Video tutorial: il bife de chorizo di Rodrigo Rivarola del Don Juan

don-juan-c72fbd29

Rodrigo Rivarola è lo chef del **Don Juan**, fra i primi ristoranti argentini di Milano. In esclusiva per i lettori di *Mixer Planet*, mostra come preparare il **bife de chorizo** nell'esclusivo **video tutorial**. E **Paulo Oliveira**, direttore di sala, spiega come abbinare il piatto nel migliore dei modi con un **vino rosso argentino di uva Malbec** della cantina Rufini.

Due curiosità sul ristorante Don Juan. Impossibile non notare la grande griglia su cui vengono cotte le carni che compongono gran parte del menu e punto di forza di questo locale, grazie all'accurata scelta dei tagli e alle preparazioni che seguono la tradizione sudamericana, senza però perdere d'occhio le tendenze. Non mancano le empanadas (con formaggio, carne o verdura) e affettati iberici. Grazie ai consigli del personale è possibile accompagnare al meglio ogni piatto con un vino o una caipirinha. Piacevole anche l'ambiente, caldio e accogliente, con arredi e colori ispirati alla Pampa.