

Medio: Revista

Sección: Especial Navidad

Espacio: 589,60 cm<sup>2</sup>

## DIEZ MINUTOS

30 de diciembre de 2009

Audiencia: 1.135.000

Difusión: 393.582

Valor Publicitario: 13.475 €



# especial navidad 2



*fiesta!*

**ÚRSULA CORBERÓ**  
La actriz de "Física o química" se viste de gala para nosotros. También brillan como auténticas diosas otras famosas como Ana Rosa Quintana, Mireia Canalda y Paloma Lago, quien, además, nos desvela sus trucos para estar guapa en Navidad.

Y, además, DIEZ MINUTOS te regala cinco camisetas, un robot de cocina y dos cafeteras.



para todas las **edades**

Regalos para pequeños y mayores: a la izda., las ID2 "Style your own" (tfn.: 93 244 09 80), máscara de esquí que puedes pintar con rotuladores y decorar con pegatinas, muy juvenil; arriba, unos espectaculares zapatos de Paco Gil para mujeres "fashion", 200 € (tfn.: 965 39 13 40); y arriba a la dcha., "Mamy Penby", de Giochi Preziosi, 89,90 € (tfn.: 93 431 11 11), mascota interactiva con bebé pingüino, que canta, baila... Hará las delicias de los peques.



**COCINA**

Te proponemos un banquete de fiesta para despedir el año por todo lo alto. Tres genios de la cocina como Paco Roncero, Joaquín Felipe y José Luis Estevan preparan en exclusiva para ti un menú de lujo pero sencillo y barato.



**planes de última hora**

Aprovecha las fiestas para salir, te citamos en:  
• Faunia, donde disfrutar de animales en su hábitat.  
• En Andorra, para los aventureros.  
• En la romántica Lisboa.



COCINA

menús sencillos

para Navidad

**ENTRANTE**

**SOPA DE TURRÓN SALADO CON LANGOSTINOS, ALCACHOFAS Y BOLETUS**

Paco, Premio Nacional de Gastronomía 2006, es un experto en adaptar la cocina tradicional con un toque de atrevimiento, como en este plato.

**INGREDIENTES**

(4 personas)

- \* 30 langostinos
- \* 500 g de alcachofas
- \* 100 g de boletus (setas)
- \* aceite de oliva
- \* **Para la leche de almendras fritas:** 500 g de almendras fritas marcona (redondeada y salada) y 500 ml de agua
- \* **Para el praliné de almendras fritas:** 162 g de almendras marcona y 50 ml de aceite
- \* **Para la sopa de turrón:** 470 g de almendras marcona, 90 g de praliné de almendra, 180 g de aceite y sal
- \* **Para la espuma de leche:** 200 ml de leche, 200 ml de nata líquida y sal
- \* **Para el aceite de vainilla:** 30 ml de aceite y vainilla en rama

**PRECIO**  
**6€**  
por persona



**1** Preparar la leche de almendras fritas (mezclarlas con agua, dejar varias horas en la nevera y triturar en el momento de hacer el plato hasta lograr un puré). Pelar en redondo las alcachofas hasta dejar los corazones limpios. Trocear en dados grandes. Limpiar los boletus y cortarlos en sentido vertical. Pelar los langostinos, quitar la cabeza, dar un corte longitudinal en el lomo. En una sartén, saltar ligeramente los langostinos, las alcachofas y los boletus.



**2** Hacer el praliné con las almendras acabadas de freír; triturar y añadir el aceite poco a poco y colar. Realizar la sopa de turrón salado poniendo la leche de almendras ya preparada antes en un vaso mezclador. Añadir poco a poco el praliné anterior, aceite y sal y reservar en la nevera. Para servir, poner en el plato puntitos de praliné, trocitos de alcachofa, trozos de boletus, los langostinos y añadir por encima la sopa.



**3** Preparar la espuma de leche. Para ello, mezclar la leche con la nata y poner a punto de sal. Colar, meter en un sifón (es opcional) y dejar un rato en la nevera. Preparar también el aceite de vainilla (abrir las ramas de vainilla, rascar las semillas, mezclar con el aceite y pasar por un colador fino). Incorporar al plato la espuma de leche con la ayuda de una cuchara y después poner por encima un poco de aceite de vainilla.

**Paco Roncero** (La Terraza del Casino)

Ha trabajado en prestigiosos locales como Zalacaín y el Hotel Ritz, es discípulo de Ferrán Adrià y cuenta con dos estrellas Michelin. Ahora hace sus creaciones en **La Terraza del Casino (C/Alcalá, 15 Madrid. Tfno.: 91 532 12 75)**, donde trabaja como gerente y jefe de cocina.

**MIS TRUCOS**

*Reservar las alcachofas, una vez peladas, en agua con perejil para evitar que se oxiden. Si cambias la sal por el azúcar al preparar la sopa de turrón, obtendrás un delicioso y sencillo postre.*

