

18 NOVIEMBRE – ACTUAL GASTRO

<https://www.actualgastro.com/receta-chef-bowerman-oven-mozzarella-grana-padano/>

ACTUAL
GASTRO



Inicio Gourmet Restaurantes Bodegas Destilados Eventos Concursos Chefs Recetas Varios



Inicio > Gourmet > Disfruta de una receta de la chef Bowerman con una estrella michelin...

Gourmet

Disfruta de una receta de la chef Bowerman con una estrella michelin en Ôven Mozzarella con Grana Padano D.O.P.

Durante dos semanas, Ôven Mozzarella de Gran Vía 55 acoge una receta única elaborada por la chef Cristina Bowerman (Glass Hostaria de Roma, con una Estrella Michelin): linguine de gambón alla diávola con fondue de Grana Padano Riserva. Se trata de una receta original de Ôven Mozzarella a la que la chef italiana ha añadido su toque personal: el queso Grana Padano Riserva, con una maduración superior a 20 meses, a modo de fondue

NOVEDADES



La Chef **Cristina Bowerman**, del **restaurante Glass Hostaria** con una Estrella Michelin en Roma ha confeccionado, en exclusiva, **para Ôven Mozzarella** una receta junto con la **Denominación de Origen Protegida Grana Padano** y que únicamente se podrá disfrutar durante **dos semanas** en el restaurante de Gran Vía 55.

De esta forma, desde el 18 de noviembre hasta al 2 de diciembre, Ôven Mozzarella de Gran Vía 55 acogerá la receta de **'linguine de gambón alla diavola con fondue de Grana Padano Riserva'** de la chef Bowerman. Hablamos de una **elaboración original del restaurante** -cuya chef ejecutiva es **Andrea Eloísa García**- sobre la que la chef italiana ha añadido su toque personal. Bowerman incorpora el queso **Grana Padano Riserva, con una maduración superior a 20 meses, a modo de fondue**, tanto sobre la pasta como en la parte inferior del plato. Es esta founde, elaborada a base de caldo de verduras y Grana Padano Riserva, la que **aporta al plato original una frescura y un sabor intenso, demostrando la alta versatilidad** de Grana Padano en la cocina.

