

AR

LA REVISTA DE
ANA ROSA
QUINTANA

2015
es tuyo

SE LLEVA LO FÁCIL

CLAVES PARA SIMPLIFICAR
TUS RELACIONES,
TU VIDA, TU LOOK

RUTA DE BELLEZA

Déjate mimar
con los nuevos
tratamientos

DAVID MUÑOZ

El chef rebelde

*"Necesito vivir
al límite"*

LOS ESPAÑOLES
QUE VISTEN
**LA ALFOMBRA
ROJA**

**EL VINO ES
COSA NUESTRA**
DOS EXPERTAS
TE AYUDAN
A ACERTAR

Nº 159 ENERO 2015
2,50 € / CANTAS 2,65 €



Cena fría

Los amantes del invitar en casa están de enhorabuena. Proliferan los caprichos 'gourmet' que apenas necesitan preparación y que sorprenden en la mesa. ¿Quieres quedar bien? Mira qué tentadores.

Texto: TERESA OLAZABAL



PRACTICA EL 'ACEITUNING'

Es perfecto para niños y mayores. Se trata de poner en la mesa dos o tres variedades de aceitunas y un montón de condimentos alrededor. Dale a cada comensal un bol para que haga su propio aliño. ¿No se te ocurre qué poner? Escucha a los mejores chefs.



Con wasabi. Hacemos una salsa con dos dedos de leche y echamos en hilo el aceite de girasol hasta que cuaje como mayonesa. Añade una pizca de sal y de wasabi. Por Jordi Ferrer.

Asiática. Sobre las aceitunas, ponemos jengibre rallado, zanahoria en láminas, aceite de oliva, soja, vinagre de jerez y miel. Por Sergio Fernández.





'Steak tartar' de presa ibérica

¿Te atreves con esta receta? Verás que es más fácil de lo que parece y, además, nadie la habrá probado antes. Ha salido de una especie de laboratorio de ideas gastronómicas, una alianza para la investigación del sabor ibérico que han realizado durante meses la firma de embutidos de alta calidad Fisan y el chef (y estrella Michelin) Ricard Camarena. ¿El objetivo? Llevar a lo más alto del mundo *gourmet* las posibilidades de la carne de ibérico de bellota... sin olvidar su sabor. El interés de Ricard Camarena estaba en "descontextualizar el ibérico y que perviva el sabor con nuevas fórmulas". Por su parte, para Florencio Sánchez, de Fisan, "era necesario un respeto por el producto, porque es una materia prima de lujo". Algunas de las creaciones ya tienen mucho éxito entre los *foodies* como la mantequilla de chorizo o el gfre de jamón de bellota. **fisan.es**



Ricard Camarena
CHEF E
INVESTIGADOR
PARA FISAN

Para la grasa de jamón: 1,5 kg de grasa de jamón de bellota. Pícala, hiérela a presión en un litro de agua durante una hora. Cuélala y añade hojas de gelatina remojadas. Déjala reposar 12 h y retira la grasa sobrante.

Para el adobo: 38 g de grasa de jamón • 10 g de salsa Perrins • 100 g de mostaza • 25 g de mayonesa • 10 g de cebolla tierna • 13 g de alcaparras • 20 g de pepinillo en vinagre • 10 g de salsa de soja • 10 g de ajo encurtido. Pícalo todo y tritura.

Cómo se hace: aliña cada ración de presa picada (150 g) con 15 g de adobo. Sirve a los cinco minutos.

Chips moradas o pistachos

Si estás cansada de las patatas de bolsa y buscas algo nuevo, aquí tienes dos ideas. Cada vez más se recurre a las chips de verduras hechas en casa o procesadas de forma artesanal. Una de las verduras triunfadoras es la patata morada, por su sabor y porque resulta fácil de hacer y es vistosa. Entre los frutos secos, el rey de esta temporada es el pistacho, que hasta hace nada se importaba de Irán o América y ahora ya lo tenemos en España.



Con cilantro. Deja macerar las aceitunas 15 minutos en un mojo de cilantro, aceite, ajos, comino en grano y vinagre canario. Por José Alberto Díaz.

Combinadas. Haz brochetas con tacos de mojama, tacos de huevas de maruca y aceituna gordal, y úntalas en una crema de almendra (ajo, almendra, pan, aceite y vinagre). Por José Luis Tarín.



De mojito. Machaca la lima con la hierbabuena y el azúcar, echa las aceitunas verdes y negras y rellena con ron. Añade un poco de picante al gusto. Por Sergio Fernández.

