

ENTREVISTA CON EL CHEF PRIVADO SID SHANTI

... y escritor del
Glorious Ibiza
Food (& Music!)



Una selección de las recetas que más éxito han tenido entre amigos y familiares, un libro para que os sea de ayuda, tanto si sois chefs privados como aspirantes a cocinero o, simplemente, si queréis conocer los mejores productos que ofrece Ibiza y, lo que es más importante, dónde encontrarlos.



"Hace nada que he vuelto a fumar después de haberlo dejado durante 8 meses" dice Sid "¿Te importaría darme un cigarillo? Estoy intentando a toda costa no comprarme una cajetilla, ¡porque eso significaría un fracaso total!"

Tras este encuentro fortuito con el chef de los famosos Sid Shanti, éste ha accedido a compartir con nosotros un poco sobre sí mismo, sobre su libro éxito en ventas sobre cocina y el estilo de vida de Ibiza, además de una receta para nuestros lectores.

¿CUÁNTO TIEMPO LLEVAS EN IBIZA?

Hace 15 años que vivo en la isla a tiempo completo, ¡y los he disfrutado minuto a minuto!

¿QUÉ FUE LO QUE TE INSPIRÓ PARA ESCRIBIR TU LIBRO DE COCINA?

Pensé que la isla carecía de un libro bien presentado que recogiese la gran cantidad de productos del campo, granjas orgánicas y cultura gastronómica que existen en Ibiza. Incluí mis propias recetas, las posibilidades de obtener alimentos directamente de la naturaleza – lo que se puede encontrar en el campo –, una lista de todas las granjas orgánicas de la isla y además una serie de listas de temas musicales elaboradas por residentes en la isla para acompañar cenas de fiesta o barbacoas de verano.

¿QUÉ ÉPOCA DEL AÑO TE GUSTA MÁS DE IBIZA?

Por supuesto me encanta el verano y toda la diversión que conlleva, pero también me gustan la primavera y el otoño, durante los cuales se puede dar fácilmente un paseo por el campo y recoger ingredientes silvestres para la cena.

¿DÓNDE PUEDEN COMPRAR NUESTROS LECTORES TU LIBRO DE COCINA?

El libro está a la venta en toda la isla; en librerías y quioscos, en el aeropuerto y demás, o también se puede obtener un libro firmado a través de www.sidshanti.com

CUÉNTANOS ALGO SOBRE LA RECETA QUE HAS ESCOGIDO COMPARTIR CON NOSOTROS

He elegido la sopa de calabaza y cacahuets con Granada, ya que contiene ingredientes del tiempo y, además, ¡la sopa resulta ideal para tomar en las noches frescas de noviembre!



RECETA

Sopa de calabaza moscada y cacahuets con granada

Esta deliciosa sopa puede tomarse fría en verano y caliente en invierno. Los cacahuets le añaden un toque único y la granada le aporta textura crujiente.

Modo de preparación

Preparar las verduras. Poner la cebolla y el ajo en una cazuela con un poco de aceite de oliva, cocinar a fuego lento durante 5 minutos o hasta que estén dorados. Añadir el caldo, la calabaza moscada, los cacahuets y las hojas de laurel y llevar a ebullición. Bajar el fuego y cocer a fuego lento durante 15 minutos. Apartar del fuego, retirar las hojas de laurel y triturar bien la sopa. Sazonar con sal y pimienta. Dejar enfriar y meter en el frigorífico durante una hora antes de servir con la granada.

Ingredientes (Para 6 personas)

- 1kg. de calabaza moscada pelada, sin semillas y cortada en trozos
- 750ml. de caldo de verduras
- 1 cebolla blanca pelada y troceada
- 2 dientes de ajo pelados y troceados
- 25g. de cacahuets tostados
- 1 granada
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta

Ingredients (Serves: 6)

- 1kg x butternut squash peeled, deseeded and cut into chunks
- 750ml x vegetable stock
- 1 x white onion peeled and chopped
- 2 x cloves garlic peeled and chopped
- 25g x roasted peanuts
- 1 x pomegranate
- 2 x bay leaf
- 1 x tablespoon extra virgin olive oil
- Salt and pepper

RECIPE

Butternut squash and peanut soup pomegranate seeds

This is a delicious soup that can be served cold in summer and hot in winter. The peanuts add a unique dimension and the pomegranate seeds add crunch and bite.

Method

Prepare your vegetables. Add the onion and garlic with some olive oil to a saucepan, put on a low heat and cook for 5 minutes or until golden. Add the stock, butternut squash, peanuts and bay leaves to the pan and bring to the boil. Reduce heat to a simmer and cook for 15 minutes. Remove from heat, remove the bay leaves, blend the soup. Season with salt and pepper. Allow to cool then chill for one hour before serving with pomegranate seeds



"I've just taken up smoking after quitting for 8 months" said Sid "Would you be kind enough to give me a cigarette, I'm trying my hardest not to buy a packet as that will signify a complete fail!"

After this chance meeting with chef-to-the-stars- Sid Shanti, he agreed to share a little about himself, his best selling Ibiza lifestyle cookbook and a recipe for our readers.

HOW LONG HAVE YOU BEEN ON IBIZA?

I've been living full time on the island for 15 years and have loved every minute of it!

WHAT INSPIRED YOU TO WRITE YOUR COOKBOOK?

I felt the island didn't have any well-presented literature to represent the huge amount of wild produce, organic farms and food culture that Ibiza offers. I included my own recipes, foraging possibilities – what you can find in the campo, a comprehensive list of all organic farms on the island and also playlists from all the island residents dedicated for meal times to compliment dinner parties or summer barbecues.

WHAT IS YOUR FAVORITE TIME OF THE YEAR ON IBIZA?

Of course I love the summer and all the fun it brings but also Spring and Autumn when it's easy to go for a walk in the countryside and pick wild ingredients for an evening meal.

WHERE CAN OUR READERS BUY YOUR COOKBOOK?

The book is for sale all over the island; in book shops, newsagents, the airport and so forth or alternatively for signed copies visit www.sidshanti.com

TELL US A LITTLE ABOUT THE RECIPE YOU HAVE CHOSEN TO GIVE US

I've chosen to give you the Butternut squash and peanut soup with pomegranate as the ingredients are in season and soup is perfect for a chilly November evening!