

ELLE

gourmet

VERANO 2017 N°13
3 € (SPAIN)
CANARIAS 3,15 €

**A TODA
COSTA**

ESCÁPATE A
MALLORCA
Y ESTAMBUL

**Daniel
Humm**

EL NUEVO
MEJOR CHEF

**Sara
Carbonero**

LA ANFITRIONA
MÁS IT
DE OPORTO

planes
MEDITERRÁNEOS

DESTINOS GOURMET
HOTELES CON CLASE (FOODIE)
TERRAZAS & CHIRINGUITOS

67

**Recetas
FRESH**

ENSALADAS CON TWIST
HELADOS DELI
MENÚS DE VERANO



SUMARIO

ELLE
gourmet
Nº13 VERANO



48



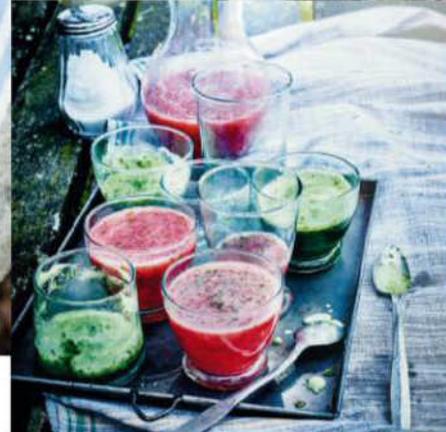
88



54



12



62

78

94

NUESTRA CARTA 3

OPINIÓN

EL GUARDIÁN ENTRE EL CENTENO ... 10

El escritor Javier Aznar comparte una de sus pasiones: comer fuera.

TENTACIONES

ENTRA EN CALOR 12

Explosiones cromáticas, accesorios burbujeantes y matices cien por cien exóticos se cuelan en tu mesa.

QUÉ SE CUECE

CAPRICHOS AL AIRE LIBRE 20

Descubre la ruta de las terrazas imprescindibles de esta temporada.

ASIER ETXEANDIA 26

El *top ten foodie* del actor vasco.

ATUNES A LA VISTA 28

Recorremos nuestras costas para radiografiar a los reyes del litoral.

24 HORAS DELIC 30

Cool, bien ubicado y con un sinfín de tentaciones para el paladar. Así es el hotel The Corner, en Barcelona.

TE LO PONEMOS CRUDO 32

Descubre las mejores direcciones para subirte a la filosofía raw.

FESTIVALES A LA CARTA 34

Hacemos la maleta y embarcamos rumbo a cinco ciudades en las que la gastronomía es una fiesta.

BANQUETE DE NEWS 36

Aperturas, lanzamientos, nombres propios... Lo último de lo último.

A LA CARTA

GREEN IS GOOD 48

Ensaladas sabrosas, ligeras y muy refrescantes. Te las pide el cuerpo.

A RITMO SLOW 54

La periodista Sara Carbonero nos recibe en Oporto y nos guía por sus rincones favoritos de la ciudad.

LA MAR DE FÁCILES 62

Un homenaje a los tesoros del océano en siete sencillísimos platos.

MONUMENTO A LA CEBOLLETA ... 68

¿Por qué es el producto del momento?

PRÊT-À-PORTER GOURMET 74

La historia de amor tras la gama de condimentos Delicious & Sons.

84



74



148

152



124



122



134

142

RICO VERANO 78

Recetas de diez para recibir en el jardín y ser una anfitriona de lujo.

AZULÉJATE 84

Vajillas que te alicatan la alacena.

HAPPY COOKING**SABOR SUMMER** 88

De barbacoa con Nino Redruello Manuela Velasco, Leonor Watling y Mercedes y Elena Zubizarreta.

ABIERTO POR VACACIONES 94

¿Pícnic a la vista? Te inspiramos con propuestas de aroma mediterráneo.

SÍ, AHORA MANDA ÉL 100

Entramos en Eleven Madison Park, el restaurante que ha convertido a Daniel Humm en el número uno.

HOTELES CON CLASES 108

Para alojarse... y aprender a cocinar.

SO SWEET**PLACER BAJO CERO** 116

Sucumbe a tentación de los polos *DIY*.

SANGRÍA DELUXE 122

La reina del chiringuito se sofisticó.

