



Nº 818 • JUNIO 2007 • 4,50 €
 ALEMANIA: 8,5 € • AUSTRIA: 6,75 € • BÉLGICA

SAL Y ACEITE

Las estrellas del aliño

Se han convertido en los productos *gourmet* por excelencia. Si te apetece dar un golpe de efecto en tu mesa, toma nota de nuestras ideas.

Abajo, de izda. a dcha. aceites de oliva Virgen Extra de: Ybarra (4,25 € aprox.), Unioliva (4,75 € aprox.), Sierra de Nambroca (13,95 € aprox.), Marqués de Valdeuza (14 € aprox.), Rafael Salgado (5 € aprox.) y Dauro (16,50 € aprox.),

ACEITES

- **Presenta distintas variedades de aceites de oliva Virgen Extra** directamente en la botella, suelen tener un diseño de *alta costura*, y procura que pertenezcan a diferentes Denominaciones de Origen. Acertarás seguro con los que pertenecen a la asociación *Grandes Pagos del Olivar*.
- **Conseguirás un auténtico golpe de efecto** si acompañas los aceites con la novísima mantequilla de aceite que ha elaborado el chef de *El Casino* de Madrid **Paco Roncero**. (Para más información: tel: 91 532 12 75).
- **Otra idea:** Además de las típicas aceiteras de toda la vida, incorpora a tu set un *spray* para aceites. Consigue que la ensalada se impregne mejor de su sabor. Las venden en la **Escuela de Cocina TELVA** y www.caprichosdecocina.com

