

Cómo sobrevivir a la Nochebuena

Tatiana Ferrandis - Madrid

La tensión de que todo salga perfecto puede amargar los preparativos del menú de Nochebuena o del almuerzo de Navidad incluso al mejor anfitrión. Más aún a quien ha de organizarlo todo y no sabe por dónde empezar. Sin duda, durante estos días, el lujo reside en dar la espalda a los fogones, delegar en los grandes maestros para poder estar con los nuestros. Les desvelamos las claves para regalar a los suyos una mesa llena de grandes sabores.

LA DECORACIÓN

Mariana Fernández y Miguel de la Cuerda, de The Flea, aconsejan colocar un camino de manteles de lino antiguo, unos bajo platos y platicos para el pan artesanales de estaño, mezclar vajillas, unas copas de vidrio soplado y una iluminación cálida.

EL BUFÉ

Marta Cárdenas, que cocina junto a su madre en el Obrador Isabel Maestre (isabelmaestre.com), insiste en que ésta es la manera más distendida de pasar un rato agradable sin la necesidad de permanecer horas alrededor de la mesa. Coloque todo en el centro y rompa las reglas. Propone: una crema de bogavante o de castañas, tan de temporada, unos huevos poché en gelatina, una pularda rellena de foie, jamón y frutos secos con su guarnición, un solomillo wellington y una merluza en salsa verde». Desde 20 euros por persona.

PARA ABRIR APETITO

Los pimientos rellenos de cigalitas que salen del obrador de Maestre deben compartir mesa con los berberechos al natural y con los mejillones en escabeche de Frinsa. También con los espárragos de La Catedral de Navarra y, junto a ellos, una tabla de quesos de Poncelet (poncelet.es).

UN PUNTO GOLOSO

Del Horno de Babette (elhornodebabette.com), nos quedamos con la tarta de limón de Susana Gaona, mientras que en Mama Framboise (mamaframboise.com) podrá proveerse de polvorones, mantecados de praliné de avellanas. En cuento a los turrones, nos quedamos con los de siempre: con el de yema de Casa Miray y los de El Riojano, pero también con el de gin tonic que Albert Adrià ha elaborado con Torrans Vicens y Gin Mare y con los de Petra Mora.

LOS IBÉRICOS

Si bien es cierto que disfrutar de un jamón ibérico de bellota en lonchas finas y traslúcidas es un placer, éstos han entrado en la cocina con el fin de que los chefs nos enseñen a elaborar bocados sobresalientes. Entre

Marta Cárdenas y Joaquín Felipe desvelan las claves para acertar en la mesa durante estas Fiestas



Isabel Maestre y Marta Cárdenas, en su obrador

ellos, la coca de ibéricos y el consomé de gelé de jamón con caviar y espuma de coliflor de Ramón Freixa para Fisan o la lasaña de jamón, de Arturo Sánchez, que hace Roberto Capone.

CON LOS GRANDES MAESTROS

Alborada (teléfono: 981 92 92 01) acepta hasta hoy mismo el encargo de su cena o del almuerzo de Navidad. ¡Los platos? Las especialidades de Iván Domínguez: el salpicón de bogavante, la empanada gallega de maíz rellena de carrillera de ternera, el zancarrón de galo celta estofado con setas o su pastel de cabracho. Rubaiyat (rubaiyat.es), por su parte, prepara su capón relleno con foie y trufa, el cochinillo asado al horno o confitado, así como un delicioso pavo relleno de manzana y frutos secos. Incluso, para los más rezagados, Paco Roncero, Marcos Morán y Pepe Solla han creado en Platea (calle de Goya, 5) el espacio Sinergias, con el fin de que usted se confeccione la propuesta culinaria que desee. En el apartado Castizo podrá adquirir unas deliciosas croquetas de gorgonzola y de chipirones; en As bateas, las ostras con jugo de algas, por ejemplo; en A mordiscos, no se prive de la empanada de vieiras; en el De cuchara, de la sopa cremosa de gelos con hebras de lacón. Y, en Entre cortes, de un meloso rabo de toro con reducción de PX. Por último, si estas fiestas desea disfrutar de la mejor experiencia gastronómica, entre en zelebri.com y logre que Pedro Larumbe se



Alta cocina en casa.

