

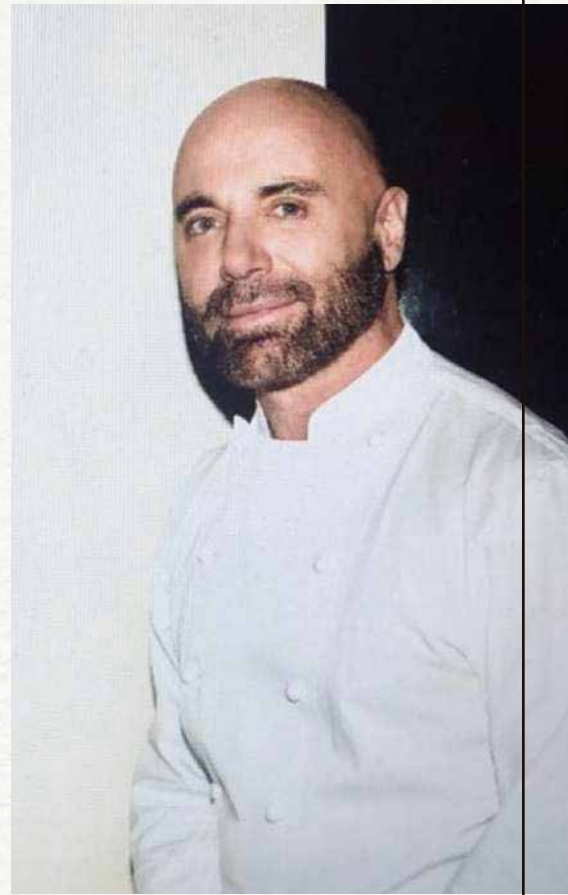
GERMAN MARTITEGUI

Un chef con 35 años de carrera. Discípulo del gran *Francis Mallmann* en sus comienzos, hoy es uno de los más prolíficos chefs de Argentina y Latinoamérica que ha hecho de la innovación su bandera. Es el dueño de algunos de los más exitosos e icónicos restaurantes argentinos.

"**Tegui**", su último restaurante, fue el más aclamado del fine dining en el mundo. Durante sus 12 años de existencia hasta su cierre por la pandemia de 2020, se destacó por revalorizar los productos argentinos reinterpretando recetas clásicas.

En 2021 comienza una nueva aventura y un cambio de vida: German, sus hijos y sus restaurantes se hacen vegetarianos. "**Marti**", su nuevo restaurante, consiste en una gran barra con la cocina en el centro, precios accesibles alejados del fine dining, y conectado con los problemas de sustentabilidad del planeta y el futuro de la alimentación.

Investigador de la historia de la gastronomía de su país, desde el 2016 dirige "**Proyecto Tierras**", que consiste en viajes por todas las regiones de Argentina en busca de productos, historias y artesanos. A partir del 2020, "Proyecto Tierras" se convierte en un programa de TV que masifica su llegada a todas las casas argentinas con esta información. Jurado de todas las versiones de **MasterChef** Argentina, aprovecha su popularidad para llevar su mensaje y sus ideas a millones de personas.



MARTi



Receta



SALSIFI . MANI

Limpiar los salsifíes en abundante agua, y sumergirlos en aceite de oliva y girasol en partes iguales. Confitarlos durante 1 hora, escurridos y terminarlos en la parrilla.

Para la pasta de maní, tostar el maní durante 10 minutos a 160 grados. Una vez tostado, procesar todos los ingredientes, hasta que quede una pasta lisa.

Para el pickle de zanahoria, cortar la zanahoria en juliana. En una olla, calentar agua, vinagre y azúcar. Una vez que llegue a hervir, verter sobre las zanahorias.

Para el echalote frito, limpiar y pelar el echalote. Cortar en juliana, rebozarlo en fécula de mandioca y freír en aceite a 180 grados hasta que queden dorados.

Para la naranja confitada, pelar la piel de la naranja y quitarle la parte blanca para que no aporte amargor. Cortar las pieles en juliana, blanquearlas 3 veces y reservar. En una olla, calentar azúcar y agua; cuando rompa hervor, cocinar las pieles durante 3 minutos. Retirar y conservar en frío.

Para el armado del plato, colocamos salsa de maní, sobre ella la ensalada de escarola, los pickles de zanahoria y naranja confitada, los salsifíes, el echalote frito y, para terminar el plato, un sofisticado **Merken Ahumado Patagónico by Argentine Delights.**

by ARGENTINE DELIGHTS

PARA LA PASTA DE MANI

Maní **300 gr**

Aceite de sésamo **5 gr**

Sal fina **3 gr**

PARA EL PICKLE DE ZANAHORIA

Zanahoria **140 gr**

Vinagre **200 ml**

Azúcar **100 gr**

Sal fina **2 gr**

PACK CHOY . MAIZ . QUESO AZUL

Para el pack choy, limpiarlos con abundante agua y cortarlos a la mitad. Sumergirlos en aceite de oliva y aceite de girasol en partes iguales.

