

El nuevo ARTE DE LA MESA

PALOMA DE LA RICA -BLOGUERA GASTRONÓMICA- Y MARTA DE LA RICA -INTERIORISTA- MUESTRAN EN UN LIBRO CONJUNTO CÓMO ELEVAR A LA CATEGORÍA DE BELLEZA ALGO TAN SAGRADO COMO INVITAR A LOS AMIGOS. EL BUEN GUSTO EN TODA SU EXTENSIÓN.

Realización: **Olivier Granet**. Texto: **Concha Pizarro**. Fotos: **Carlos Martínez**



Hace ya muchos años —no es el principio de un cuento, aunque casi—, Paloma y Marta de la Rica —tía y sobrina— se propusieron hacer un buen libro de cocina con fantásticos menús y la mejor puesta en escena. Este sueño culinario y estético es ya realidad, y en *De la Rica a la mesa* desgranar cómo convertir trece ocasiones en grandes celebraciones con estilo mostrando más de cien recetas, narradas con soltura y agudeza por la experta en *l'art de la table* Beatriz Satrustegui. «Para transformar una mesa habitual en un entorno mágico, el ingrediente principal es el mimo. A partir de ahí interviene la combinación de platos, cristalerías, flores, textiles...», explica Marta. El mismo mimo que emplea Paloma en los fogones: «Si he cocinado lo mejor que sé y he puesto mi mejor vajilla es para transmitir a esa persona el aprecio que siento por ella».

El libro es una guía básica de cómo acertar en situaciones muy diferentes, desde una cena de cumpleaños a un día de picnic, un bufet dulce o salado, o la Nochebuena. Y ¿cómo se triunfa? «Hay unos mandamientos básicos: un gran mantel que caiga lo suficiente por los lados y si no es posible, dejar la mesa desnuda; pensar en el lugar y la época del año; mezclar vajillas... Y cosas a evitar siempre: los grandes centros de mesa y las velas de olor que alteren el de la comida», concluyen. (Joker Ediciones, 80 €). ■



UNA FAMILIA GASTRO Y DECO

Paloma de la Rica, autora del blog de cocina del mismo nombre, y su sobrina, la interiorista Marta de la Rica, han unido conocimientos para crear un maravilloso libro de recetas y decoración. A la derecha, la portada y una de las propuestas dulces.



LA HORA DEL TÉ

Un té veraniego con limonada, scones, eclairs de limón, merengues... Una delicada vajilla de porcelana y arreglos florales con ranúnculos, tulipanes, hortensias y helechos. ¡A disfrutar hasta que se ponga el sol!

SCONES CON HIERBAS Y SALMÓN AHUMADO

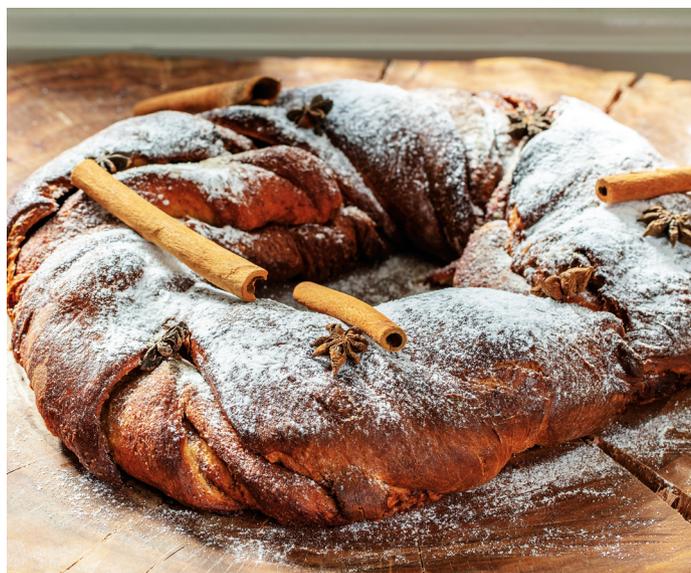
Precalienta el horno a 220 °C. Pon la harina, la mantequilla, la sal, el azúcar y la levadura en un bol. Con un cuchillo, mezcla bien hasta obtener migas. Añade el romero. Incorpora la mitad de la leche y sigue removiendo. Echa la otra mitad y mezcla hasta tener una masa homogénea. Forma una bola y ponla encima de la mesa enharinada. Extiende con un rodillo también enharinado hasta tener un grosor de unos 3 cm. Corta con un cortapastas redondo. Pinta con leche. Hornea sobre un Silpat de 12 a 15 minutos. Abre en dos cuando aún estén calientes, pon una cucharada de crème fraîche y un trozo de salmón ahumado. Decora con un poco de eneldo.