Salmón salvaje de Alaska al vapor con pipirrana de piparras es el plato que Joaquín Felipe, de Aspen, nos recomienda hacer en el caso de que «algo» debamos entrar en la cocina. El secreto es «macerar el salmón con ajo, zumo de limón, cayena, mostaza y soja. Después, lo trituramos todo y hacemos una pasta para envolver el pescado y dejarlo macerar media hora. Para la pipirrana, cortamos la cebolla fina, rallamos el tomate, picamos los pimientos, el hinojo y las piparras. Aliñarlo con aceite de oliva, vinagre y sal. Por último, cocemos en vaporera el salmón acompañado de hierbas aromáticas».

cuele en los fogones de su casa por un día.

EL TRAGOLARGO

El mejor bartender de España, Giacomo Giannotti, vencedor de la World Class Competition, nos sugiere comenzar la noche con un Perfect Serve, un gin tonic elaborado con Jinzu, la única ginebra con base de sake y botánicos japoneses, tónica y una lámina de manzana verde.

DESDE EL SOFÁ

Almejas, ostras, percebes... Encargue el mejor marisco sin moverse de casa en tulonja.com y en cometegalicia.com, que, además, le acerca otros productos de la tierra. Merecen la pena jamonprive.com, petramora.com y kenakogourmet.com

LA HORA DEL VERMÚT ES SAGRADA

También el mismo día en que abrimos la casa para celebrar la Nochebuena. Por eso, recomendamos hacer un paréntesis y disfrutar de un buen vermút en la tasca Celso y Manolo, donde sirven el Castell de Siurana, del Montsant. Pídale con el marisquet sin susto.

LA HUÍDA

Si nada de estas líneas le ha convencido, reserve en Ramsés (ramseslife.com). Tartaleta de rabo de wagu glaseada, vieiras y PX y capón gallego relleno de frutos navideños, jugo de asado y foie son sólo algunos platos que componen la exquisita cena (135 euros).

Días de vino y rosas

A. Sánchez Magro



Una causa noble

A mí tampoco me gusta la solidaridad por encargo de la Navidad. El resto del año, haciéndonos faenas, y llegan las entrañables fechas navideñas y todo es amor y buenos deseos. Pero, por una vez, voy a saltarme esta declaración de intenciones y voy a reivindicar un vino que pretende sacar lo mejor de cada uno. Microscopi 2013 es un vino creado para buscar la financiación de ese utensilio para una investigación oncológica en el Hospital Vall d'Hebron de Barcelona. Irene Many sufrió un cáncer de mama y ha reunido a amigos, como la gente de Monvinic y de Vila Vititeca, la ilustradora Antònia Bonell, así como doctores, entre otros, para proponer un tinto del Penedés que resuma toda una filosofía de vida. La técnica, el resultado y la cata son absolutamente prescindibles en este caso. Ante semejante esfuerzo de buena fe,

«Este ejemplar de planteamientos biodinámicos posee una factura notable»

ante un genuino acto de amor por los demás, apreciar el vino debe ser algo casi secundario, aunque, en este caso, este ejemplar de planteamientos biodinámicos, ensamblado gracias a la merlot, la carinyena y la cabernet, posee una factura notable. Los enópatas dirán que se muestra rojo picota muy brillante, con un color de los vinos de verdad. No sorprende su nariz pero, si esperamos, aparece la fruta negra, unas pinceladas de torrefacto y algo de grafito. Ejemplar fácil, fresco y ligero, que nos acompaña en estas fiestas familiares y de amistad por derecho. La Navidad no es sólo para disfrutar y dejarnos llevar por la naturaleza consumista, sino para urgar en lo que a cada uno le quede de noble en su corazón.

LA FICHA

BODEGAS: Alemany i Corrio

D.O.: Penedés

NOMBRE: El Microscopi

2013

PRECIO: 8 euros

