

La nueva tradición

Las recetas de este mes son platos de siempre con un toque especial, que las actualiza y las hace más atractivas.

REALIZACIÓN: S. GONZÁLEZ. FOTOS RECETAS: HEARST *plató*

CREMA DE BRÉCOL Y EMMENTAL



Ingredientes

200 gr de brécol / 200 gr de queso Emmental / 1 pan payés / 1 cebolla / 1 zanahoria / 4 cucharadas de mantequilla / 2 cucharadas de harina / 7 dl de caldo de ave / 2 hojas de laurel / nuez moscada / tomillo fresco / pimienta / sal.

Preparación

Pela y pica la cebolla. En una olla, derrite la mantequilla, añade la cebolla y mantenla a fuego bajo 5 min. Pela la zanahoria y córtala en dados. Corta el brécol en trocitos. Añade a la olla la harina y remueve hasta que se empiece a dorar. Agrega el caldo, el laurel, la nuez moscada, el brécol y la zanahoria. Salpimenta y déjalo a fuego suave 20 min. Retira el laurel. Añade el queso en dados. Cuando se derrita, pasa la batidora. Si está muy espesa, añade agua. Corta un círculo en la parte superior del pan. Retira la miga, pero deja paredes de unos 2 cm de grosor. Vierte la crema y espolvorea con unas hojas de tomillo fresco.

REALIZACIÓN: Miguel de Torres.



Guisar a fuego lento, con hielo

La tapa de la cocotte Doufeu, de Le Creuset, se cubre con hielo. Cuando la comida hierve, el vapor se condensa en el interior de la tapa a causa del hielo y cae en el guiso, que queda más jugoso (215 €). En Claudia & Julia.

Prepara tus propias cápsulas

Con el kit de Hema. Rellenas la cápsula con café, colocas la tapa, giras y... ¡listo! (20 €). Incluye 2 cápsulas reutilizables durante 100 usos, cuchara y 100 tapas.



Las Hermanas, ahora más guapas

La firma del sabroso pimentón con denominación de origen, renueva su imagen con una estética llena de encanto. Caja con 3 variedades: dulce, picante y agridulce (8,5 €).