

ELLE

gourmet

INVIERNO 2018. N.º 19. 3 € (SPAIN)
CANARIAS 3,15 €

LEÓN

LA CAPITAL DEL
REINO GASTRO

67

Recetas

**PARA SER LA
ESTRELLA**

FIESTAS

100%

FOODIES

TIPS GOURMAND
REGALOS DELI
RESTAURANTES DELUXE

Marc Segarra

UN CHEF EN
EL PARAÍSO



Nochebuena
en la
MEJOR COMPAÑÍA



ELLE GOURMET
Cocinillas

De izquierda a derecha: Raúl lleva esmoquin de Dior y zapatos de Christian Louboutin. Rocío, vestida de Carmen March, brazalete de Daniel Espinosa, anillo de Roberto Coin y botines de Christian Louboutin. Frida, mono de Mes Demoiselles y anillos de Roberto Coin, Manuel, chaqueta de Tommy Hilfiter Taylor, pantalones de Hackett y zapatos de Jimmy Choo. María, top y pantalones de MIKI Stud'z, pendientes de Dior, anillo de Roberto Coin y sandalias de Christian Louboutin. Isabel, top de Anilak Botik, pendientes de Mes Demoiselles, collar y anillo de Dior, anillo con zafiro de Gucci y pendientes de Aquazzuno. Amaro, traje de Tommy Hilfiter y zapatos de Jimmy Choo.

RAÚL ROMERO
ROCÍO PERALTA
FRIDA BECA
MANUEL LOMBO
MARÍA BECA
ISABEL SÁEZ DE LA FUENTE
AMARO SÁNCHEZ DE MOYA

Party & friends

Una mesa deslumbrante. Un menú exquisito. Y siete buenos amigos reunidos en Triana para recibir la Navidad. ¿Se puede pedir más?

POR PACHO G. CASTILLA. FOTOS: BORJA DE LA LAMA.
REALIZACIÓN: NURIA SÁNCHEZ



Triana no es un barrio más de Sevilla: tiene identidad propia, y en él los vecinos forman una gran familia. Hasta allí viajamos para reunir a un clan de lujo en Triana House (Rodrigo de Triana, 98), un B&B excepcional en el que la propietaria, Isabel Sáez de la Fuente, tiene su hogar, que dicen cobija las mejores fiestas de la ciudad. Y es que sabe cuidar los detalles («canarareros con el look ideal, regalos para los invitados...») y utiliza la sorpresa continua. «En la última servi champagne en vasos de plata y a todos los fascinó», recuerda. El interiorista Amaro Sánchez de Moya también se defiende como anfitrión; en sus veladas nunca faltan flores ni velas «Incluso de día», apunta, aunque, antes que sentar a la mesa a sus comensales, prefiere un buen bufé, donde nunca faltan su famoso salmón marinado ni el roast beef. «Como la gente está con el plato en las rodillas, hay que preparar unos servilletas ideales... y grandes». Lo añade Frida Beca, decoradora y dueña, junto a su hermana María, de la firma de bolsos Skinny&Bones («mi tío no llamaba Medio Kilo y Cuari o Mitad; por eso decidimos ponerle este nombre a nuestra marca»).

RUTA POR SEVILLA

A Frida le encanta recibir, a pesar de que la tarea la pone nerviosa porque «tiene que estar todo perfecto». «Es algo que hemos heredado de mamá», apunta María, para quien la música (Frank Sinatra, Cat Stevens, David Gray, Chris de Burgh, India Martínez...) juega un papel casi tan relevante como los aperitivos y una buena vajilla: la *Blue Camfari*, de Vista Alegre. >>>



Salón de la casa donde Isabel Sáez de la Fuente, al frente del B&B Triana House, recibe a sus invitados.

María y Manuel charlan antes de que comience el banquete.



AEMONODE PULPO CON PEPINO

Para 4 personas.
Dificultad: baja.
Elaboración: 35 minutos.

Ingredientes: 4 l de agua, 800 g de pulpo, 250 g de pepinos *min.*, 100 g de sal, 5 cl de vinagre de arroz, 5 cl de mirin (vino de arroz), 1 cucharada de miso blanco, mostaza japonesa en polvo, 1 cucharadita de pasta de sésamo blanco (todo lo encontrarás en la sección de productos internacionales).