PARA AMANTES DEL CRUDISMO

Los *foodies* de hoy en día tienen a gala respetar las materias primas y cocinarlas lo menos posible. Por eso los alimentos crudos y poco elaborados están tan de moda. Aquí tienes cuatro platos muy codiciados que puedes poner sin esfuerzo en tu mesa.

1. Carpaccio de champiñón. Las setas maridan de forma excepcional con los aceites, ya que son sabores profundos, pero no todas se combinan igual. El chef Juan Pozuelo recomienda, para los hongos más suaves como los edulis (que pueden servirse crudos, como en *carpaccio*),

un aceite virgen extra de arbequina, que es el que mejor marida. Otras setas más fuertes, como la de cardo, maridan mejor con aceites de variedades más intensas como la picual.

2. Trucha del fiordo. No es la nuestra, sobre todo porque es un pescado de mar, no de río. Su carne es rosa, más ligera y menos grasa que la del salmón, al que se parece en su aspecto. Casi toda la grasa se concentra en la ventresca, por lo que es muy fácil de retirar. Se aconseja comerla en crudo o cocinada a baja temperatura (menos de 100 C°) para mantener su textura.

3. Salmón noruego. Sus propiedades ricas en aceite omega 3 lo convierten en un producto de primera fila para nuestra salud. Además, las garantías de calidad que exige Noruega hacen que sea perfecto para tomarlo en crudo, como sashimi, o marinado. Su cría controlada garantiza que sea 100% libre de anisakis.

4. Lomos de bacalao ahumado. De carne blanca, suave y con una textura muy especial, esta *delicatessen* la consiguen en Ahumados Domínguez gracias a un cuidadoso proceso de ahumado y a unos cortadores expertos.



¿Virutas de ternera?

Este snack gourmet es supernovedoso. Con carne de ternera, especias mediterráneas y vinagre de módena, salen unas virutas deliciosas y light. kudubiltong.es

Pastas con pedigrí

Casa de Alba sigue su camino en la preparación de productos artesanales realizados con ingredientes de calidad de sus fincas por toda España. Entre los más exitosos están estas pastas de membrillo, 7 €. casadealba.es



Quesos para entendidos

El queso de dehesa de Hacienda Zorita pica tan alto en su elaboración ecológica y cuidada que ha conseguido numerosos premios. Este queso salmantino de leche cruda de oveja, que madura durante seis meses, se realiza mediante procesos artesanales muy cuidados. 23 €/kg.

the-haciendas.com. Tan exclusivo como este es el Tête de Moine, que solo se produce en diez queserías de Suiza. Es suave y se vende con una cuchilla giratoria ya que este queso no se corta: se raspa. Este procedimiento potencia su sabor, ya que se oxida menos, 21 €/900 g. **tetedemoine.ch**



Roscón con manzana

Isabel Maestre, Premio Nacional de Gastronomía, lleva más de una década gestionando uno de los primeros *caterings* de Madrid. Entre los principales éxitos de su obrador está el roscón de Reyes, muy apreciado entre los más *gourmets*. Este año, decidida a innovar sobre las recetas más tradicionales, nos propone una nueva versión del roscón de Reyes que incorpora manzanas pink lady, una variedad que cruza la golden delicious y la lady williams. El resultado es una manzana crujiente y muy jugosa cuyo mejor momento está en los meses de invierno. A la base de su famoso roscón le añade manzana líquida para aportar más dulzor a la masa. Y para decorar, alterna la almendra picada con pequeños cubitos de manzana caramelizada. El resultado es un roscón más bien rosado y dulce, 30 €.

isabelmaestre.com

Champán con glamour

Levantada sobre las premisas del *art nouveau* de la Belle Époque y concebida en formato *boutique*, la Maison Perrier-Jouët es una de las más prestigiosas casas de champán francés. Sus fórmulas artesanales, como el *cuvée* Prestige Belle Époque Rosé (190 €), ahora se visten con un diseño muy acorde con sus orígenes.

perrierjouet.com



Copas de pega

Increíblemente parecidas al cristal. ¡Incluso pesan! Estos y otros muchos caprichos de menaje de usar y tirar los encuentras en **elegance-party.com**, 7 €/ud.

Caprichos de chocolate

Solo tienen dos años y ya ocupan un lugar de honor entre los chocoadictos. Los Hattys, de C&Co, son como *brownies* extraligeros. Este año vienen con toques de menta, frambuesa o violeta, 14 €/150 g.

cocinaycia.es