REFRESCO NATURAL 124

El melón y la sandía se reinventan en seis postres para (muy) golosos.

ÍNDICE DE RECETAS 130**EVASIÓN****MALLORCA: LA ISLA BONITA** 134

Sumérgete en sus aguas cristalinas y déjate seducir por sus fogones.

MEHMET GÜRS 142

Visitamos en Estambul al chef más importante de Turquía, un loco del surf con alma de Indiana Jones.

DE RAZA IBÉRICA 148

El Nacional: diseño y pasión por la materia prima en la Ciudad Condal.

PARAÍSO CERCANOS 152

Marruecos, Francia y Portugal exhiben sus grandes joyas culinarias.

GUÍA DE COMPRAS 158**ANA ESCOBAR** 160

El arte de celebrar al aire libre.

CRISTINA ORIA 162

Tips para conquistar a tus invitados.

FICHAS DE RECETAS

ten-taciones



INSTINTO ANIMAL

El rey de la jungla se disfraza de carnaval para ponerle ritmo a tu mesa. Os animaréis a bailar después del banquete (vistaalegre.com, 100 €).



EL GRAN HIT

Si eres un amante de las nuevas experiencias, te encantará Orochata, un mix a base de Licor 43, chufa, cítricos y especias del lejano Oriente (licor43.es, 12,65 €).

DOLCE VITA
Singulares aliolis, patés naturales y salsas a la italiana. Dale un twist al clásico plato de pasta (deliciousandsons.com, desde 4,50 €/u.).



PLACER ARÁBIGO

Viaja a Marruecos con el tajine de edición limitada de Le Creuset. Tus creaciones os enamoran durante mil y una noches (www.lecreuset.es, 259 €).



FESTIVAL EXÓTICO

Menajes de la selva, bebidas especiadas e infusiones de otro mundo. Da rienda suelta a tu lado salvaje y **lánzate a la aventura.**



MUY HOT

El zumo de tomate de Juan Ranas es una explosión de picante. Sirvelo con vodka y tendrás un Bloody Mary único (conservasjuanranas.com, 29 €/6 u.).



FLIP-FLOPS

¡Atención, *sushi-adictas!* Llega el último grito en moda playera. Caerás rendida a sus pies (havaianas-store.com, 19,90 €).



NOCHE EN LA SABANA

Disfruta de una sesión de acampada de lujo con el kit de *glamping* de Schweppes. Tan completo que podrías llevártelo a un safari (www.pinarshop.es, 120 €).



CAFÉS INTREPÍDOS

Explora tierras remotas de Asia y África con el nuevo pack de sabores de Nespresso. Siente la magia de Laos y Kenia en tu taza (nespresso.com, 24 €/u.).



HORA DEL TÉ
Con wakame, nori, kombu... Tu despensa cobra vida submarina con *The Beau Tea*. Ideales para sentirse bella por dentro y por fuera (youngandbeautifulfood.com, 7,20 €/u.).



DETOX DELUXE

El estampado amazónico conquista la calle este verano con vasos frondosos. Completa tus looks con una bebida *healthy* en la mano (www.cristinao-ria.com, 6,99 €).



AIRES EXÓTICOS EN EL MEDITERRÁNEO

Las idílicas playas de agua cristalina de Ibiza viven una revolución oriental llena de color. Déjate seducir por los encantos del *beach club* Ginger y sus deliciosas propuestas *gastro*. Disfrutar de una puesta de sol con un cóctel es todo un lujo asiático (Es Pouet de Talamanca, s/n, Santa Eulària des Riu).



CACTUS DE CERÁMICA

Viste tus mesas desérticas con un oasis de platos pintados a mano. No necesitarás más elementos para lucirte en tus veladas (nuriablanca.es, 90 €/u.).

CHEFS DE VIAJE

Valderrama y Alberto Chicote unen fuerzas para crear una colección de aceites inspirados en Oriente. El toque perfecto para *foodies* trotamundos (valderrama.es, 35,58 €).



ELLEGOURMET
Protagonistas

Familiares y amigos de Mónica y Ricky disfrutan de una deliciosa comida en el jardín de su casa.

Prêt-à-porter *gourmet*

La búsqueda de productos vip y cien por cien 'healthy' animó a Mónica Navarro y Ricky Mandle a crear **Delicious & Sons**. Un triunfo absoluto.