Ingredientes: •200 g de harina
•1 cucharadita y media de levadura •75 g de mantequilla •1/2 cucharadita de sal fina •1 cucharada de azúcar •150 ml de leche
•1 cucharada de romero picado •crème fraîche
•salmón ahumado •eneldo





BRUNCH DE PRIMAVERA



Ingredientes:

Para el bollo: •625 g de harina de fuerza •100 g de azúcar •10 g de levadura de panadería seca •15 g de sal •200 g de leche entera •4 huevos y 1 yema •250 g de mantequilla a temperatura ambiente

Para el relleno: •170 g de mantequilla fundida •115 g de azúcar moreno •50 g de azúcar •1 cucharada y media de canela en polvo •nuez moscada •1 huevo para pintar

Extra de color en la mesa y en la rica combinación de dulce y salado para la primera comida en un día de fiesta.

TRONCO DE CANELA

Coloca en el bol de la batidora la harina, la levadura, el azúcar y la sal. Añade los huevos, la yema y la leche. Amasa unos 5 minutos a velocidad media hasta que el líquido esté bien incorporado. Añade poco a poco la mantequilla blanda, esperando a que se mezcle bien para añadir más cantidad. Coloca la masa en un bol untado de aceite de girasol, cubre y deja reposar en algún sitio caliente durante una hora y media hasta doblar el volumen. Extiende la masa sobre una placa cubierta con papel de horno, tápala con un papel film y métela en la nevera hasta el día siguiente. Prepara los ingredientes del relleno. Cuando quieras hornear la trenza, unta muy bien la placa de horno que vayas a utilizar con mantequilla. Mezcla el relleno. Saca la masa de la nevera y coloca encima el relleno extendiéndolo bien con una espátula. Forma el rollo empezando a doblar por el lado más largo del rectángulo. Une las dos puntas y coloca en la fuente dejando espacio para que crezca. Tapa con papel film y deja reposar en lugar cálido otros 30 minutos. Precalienta el horno a 190 °C, pinta la trenza con huevo batido y hornea 25 minutos. Enfría en la rejilla.

CENA EN LA PLAYA

El escenario: una de esas playas del Norte a las que se baja con jersey y palas para jugar. La arena se vacía y la calma y la luz anaranjada del atardecer se apoderan del entorno. Imprescindibles: farolillos y un buen vino.

ENSALADA DE CÍTRICOS

Pela las naranjas y pomelos de forma que no quede nada de la parte blanca del interior de la piel. Saca los gajos sin ninguna membrana y recogiendo el zumo que vayan soltando. Coloca en la fuente con las bolitas de melón en el centro. Para hacer la vinagreta, pon 2 cucharadas del zumo de la fruta, 4 cucharadas de aceite de oliva virgen y una cucharada de aceite de pistachos. Mezcla bien con un batidor hasta que se forme un líquido homogéneo. Riega las frutas con la vinagreta. Corta las hojas de menta en tiras finas y espolvorea la ensalada. Sirve muy fría.

Ingredientes: •3 pomelos rosas •4 naranjas de mesa
•unas bolas de melón •menta fresca •jugo de los pomelos y de las naranjas •aceite de oliva •aceite de pistachos o unos pistachos pelados

