



Finde

CINE | TEATRO | MÚSICA | GENTE | **COMER** | TELEVISIÓN

Dé la campanada con un bufé frío

Organizar para nuestros invitados una cena informal es una tendencia diez para despedir el año

por **Tatiana Ferrandis**

ISABEL MAESTRE Y MARTA CÁRDENAS

Recibir a los nuestros en casa no tiene por qué resultar una labor pesada. Y menos si nos apuntamos a la tendencia que se lleva, que consiste, simplemente, en complicarse lo menos posible entre fogones. Organizar un bufé frío compuesto por productos de mercado de calidad, así como por delicias «gourmet», lo puede hacer hasta la persona menos acostumbrada a lidiar con las sartenes. Las numerosas tiendas de delicatessen tan de moda, los chefs, que deciden ponerse el delantal justo para recibir el año y ofrecer un servicio «take away», y los espacios gastronómicos que pasean por la red y los cáterings nos lo ponen fácil para abastecer con tiempo la despensa. Isabel Maestre, premio Nacional de Gastronomía, propietaria y alma, junto a su hija, Marta Cárdenas, del obrador que lleva su nombre, suma 33 años cocinando las tendencias culinarias que apasionan a los aman-

tes de la buena mesa, como el bufé «self service» frío: «Organizar una degustación de productos y recetas frías en Nochevieja resulta una idea genial, ya que no hay que calentar nada y puedes tener prevista la cena desde por la mañana. Además, no generas en casa olores de fritos o de asados, que llegan rápido al salón y al comedor. Es decir, no requiere trabajo y no tienes que estar calentando y preparando los platos en el último momento», opina Cárdenas, quien propone a LA RAZÓN un menú en el que no debe faltar un buen Jabugo o ibéricos de calidad para acompañar a un foie mi-cuit con mermelada de higos, un buenísimo paté de campaña, canapés de salmón ahumado en pan pernilkel y alcázaras y gallina trufada con huevo hilado y «roast beef» como platos más fuertes. De postre, brochetas de fruta, uvas, quesos y turrónes artesanos.



Isabel Maestre y su hija Marta Cárdenas, en el obrador que dirigen en Madrid

Connie G. Santos



Arriba, Luis Arévalo, chef de Nikkei 225. A la derecha, unas piezas de sushi de Kotobuki



SUSHI Y CRUDOS

Nigiris de atún, de salmón, de langostino y de pez mantequilla, o sólo o con trufa blanca, makis de anguila y vegetales... Kotobuki, del grupo Kabuki (C/ María de Guzmán, 14. Tel. 91 553 79 00), le acerca a casa sus delicias «japo». Haga el encargo y durante la mañana del 31 tendrá en su domicilio unas bandejas abarrotadas de colores y sabores, en las que no faltan los futomakis, parecidos a los makis, pero mayores y con más ingredientes por dentro y por fuera. Recomiendan el de la casa (con queso Philadelphia, cebolleta, espárrago, salmón marinado y cubiertos de atún, salmón o pez mantequilla), el California, con huevas de pez volador, y el de anguila con mango y aguacate. Bocados todos que forman un buen matrimonio

con sake, la bebida milenaria oriental aún poco conocida en nuestro país, pero que cada día genera más interés. Llévase el de la casa Ozeki, así como cervezas niponas, entre ellas, la Asahi, Kirin y Sapporo. El sushiman peruano Luis Arévalo, por su parte, prepara en Nikkei 225 (Pº Castellana, 15. Tel. 91 319 03 90) una amplia selección de sushis (pez mantequilla, wagyu con huevo de codorniz...), así como manjares crudos. Disfrute su famosa ostra de Nueva Zelanda con salsa ponzu, el ceviche de corvina, el tartar de ventresca con caviar, el sashimi hamachi en costra de polvo de migas y el cangrejo real con sofrito de cebollas al ají panca y vinagreta de rocoto. Horas antes de las campanadas lo recoge todo listo para servir.

+ DULCES Y UVAS

El sector dulce debe ser generoso y los caprichos de la repostería navideña siguen siendo los protagonistas de las fiestas, por lo menos hasta que lleguen los Reyes Magos. Antes de las campanadas, que darán entrada a 2013, haga que los suyos se sitúen frente al turrón sin cortarse. Tienen excusa, es Nochevieja. En el surtido incluya los clásicos de Jijona, de Alicante (duro) y el de yema de Casa Mira (Carrera de San Jerónimo, 30. Tel. 91 429 67 96 43) junto con el de avellanas y el blanco con frutos rojos de Ricardo Martínez, de Moulin Chocolat (C/ Alcalá, 77. Tel. 91 431 81 45). Mézclelos con los chocolates de Petra Mora (C/ Ayala, 21) —recomendables son la barra de chocolate con frambuesas y pimienta rosa y la roca de chocolate blanco—. Llegadas las campanadas, una exquisita opción es disponer de las cajitas de porcelana o de las cestitas de mimbre con las uvas ya sin

Alberto R. Roldán

Cuando recibir es un arte

Por Marta Cárdezas

- 1 No dejar nada para la improvisación.
- 2 Hacer con antelación la lista de la compra.
- 3 Contar con productos de calidad y de temporada.
- 4 Pensar en un menú que controlemos.
- 5 Elegir platos variados que puedan dejarse preparados.
- 6 Tener la bebida organizada: una cubitera con hielos, el cava helado, el vino en su punto, los refrescos, así como la bandeja de copas y vasos.
- 7 Decorar la casa, aunque sin pasarse, con unas velas y unas bolas es suficiente.
- 8 Atender a nuestros invitados sin tener que dar continuos paseos a la cocina.
- 9 Saber salir airoso de un posible percance. En eso consiste la hospitalidad.
- 10 Ir bien vestido para agradar con la vista y el paladar.



pepitas que venden en Frutas Vázquez (Ayala, 11), establecimiento donde, por cierto, se ha dejado ver Doña Letizia. Y si sus invitados son golosos, endúlceles la última noche del año con las uvas bañadas de chocolate (en la imagen) de La Bombonera (C/ Barco, 42). Si a alguno no le entusiasma esta fruta, o prefiere probar suerte con otra alternativa, esnaranja.com propone sacar jugo al año nuevo y comenzarlo con doce gajos de sus mandarinas, ya que esta fruta simboliza suerte, riqueza y abundancia en Holanda, Suiza, Rusia y Polonia, entre otros países. En Italia el plato que atrae dinero son las lentejas, así que, ya sabe, ábrase una lata de la marca Norte Valle y confíe en la suerte.