

El cocinero Julio Zhang reinventa la clásica receta del churro madrileño

El chef chino artífice de los restaurantes madrileños Soy Kitchen o Lamian, y que también ha modernizado la cocina del mítico El Buda Feliz, ha integrado en las cartas de sus locales, durante este mes de enero, una reinención de la receta tradicional del churro madrileño realizada de la mano del whisky irlandés Baileys, integrándolo en esta nueva creación que quiere aunar tradición y vanguardia

El chef chino artífice de los restaurantes madrileños Soy Kitchen o Lamian, y que también ha modernizado la cocina del mítico El Buda Feliz, ha integrado en las cartas de sus locales, durante este mes de enero, una reinención de la receta tradicional del churro madrileño realizada de la mano del whisky irlandés Baileys, integrándolo en esta nueva creación que quiere aunar tradición y vanguardia.

Cosmpolitismo, tradición, vanguardia y el placer de degustar juntos dos emblemas gastronómicos: Baileys, una marca irlandesa que revolucionó en los años 70 el mercado, y el chocolate con churros, una tradición gastronómica que ha superado modas, fronteras y épocas conquistando paladares.

Unir estas dos tradiciones dándoles un toque de vanguardia ha sido la intención de Baileys estas navidades al crear la Ruta Baileys del Chocolate con Churros, que se ha desplegado en algunas de las chocolaterías con más historia de la capital, como La Austriaca, Chocolat Madrid, San Ginés, Las Farolas, Mayoma, La Encarnita, Madrid 1883, Rocamar o Madrid 1902, donde se ha podido degustar una receta especial de los tradicionales churros con chocolate con Baileys.

Ciruelas japonesas y salteado de wok en el plato de churros

Pero además, la marca de whisky irlandés ha contado con el cocinero chino Julio Zhang, artífice de los restaurantes madrileños Soy Kitchen o Lamian, y que también ha modernizado la cocina del mítico El Buda Feliz, para reinventar la tradicional receta del churro incorporándole Baileys.

La creación, que el chef mantendrá en la carta de sus restaurantes durante el mes de enero, consta de una base de bizcocho crujiente con Baileys y pimienta, y un churro extra crujiente cortado como pincho, con una crema hecha a base de Baileys, nata, leche de almendra de leche y ciruelas japonesas. Añadida, salteada en wok, yema de huevo de pato macerada durante horas en distintos ingredientes, migas de almendra, migas de sésamo y migas de cebolla.

Datos de contacto:

LA MÁS CHULA

913644688

Categorías: [Gastronomía Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>