Confitarlos a 75 grados durante 1 hora y 30 minutos hasta que estén tiernos. Retirarlos del aceite y terminarlos en la parrilla hasta que estén dorados.

Para el caldo de maíz, desgranar los choclos y conservar las mazorcas peladas. En una olla, colocar agua y las mazorcas a fuego mínimo hasta que reduzca a la mitad. Filtrar y con un mixer emulsionar en caliente con manteca.

Para el huevo, calentar agua en una olla a baja temperatura hasta que llegue a los 65 grados, y cocinar el huevo a partir de temperatura ambiente durante 23 minutos. Retirar de la olla y pasarlo a un recipiente con hielo. Para regenerarlo, poner el huevo en agua hirviendo durante 30 segundos.

Para emplatar, vertemos el caldo de maíz, el pack choy, el queso azul desgranado, el huevo a baja temperatura y sobre este **Cristales de Sal Marina Atlántica Natural de Península Valdés con Trufa Negra by Argentine Delights**, llevando el plato a otro nivel.

by ARGENTINE DELIGHTS

PARA EL PACK CHOY

Pack choy **500 gr**

Aceite de oliva **100 gr**

Aceite de girasol **100 gr**

PARA EL CALDO DE MAIZ

Choclo **250 gr**

Agua **2 lt**

Manteca **300 gr**

Sal **10 gr**



HAYDEÉ PAREDES

Una chef profesional con 26 años de trayectoria, proveniente del interior de la provincia de Buenos Aires, de origen humilde, y con un gran conocimiento del medio rural productivo. Haydeé posee una historia de vida excepcional: una de trabajo, sacrificio, compromiso y exigencia que la desafió a potenciar sus capacidades y habilidades al máximo, tanto en el área gastronómica como en la empresarial. Sin duda alguna, una chef comprometida con la cocina de autor que valora y toma lo que el medio le provee, superándose constantemente.

Desde 2007 a la fecha, Haydeé ha multiplicado sus habilidades y capacidades al dirigir y formar parte de cocinas destacadas del Fin del Mundo; lugar visitado por sibaritas de alto nivel en busca de experiencias culinarias disruptivas. De 2014 a 2016 recorrió todos los puestos en la cocina para ganar su lugar y asumir el rol protagónico de jefa de cocina.

Desde entonces hasta hoy, se consolidó como la chef ejecutiva del prestigioso y exclusivo "Los Cauquenes Resort + Spa + Experiences", a orillas del mítico Canal Beagle. Este establecimiento fue testigo privilegiado del largo recorrido realizado por Haydeé, uno que superó todas las expectativas, siendo hoy la autora máxima de las delicatessen que el exclusivo restaurante "Reinamora" ofrece a los huéspedes de "Los Cauquenes Resort + Spa + Experiences". Haydeé es celosa guardiana de los productos orgánicos que provienen de la huerta del Resort, que le aportan un toque de distinción y de alto valor agregado a su oferta gourmet, logrando así platos mágicos que estimulan los sentidos.




LOS CAUQUENES
Resort + Spa + Experiences


REINAMORA
RESTAURANT



MERLUZA NEGRA

CON EMULSIÓN DE CABUTIA AHUMADA EN LENGA



Marinar la porción de merluza con la pimienta recién molida, tomillo y ralladura de limón.

Reservar en la heladera.

Mientras, quemar un leño de lenga en una parrilla o similar, generar humo y poner encima una rejilla con el zapallo cabutia cortado al medio hasta que tome color bien tostado.

Retirar y llevar al horno para ablandar.

Entibiar y hacer un puré en la licuadora. Incorporar aceite de oliva en forma de hilo hasta que se forme una emulsión suave.

Reservar.

Sellar la merluza en una sartén bien caliente, del lado de la piel primero.

Terminar la cocción en horno por 10 minutos.

Retirar y esparcir por encima de esta los **Cristales de Sal Marina Atlántica de Península Valdés con Trufa Negra by Argentine**

Delights para activarla y apreciar la majestuosidad de su aroma.

En un plato colocar una cucharada de emulsión, encima la merluza negra y agregar a uno de los lados una línea de Cristales de Sal Marina Atlántica de Península Valdés con Trufa Negra. Acompañar con unas hojas frescas de rúcula.

