



Compartir

Recomendar <25

Twitter <27

Tuenti

Herramientas

- Enviar a un amigo
- Valorar
- Imprimir
- En tu móvil
- Rectificar

Depósito IN la Caixa

3% TAE a 12 meses

Más información

Cuenta más open

3,30% TAE

openbank

Décimos de El Niño

LOTERÍA NACIONAL

COCINA | Ojo que mancho

Cuento de Navidad entre estrellas y fogones



Play

ELMUNDO.es convoca a tres cocineros madrileños con dos estrellas Michelin para preparar los tres platos de una cena de Nochebuena

Esther Alvarado | Zoe Rodríguez (vídeo) | Madrid
Actualizado viernes 23/12/2011 14:11 horas

Érase una vez una cena de Nochebuena sin hacer, una familia sin planes, una idea que no llega, un reloj que no adelanta pero que no deja de comerse a toda prisa las horas. Al menos alguien sabe qué va a comer esa noche... **Érase una vez un milagro de Navidad que empieza en la cocina.**

Hay veces que las tradiciones culinarias devienen en monotonía, pero evitarlo es tan simple como darle al 'play' y ver qué nos proponen tres reyes magos de la cocina española: **Diego Guerrero (Club Allard), Paco Roncero (La Terraza del Casino) y David Muñoz (Diverxo)**, que han cocinado en exclusiva para ELMUNDO.es.

El menú que preparamos codo con codo con los tres cocineros madrileños consta de un entrante: Lingote de oro y foie al oloroso (Diego Guerrero para el hotel Westin Palace). Un plato principal: Merluza con setas y cebollitas en civet al momento (Paco Roncero). Y un postre: Violetas lácteas con Oreo (David Muñoz).

Puede que algún ingrediente le resulte complicado de encontrar, pero no desespere porque **todo tiene sustituto en los fogones**. Por ejemplo, en vez de puré de mango y polvo de oro para el lingote, puede que prefiera espolvorearlo con una fina capa de pan rallado...

Y, si la merluza le resulta prohibitiva estos días, quizá sea mejor recurrir a un pescado de textura fuerte pero que no esté tan caro. [VEA CÓMO SE PREPARA LA MERLUZA CON SETAS Y CEBOLLITA]:



Play

En el caso del helado de leche y nata seguro que puede cambiarlo por un sencillo helado de vainilla o turrón. No en vano **cocinar no es más que participar en un intrigante juego de alquimia**. [VEA CÓMO SE PREPARA EL PLATO]:



Play

Y colorín, colorado, esperamos que la cena les haya gustado. Feliz Navidad.

Participa en ELMUNDO.es Inicia sesión Regístrate

Ojo que mancho



ELMUNDO.es se cuela en la cocina de restaurantes madrileños y se pone el mandil para preparar las especialidades de la casa junto al chef.

Cómo cocinar buñuelos

Tiempo de cocido en el Lhardy

Preparando setas en el Imperio

Cocina japonesa en versión Kabuki

El día que preparamos unos callos 'fetén'

El gamo, del monte al plato

Lubina, a la 'papillote'

publicidad

HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2011

Un brindis por la Navidad

LA BODEGA DE EL CORTE INGLÉS

MÁS INFORMACIÓN AQUÍ

Noticias más leídas Blogs más leídos Últimas noticias

- Los diez coches más caros del mundo
- Errores al montar una empresa
- La locura por las nuevas zapatillas de Nike
- Un piso patera español en Londres
- Trucos para elegir un buen jamón
- Congelar el sueldo a funcionarios, primer ajuste
- El conflicto España-Corea del Norte en 2008
- Adriano, cuatro mujeres y un disparo
- China última la puesta en marcha de su 'tren bala'
- Encuentran siete cadáveres en una casa en Dallas

Ver lista completa

publicidad

Navega en Internet a la velocidad Chrome

Descarga Chrome

El navegador rápido de Google