

## RAMÓN FREIXA, chef

*“Me encanta seguir las viejas tradiciones con mis padres”*

**A**trevido e innovador en su cocina, el dos estrellas Michelin Ramón Freixa se ha inventado una de las tapas más creativas del año: una bolita de tortilla de patata (realizada en una máquina infantil de *cupcakes*) con jamón ibérico, en su caso un gran reserva de Fisan, una firma de la que es fan. Ramón, tan creativo e inconformista en su restaurante Único de Madrid, es muy tradicional a la hora de celebrar estas fiestas: “El día 24 lo paso en Barcelona en casa de mis padres, pero trabajando en el restaurante familiar, como siempre hemos hecho. La comida del día 25 sí la hacemos en casa”.

● **Me gusta el aperitivo clásico de jamón acompañado de burbujas.** El de Fisan es un jamón de Salamanca excepcional, elegante y artesano. Lo he visto hacer en Salamanca, y desde el matadero hasta el final se nota que es un producto de familia, que se mimó.

● **Siempre cocino con mi padre.** El día 25 nos metemos en la cocina y después de hacer la *escudella* (ese plato no puede faltar) reinterpretamos otro clásico de esos que se están empezando a perder, como una langosta thermidor o unos faisanes rellenos.

● **Me encanta adornar un rincón y poner un belén.** No me gusta poner árbol, pero sí adornar un rincón de la casa de forma especial. Me encanta envolver los regalos y hacer centros de flor fresca mezclada con eucalipto, abeto, etc. Cada año compro un belén distinto y cuando acaba el día de Reyes hago una fiesta y lo regalo a mis amigos.

Belén de madera.



'Escudella' catalana.



Tapa de bolita de tortilla de patata, elaborada en una máquina de cupcakes.



Jamón gran reserva Fisan, añada 2011 (edición limitada).