¡Y a disfrutar de este manjar fueguino del Fin del Mundo!

by ARGENTINE DELIGHTS

INGREDIENTES

Merluza negra **300 gr**

Zapallo cabutia **1**

Pimienta, ralladura de un limón y tomillo para marinar unos minutos la merluza

Aceite de Oliva Extra Virgen
by Argentine Delights: 50cc

Cristales de Sal Marina Atlántica de Península Valdés con Trufa Negra **by Argentine Delights**

Tiempo de elaboración:
20 minutos



OMAR DARÍO GARAY

Este joven y talentoso chef de origen fueguino inicia su carrera profesional en 2006 en donde hoy es su casa: el mítico “Las Hayas Ushuaia Resort”, el primer hotel 5 estrellas del Fin del Mundo con ya 30 años de historia. Allí **Omar** lidera, como chef ejecutivo, una cocina excepcional, digna de los paladares más exigentes y basada fundamentalmente en el valor del producto local en cada plato y en cada diseño, bajo la premisa diaria de fusionar la montaña y el mar de forma magistral.

Sus orígenes se remontan a sus ancestros, más precisamente su abuela, la Abu, quien fue durante su vida un referente que marcaría su carrera para siempre. En ella descubre la pasión por la cocina y ese toque mágico que significa jugar con las especias y escasos ingredientes, los que permiten, cual alquimista, magnificar cada plato y descubrir sabores que estimulen los sentidos en una experiencia única.

Fue años más tarde cuando, cumpliendo funciones en la Armada Nacional Argentina, rememora aquellos momentos y algo despierta en él ese amor culinario. Luego de pasar por las cocinas de varios hoteles, llega a “Las Hayas Ushuaia Resort”, donde da sus primeros pasos con ansias de aprender y crecer. Es así como comienza a obtener conocimiento y moldear sus habilidades, consciente de que esa carrera desafía el aprendizaje y el crecimiento personal día tras día. Ese es el compromiso de este gran chef, dentro y fuera de la cocina.

Discípulo del chef Ezequiel González, quien lo impulsara dentro de “Las Hayas Ushuaia Resort”, tiene el privilegio de perfeccionarse junto a grandes de la cocina fueguina, como el chef Santiago Teitelman Van Kemenade. A finales del 2021 recibe el título de Chef Profesional, y en 2022 tiene el honor de dictar clases en el Instituto de Gastronomía IGA.

A la fecha y gracias al apoyo incondicional del grupo hotelero “Tremun Hoteles”, Omar continúa su camino de capacitación y crecimiento tanto en lo personal como en lo profesional, buscando esa cocina de autor que lo defina y represente, esa que fusione lo que produce Tierra del Fuego y la inigualable naturaleza del Fin del Mundo.



TARTAR DE CENTOLLA

CON SAL MARINA ATLÁNTICA NATURAL DE PENÍNSULA VALDÉS CON TRUFA NEGRA



Para preparar el tartar de centolla con Sal Marina Atlántica Natural de Península Valdés con Trufa Negra by Argentine Delights cortamos en brunoise la verdura y la centolla. No olvidar retirar la pluma de las patas antes de cortar. Unificar todos los ingredientes ya cortados, agregar el yogur con la ralladura y el jugo de limón.

Cortar la manzana finamente con mandolina o máquina de fiambre. Colocar las láminas en una bolsa al vacío con el jugo de naranja y limón. Dejar reposar 20 minutos.

Para la clorofila, hervir el perejil durante 2 minutos, luego cortar la cocción con hielo. Colar y licuar bien con aceite. Pasar la clorofila por un filtro o malla fina.

Para la leche de castañas de cajú, dejar la mitad de las castañas en remojo durante 8 horas. Tostar bien la otra mitad para luego licuar con agua y tamizar hasta obtener una leche de cajú.

Para emplatar, llenamos un molde con el tartar, colocamos las manzanas, y vertemos a un lado del plato la leche de cajú y al otro lado la clorofila.

Para finalizar, preparamos una manteca noisette y salteamos dos patas de centolla. Por último trazamos una línea sobre la manzana con nuestra Sal Marina Atlántica Natural de Península Valdés con Trufa Negra by Argentine Delights.

by ARGENTINE DELIGHTS

PREPARACIONES

Relleno de centolla 150 gr
Láminas de manzana verde al vacío 50 gr
Clorofila 20 gr
Leche de castañas de cajú 30 gr

INGREDIENTES PARA LA PREPARACION:

1 - RELLENO DE CENTOLLA

Pulpa de centolla 80 gr
Langostino blanqueado 40 gr
Pepinillo encurtido 5 gr
Cebolla morada en brunoise 5 g
Zanahoria en brunoise 5 g
Alcaparras 3 g
Jugo de limón 1 limón
Yogur natural 20 g
Ralladura de limón 2 g

2 - LAMINAS DE MANZANA VERDE AL VACIO

Manzana verde 1 ud
Jugo de naranja 20 g
Jugo de limón 20 g

3 - CLOROFILA

Perejil 100 g
Aceite oliva 200 ml

4. LECHE DE CASTAÑAS DE CAJÚ

Castañas de cajú 50 g
Agua 150 ml

