

Cocina mia

Nº 143

El placer de cocinar

Postres
helados
Derrítete
de placer

Ensaladas detox

Rápidas, saciantes
y nutritivas

Bonito
Descubre
nuevas formas
de prepararlo

Vamos de fiesta

Bocados chic
para un bufé
al aire libre

¡Refréscate!
**Sopas
y cremas
contra
el calor**

80 recetas DE VERANO

fáciles & gourmet

Y además: MENÚS EN SÓLO 15 MINUTOS, PLATOS POR MENOS DE 3 EUROS, CÓCTELES...

tendencias

Noticias GOURMET

Traemos a estas páginas lo que nos asombra, apetece, interesa... o es una delicia gastronómica. Queremos compartirlo contigo e **informarte de lo último** en el universo culinario.



'CATERING' DE HELADOS

Fizz Bartenders, expertos en catering de coctelería, lanzan una original idea para las fiestas de verano: el alquiler de combos de helado con nitrógeno. Se trata de helados a baja temperatura (96 ° bajo cero) y con unos tentadores y curiosos sabores: zumo de limón y aceite de arbequina, café y caramelo, fresa con vinagre de Módena y azúcar moreno, cacao y vino tinto... www.fizzbartenders.com



Bocados artesanos

En pleno centro de Madrid se encuentra Miss Chou, una coqueta pastelería especializada en petits choux, pastillitos de crema con cobertura crujiente elaborados a diario en su tradición de manera artesanal. La artífice de esta dulce idea es Laurence van Strydonck, que heredó la tradición pastelera de su abuela (C/ Villator, 46).



Regalo 'gastro'

La fruta única, diferente, de calidad - de la Flor de San Antón es la protagonista de **La cesta de Elisa**. Pero este cajón de excelencias puede llegar adonde quieras muy bien acompañado de los embutidos y quesos de la Charcutería de Octavio y de mielos y chocolates, todo ello del madrileño Mercado de San Antón. Se adquiere a través de www.lacestadeelisa.com.

'Snacks' de diseño

El chef Paco Roncero es el responsable de The Box, la tentadora caja de snacks gourmet del restaurante Domo, del hotel NH Collection Jose Abascal, 47, Madrid. Corte de foie con pan de especias, alcachofa, boletus y huevo de codorniz, tempura de bacalao, hamburguesa de vacuno... son algunas de las deliciosas propuestas para degustar entre dos (46 €).