Limpia el pulpo bajo el grifo. Pon una olla al fuego con 4 l de agua y 100 g de sal; cuando rompa a hervir escaldar el pulpo 3 segundos en tres veces y después, déjalo cocer 15 minutos. Retira el recipiente y espera a que el pulpo se atempere en su interior (con el agua). Corta los tentáculos en rodajas de 2 mm de grosor. Haz lo mismo con los pepinos. Introduce en un cazo a fuego suave 5 cl de agua, el mirin, el



vinagre de arroz, 1 cucharada de miso, 1 cucharadita de pasta de sésamo y 1 cucharada de mostaza japonesa. Dale vueltas para que se integren y reserva para que se enfrien. Mele en un bol el pulpo y los pepinos y aliñalos con la salsa.



El interiorista Amaro Sánchez de Moya apuesta por una mesa navideña sofisticada y elegante, donde las flores adquieren especial protagonismo.



Flores de Bucara Sevilla (Glovesbucaosevilla.com) sobre la chimenea.



Risas, buena comida y razones para brindar: no hay mejor manera de encantar la Navidad.



ENSALADA DE BROTES DE REMOLACHA CON POLLO Y SALSA CHIPOTLE

Para 4 personas.
Dificultad: baja.
Elaboración: 30 minutos.

Ingredientes: 200 g de brotes de remolacha, 50 g de semillas de girasol, 3 cucharadas de mayonesa, ½ chipotle fresco o en conserva (en fienditas de productos internacionales), ½ lima, cilantro fresco, albahaca, 1 pechuga de pollo, 2 huevos, 100 g de kikos fritos, sal, pimienta, aceite de oliva virgen extra.

Corta el pollo en dados, salpíenlos ligeramente y pásalos primero por huevo batido y luego por los kikos fritos. Fríelos en una sartén (que queden bien dorados) y escúrnelos sobre papel absorbente. Pon en el vaso de la batidora la mayonesa, el zumo de lima y el chipotle y agita el conjunto. Reparte los brotes de remolacha en platos individuales y coloca encima (en este orden) la salsa, el pollo y las semillas de girasol. Remata con cilantro y hierbabuena picadas.





Amaro (izq.), Frida, con sandalias de Aquazzuro, y Raúl se disponen a placar un panettone de naranja y agua de azahar con pasas y pedro ximénez de Manu Jara (www.manujara.com).



Isabel y Amaro, anfitriones (e invitados) vip.



Vajilla de Limoges (adquirida en el mercado de Las Pulgas, en París), cubertería de plata vermeil, cristalería de plata tallada, vasos de cristal prensados y servilletas, todo de Alquilator (alquilator.es). El mantel es de Nubilis.

ESTILISMO GOURMET: MIGUEL DE TORRES; MAQUILLAJE: ROBIN; BELLA: CARMELO DOMÍNGUEZ (TEL. 954.12.78.78); AYUDAS DE ESTILISMO: JUAN MANUEL CORTÉS; AGRADECIMIENTOS: IRINA HOUSE (IRINAHOUSE.COM); MANU JARA (MANUJARA.COM); BUCANO SEVILLA (BUCANOSEVILLA.COM)

BLACKBERRY OMBRE SPARKLER

Para 4 personas.
Dificultad: baja.
Elaboración: 20 minutos.

Ingredientes: 12 moras frescas, 3 cucharadas de azúcar, 1,5 dl de agua, 4 ramitas de romero, 1 botella de champagne brut.

Pon un cazo al fuego con el agua, 8 moras y 3 cucharadas de azúcar. Calienta el conjunto a potencia suave hasta que se forme un almibar espeso y de color rojo. Retira, cuele y reserva el resultado. Vierte en 4 copas otras tantas cucharadas del almibar ya atemperado. Completa con champagne muy frío y decora con 1 mora fresca y 1 ramita de romero.



