

Un libro...


Cristina Galiano
«Mis mejores recetas de Thermomix»
Sacar partido a la máquina

C. M.

Cristina Galiano es una experta en Nutrición que ha publicado ya diez libros con recetas de cocina. En sus obras ha sabido adaptarse a las nuevas tecnologías, que facilitan mucho el trabajo en las cocinas caseras. Uno de los instrumentos más útiles de los últimos tiempos al alcance de los aficionados es el Thermomix, un sofisticado robot de cocina alemán que cuenta con numerosos adeptos por su eficacia y su versatilidad con el mínimo esfuerzo. Ayuda a cocinar alimentos con poca grasa y con tiempos de cocción cortos, lo que permite aprovechar al máximo sus ventajas dietéticas. La autora describe con detalle el aparato y todas las posibilidades que ofrece para sacar el máximo partido de él y de sus diversos accesorios. Pasa luego a un amplio recetario de platos tradicionales de la cocina mediterránea que tienen como denominador común el empleo del aceite de oliva. Las recetas aparecen agrupadas por tipo de preparación, pero el libro contiene un índice alfabético detallado que facilita su uso. Todas son de fácil ejecución gracias a que los pasos a seguir están perfectamente pormenorizados. Un libro útil para sacar el máximo rendimiento de una máquina cada vez más imprescindible.

Editorial: Espasa. **Precio:** 21,50 €.

Páginas: 352.

En el Museo del Traje
Bokado, nuevo restaurante de cocina donostiarra

En la planta baja del Museo del Traje acaba de inaugurarse Bokado, un restaurante de moderna cocina donostiarra bajo la tutela de los hermanos Mikel y Jesús Santamaría, impulsores de la renovación de la tapa y el pincho vascongado. Bokado ofrece tres ambientes distintos: el comedor principal y los salones privados, con ventanales a los jardines de Moncloa; una cafetería para tapear, y una terraza para las noches de verano. La cocina de mercado, el respeto a los sabores y la estética de vanguardia definen este nuevo restaurante en cuya carta destacan platos como la sopa de pescado, el carabinero sobre crema de calabaza con cruz-cus de almendra, la yema trufada de huevo en costra de pan sobre arroz de pato confitado o el pichón asado en camisa de puerros con su muslo glaseado. Como postres, sopa fría de jengibre o torrija caramelizada en sopa de arroz con leche con helado de canela. El precio medio es de 42 €.

Lugar: Restaurante Bokado. **Dirección:** Museo del Traje. Avda. Juan de Herrera, 2. ☎ 91 549 00 41.

Elaborado en Extremadura
Marqués de Valdeuza, aceite virgen-extra de calidad


Acaba de salir al mercado el aceite de oliva virgen-extra Marqués de Valdeuza de la cosecha 2003, un zumo de las mejores aceitunas arbequina, picual, hojiblanca y morisca recolectadas en su momento óptimo de maduración y procesadas el mismo día de su recogida con tecnología de vanguardia. El resultado es un aceite de última generación, afrutado, limpio y muy aromático, con sabor a manzanas verdes y a hierbas frescas recién cortadas, con notas de almendras y dejes de frutos secos. En la boca destaca por su delicada suavidad que se superpone a sensaciones dulces y un poco picantes. Se trata de un aceite de pago familiar procedente de los olivos situados en la finca Perales de Miraflores, en las proximidades de Mérida. La elaboración se realiza en almazara propia con aceitunas recolectadas manualmente y molidas controlando la temperatura y el tiempo mientras se evita la incidencia de la luz y el contacto con olores y sabores que pudieran afectar al aceite. Marqués de Valdeuza se puede encontrar en las tiendas Gourmet de El Corte Inglés, en las tiendas de Aldeasa, en La Oleoteca de El Olivo y en fruterías como Vázquez y Gold Gourmet.

Jornadas de la Cerveza en Faisandé

Los seis restaurantes elegidos como «revelación» en el congreso Madrid Fusión van a acoger las II Jornadas Gastronómicas de la Cerveza, con las que se pretende dar a conocer a la sociedad las virtudes de esta bebida como acompañante de muchas propuestas gastronómicas. El restaurante madrileño seleccionado es Faisandé, que del 16 al 30 de junio ofrecerá, junto a su oferta habitual, un menú especial compuesto por varias propuestas culinarias que se maridarán con cuatro tipos diferentes de cerveza.

Lugar: Restaurante Faisandé. **Dirección:** Príncipe de Vergara, 56. Tel. 91 431 08 34.

Operación Margarita en Vips

Desde ayer jueves y hasta el próximo domingo, el grupo Vips da la bienvenida a la primavera con su Operación Margarita, que este año tiene como escenario el recién remozado centro de la calle Julián Romea, donde se encuentran una tienda y cafetería Vips y un restaurante Ginos. Todos los que se acerquen estos días serán obsequiados con una margarita, y quienes realicen alguna consumición o compra tendrán regalo seguro. Además habrá actuaciones y animación a cargo de personajes circenses.

Lugar: Ginos y Vips. **Dirección:** Julián Romea, 4.

Sobre vino

Nuevo cava rosado de Mas Tinell

La bodega del Penedés Heretat Mas Tinell, acaba de presentar su nuevo cava rosado reserva, un vino de la cosecha 2001, de producción muy limitada (5.000 botellas) y elaborado con una peculiar variedad de uva, la trepat, originaria de la Conca de Barberá y Coster del Segre y que es muy apreciada por su adecuada graduación alcohólica, su equilibrada acidez, su estructura ligera y su aptitud para la segunda fermentación en botella. El cava rosado de Mas Tinell ofrece un gran predominio de frutas rojas, especialmente frambuesas, y unos aromas frescos y nítidos que lo hacen muy agradable. Destacan su color fresa intenso, muy brillante, y sus abundantes burbujas de tamaño fino. Se puede beber solo en una ocasión especial o beberlo como acompañante de una gran variedad de platos, desde pescados y mariscos hasta repostería pasando por pasta, verduras y asados de carne.


Medalla de oro para Señorío de Sobral

Señorío de Sobral es un albariño de la Denominación de Origen Rías Baixas que se caracteriza por su color amarillo oro intenso y muy brillante, por sus aromas de buena intensidad, con recuerdo de frutas tropicales como la piña y el kiwi, junto a albaricoques y otras frutas de hueso, y por su equilibrada acidez en la boca, donde resulta goloso y largo. La añada 2003 de este albariño ha obtenido ya diversos premios, entre los que destacan la Medalla de Oro del Concurso Mundial de Bruselas, el Bacchus Internacional de Plata y la Medalla de Bronce en la Feria de Burdeos. Señorío de Sobral, en la localidad pontevedresa de Salvatierra del Miño, es una de las grandes bodegas de Rías Baixas y responde a una larga tradición familiar. El actual propietario de la bodega, Antonio Lago, constituye la tercera generación de esa familia dedicada desde hace más de cien años a la elaboración de vinos monovarietales con uva albariño.