

COMER | ACTUALIDAD |

El libro



Varios autores

«Cocina con cerveza Mahou y Thermomix»

Una rubia y un robot

C. MARIBONA

Cocinar con cerveza no es algo habitual. Y sin embargo, esta bebida es un magnífico ingrediente que abre numerosas posibilidades gastronómicas. Este recetario es fruto de la colaboración entre Thermomix, el más popular de los robot de cocina, y la compañía cervecera Mahou, líder en el mercado español. Ilustradas con magníficas fotos de Sacha Hormaechea, se presentan 18 recetas con cerveza pensadas especialmente para su elaboración en el conocido robot, desde una sopa dulce o unas alcachofas hasta conejo o mejillones. Y se completan con otras 15 de platos pensados para maridar con esta bebida espumosa entre los que se incluyen la espuma de remolacha con arenques en vinagre o las patatas confitadas con salsa de bravas. El libro está disponible en la red comercial de Thermomix: www.thermomix.es.

Editorial: Thermomix. Precio: Edición venal. Páginas: 64.

O'Caldiño Galicia en la mesa



Carnes, pescados y mariscos llegan diariamente desde tierras gallegas hasta el mismo corazón del barrio de Salamanca. En la barra de O'Caldiño no faltan raciones de pulpo, cachelos, ostras de Arcade, almejas, percebes o las clásicas empanadas de chipirones, vieiras o *xoubas*. Tampoco falta el plato tradicional de la cultura gastronómica gallega, el caldo, que da nombre al establecimiento. En sus dos comedores (uno para no fumadores) ofrecen una amplia y variada carta de platos ideales para acompañar con un buen Albariño o Ribeiro.

O'Caldiño. Lagasca, 74. © 91 575 14 48.

Quincena del espárrago

Del 7 al 20 de abril, el restaurante Goya, del hotel Ritz, acoge la Quincena del Espárrago. El cocinero Jorge González preparará platos que tendrán como ingrediente base esta cotizada hortaliza: espárrago blanco de Tudela al natural; en un guiso con patata y colmenillas; o *tagliatelles* de espárragos con chipirones en salsa verde de berberechos y guisantes.

Goya. Hotel Ritz. Pza. de la Lealtad, 5. © 91 521 28 57.

Cenas dúo en Cubik

Para celebrar su primer aniversario, el restaurante Cubik presenta sus «cenas dúo». De lunes a jueves se ofrece un menú (48 € por pareja, sin IVA ni bebidas) compuesto por: aperitivo doble, cuatro entrantes, dos principales a elegir de la carta y una degustación de cuatro postres. Entre los platos principales, arroz meloso de cangrejo; *carpaccio* de vacuno; o lasaña crujiente.

Cubik Madrid. Aduana, 12. © 91 523 04 81.

Producto gourmet

Jamón Ibérico de Bellota Monsalud

C. M.

Monsalud es una empresa cacereña, presidida por el cantante Miguel Bosé, que elabora jamones de cerdo ibérico amparados por la D. O. Dehesa de Extremadura. Jamones de gran calidad, procedentes de cerdos alimentados con

bellota, con el punto justo de sal y una gran textura y aroma. Para quien no desee un jamón entero, lo cortan a mano, lo envasan en sobres al vacío para asegurar su conservación y lo envían a domicilio. El transporte es gratuito para pedidos superiores a 20 sobres.

Jamón Ibérico de Bellota Monsalud. Sobre de 100 gramos. Precio: 15,30 €. Pedidos: © 927 38 01 63 o en www.brumale.com.