» Sin embargo, ambas insisten en que «en Sevilla poca gente organiza cosas en casa: salen a tapear». «Ilan abierto sitios muy chulos - subraya Frida -. Mi hermana los conoce porque pasa el día entero en la calle». «Sí, me encanta ir a cenar o a picotear en abacerías, y no cocino», ratifica la aludida, quien, eso sí, ya se ha matriculado en un curso de repostería. La joven, que reconoce haber descubierto los carabineros hace poco, disfruta con la vida en el campo (trabaja con su familia en Huerfía Barba, un hotel rural en Huelva), si bien es verdad que barda el papel de cicerone por su ciudad. Su ruta foodie: Los Palacios, Cañabota, La Flor de Toranzo y Casa Palacios.

LA IMPORTANCIA DEL POSTRE

«Soy algo pátosa entre pucheros». No lo oculta la diseñadora de moda flamenca Rocío Peralta. Por suerte, cuando la anfitriona es ella cuenta con un salvavidas: su marido, Cayetano. «Le divierte montar comidas temáticas. Ayudo en lo que



A la izquierda, Mousse de chocolate blanco, vainilla y haba tonka, gelificado de fresa-rosas y financiers de almendra (con forma de goro de Papá Noel), de Manu Jara. A la derecha, detalle de la decoración.



De izquierda a derecha, Manu Jara, Frida y Isabel, en el imponente salón.

DUMPLINGS DE CODORNIZ CON MANZANA Y CIRUELAS PASAS

Para 4 personas.
Dificultad: baja.
Elaboración: 1 hora (+ 1 hora de reposo).

Ingredientes: 2 codornices, 1 dl de zumo de naranja, 100 g de ciruelas pasas sin hueso, 1 cucharada de salsa de soja, 1/2 cebolleta, 1 manzana, 1 cucharada de miel, 1 dl de agua, 250 g de harina de trigo, cebollino fresco, aceite de oliva virgen extra, sal.

Mezcla en un bol la harina y el agua muy caliente. Amasa 3 minutos y forma una bola: tápala con un paño y déjala que repose 1 hora. Mientras tanto, pon una cazuela al fuego con un chorrito de aceite y marca las codornices, previamente saladas. Retira la carne y échala en el recipiente en el que se cocinó la pasta: cáchala hasta que se dore y añade el zumo de naranja, la miel y la salsa de soja. Dale vueltas al conjunto con una cuchara para que los alimentos se integren e introduce las codornices, las ciruelas pasas y la manzana en daditos. Cocínala durante 15 minutos y retira del fuego. Cuando se atemperen desmolda las codornices y colócalas en un bol junto con las ciruelas y la manzana. Verter la salsa en un cuenco aparte. Haz bolitas con la masa y prepara con ellas discos de unas 10 cm de diámetro y 2 mm de grosor. Reparte en el centro un poco de mix de carne, ciruelas y manzana y pliega la masa para formar paquetitos (como si fuesen empanadillas o bocas). Asegúrate de sellar los puntos de un lado. Cúscos los dumplings en la vaporera 15 minutos y pásalos unos segundos por una sartén con unas gotas de aceite de oliva. Sirvelos con la salsa por encima y sazónalos con un poco de cebollino picado.



Bocados de Andalucía (tipo fruta), de Manu Jara.

puédo, aunque prefiero poner la mesa porque se me cae todo en el momento más inoportuno. Se desenvuelve mejor como invitada, y nunca olvida llevar «tejas de almendra o trufas para completar el postre». Precisamente un buffé de dulces «con ideas tradicionales» es, para Raúl Romero, funda mental en cualquier reunión. Experto en comunicación y fir mas de lujo, se muestra rotundo: «Al abrir tu casa debes sa carlo mejor que posees. No por vanidad, sino porque quieres que los demás se sientan protagonistas. Y, si recibes a gente de confianza, tienes que hacer que se sienta incluso mejor».

«Soy un buen cavilón, pero el río no es un paladar exquisito», dice el cantante Manuel Lombo, que retoma su gira Lombo por Bambino. También se lanza a los fogones con una peculiar habilidad: «Soy capaz de preparar comida para 25 en un cuarto de hora». ¿Su especialidad? Rollitos de pan de molde con berberechos y queso y papas flojas con huevo. Bocados fáciles pensados para compartir. Thiana style, claro. »