



David Boldova empezó en la cocina por las influencias de sus abuelas y sus ganas de aprender le llevaron a formarse en la Escuela Superior de Hostelería de Aragón, en Teruel.

Realizó diferentes “stage” en restaurantes de prestigio y representó a España en el certamen “Nordic Challenger” celebrado en Copenhague.

Ha sido presentador del programa *Entre platos* de Aragón TV, participado en diferentes programas de cocina a nivel nacional, colaborado en programas de radio y partícipe también de numerosos libros de cocina.

En diciembre de 2007 nace el restaurante Novodabo, ubicado en pleno centro de Zaragoza, consiguiendo dos **Soles en la Guía Repsol**, recomendado en la **Guía Michelin**.

Reconocimientos:

- Mejor restaurante 2011 y 2014
- Mejor restaurante, mejor servicio de sala
- Mejor restaurante de Aragón 2015

TRENZA DE ALMUDÉVAR CON HELADO DE QUESO Y TEJA DE CHOCOLATE BLANCO PANTERA CON MENTA Y FLORES



Ingredientes (8 personas):

1 trenza de Almudévar

Para la teja de chocolate blanco:

400 gr cobertura de chocolate blanco

1 bandeja de brotes de menta

1 naranja de zumo

1 bandeja de surtido de flores

Para el helado de queso:

1 litro de leche

500 gr de crema de queso

8 yemas

250 gr de azúcar

Elaboración:

Para la teja de chocolate blanco:

Derretir el chocolate blanco al microondas y estirar en una bandeja con un papel sulfurizado, sobre la placa

de chocolate rallar la naranja por toda su superficie e ir alternando hojas de menta y flores hasta que quede apaisado. Sobre la placa de chocolate ir gratinando a trozos para que tenga forma de pelo de pantera.

Para el helado de queso:

Calentar la leche con el queso, poner el azúcar con las yemas y añadir a lo anterior como si de una crema inglesa se tratase, sin que llegue a hervir, enfriar y pasar por la mantecadora.

Presentación




Cortar la trenza en rectángulos, guarnecer a un lado con una quenelle o bola de helado y sobre este la teja pantera de chocolate. Alrededor del plato poner hojas sueltas de menta y flores por darle más dimensión al plato.





de Trenza
de Almudévar
marca registrada

Dirección: Plaza Aragón, 12
50004 Zaragoza
Teléfono: 976 567 846
www.novodabo.com

 www.facebook.com/restaurantenovodabo
 twitter.com/novodabo
 www.instagram.com/novodabo

www.pasteleriatolosana.com

info@pasteleriatolosana.com

 www.facebook.com/trenzadealmudevar

 twitter.com/Trenzaalmudevar

**DAVID BOLDOVA –
Restaurante Novodabo**

Receta especialmente elaborada para el
III Foro de la Trenza de Almudévar 2018

“El secreto de la Trenza:
Postres con estrella”