POR GEMMA CARDONA. FOTOS: SALVA LÓPEZ

En el fondo, esta es una historia de amor. Porque, como ocurre muchas veces, fue el amor lo que puso patas arriba la existencia de la barcelonesa Mónica Navarro y el neoyorquino Ricky Mandle. Al mes de conocerse en la Ciudad Condal, ya vivían juntos y habían diseñado un proyecto en común. Pero ¿cómo ejecutarlo? Ambos tenían trabajos superexigentes en distintas multinacionales, y los continuos viajes dificultaban las cosas. «Mis amigas me decían: “¡Qué suerte moverse tanto!”. Sin embargo, me sentía infeliz. Porque, en realidad, lo único que veía era hoteles. Sencillamente, lo que quería era estar con Ricky. Deseaba una familia», explica ella. Las interminables jornadas laborales siguieron un tiempo, hasta que, un día, la pareja decidió dejar de quejarse y hacer algo al respecto: lo personal se mezcló con lo profesional y el espíritu emprendedor se encargó del resto. En 2006 abrieron la primera tienda Delishop (delishop.es), una innovadora marca de productos cuyo lema era algo así como «Un paseo por las cocinas del mundo».

Ninguno de los dos es chef de profesión: Mónica es socióloga y Ricky, filósofo, pero su pasión por la gastronomía viene de lejos. La de ella se fraguó a fuego lento en un matriarcado en el que las recetas catalanoandaluzas reunían a todas las mujeres alrededor del puchero. La de Ricky surgió en la niñez. «Me contó que una vez, de pequeño, intentando preparar un plato, provocó un pequeño incendio en casa de sus padres», ríe Navarro. >>>



Mónica Navarro, con su marido, Ricky Mandle.



PAPPARDELLE CON SALSAS DE TOMATE Y SETAS

Para 4 personas.
Dificultad: baja.
Elaboración: 15 minutos.

Ingredientes: 400 g de pasta al huevo artesanal *pappardelle*, queso parmesano *reggiano*, aceite, hojas de albahaca, sal, pimienta, salsa de tomate con setas *porcini* ecológica, aceitunas negras.

Hierve la pasta según las indicaciones del fabricante. Calienta la salsa de tomate con setas en una olla y

salpimienta al gusto. A continuación, mezcla la pasta con un poco de aceite de oliva virgen extra, vierte la salsa caliente encima –con los *pappardelle* aún tibios– y sirve inmediatamente. Si quieres, añade un toque final con hojas de albahaca fresca, ya que aportarán aroma a naturaleza y pura Toscana. También queda bien con aceitunas negras. Acompaña el plato con queso parmesano *reggiano* recién rallado.

ELLE+ Date un paseo por las páginas web delishop.es y deliciousandsons.com: encontrarás muchos de estos ingredientes y un montón de recetas deliciosas.



TOSTADA VEGETAL

Para 4 personas.
Dificultad: baja.
Elaboración: 15 minutos.

Ingredientes: 8 rebanadas de pan crujiente o pan sin gluten de unos 2 cm de grosor, 4 aguacates, 4 cucharadas de pesto rosso de tomates secos ecológicos, 1 cebolla roja cortada en láminas finas, albahaca fresca, 4 cucharadas de alioli con albahaca y limón, 4 rábanos, 4 cucharadas de crema balsámica, sal.

Tuesta el pan para que esté más crujiente. Para preparar la primera tostada, corta medio aguacate en láminas, unas hojas de albahaca y aproximadamente $\frac{1}{4}$ de la cebolla roja. Luego, unta el pan con el pesto rosso, cúbrelo con el aguacate, la cebolla y la albahaca y añádele sal. La segunda tostada se hace de forma similar, pero sustituyendo el pesto rosso por alioli de albahaca y limón y la cebolla por rábano en láminas finas. Para finalizar, echa un poco de sal y crema balsámica. Es una excelente opción de desayuno o de comida ligera.

ELLE+ Date un paseo por delishop.es y deliciousandsons.com: encontrarás muchos de estos ingredientes y un montón de recetas deliciosas.



A Olivia y Max, los hijos de la pareja, les encanta hacer de pinches en la cocina.

» En cualquier caso, aquello no le arredró: años más tarde, al llegar a Barcelona, se apuntó a la escuela de cocina Hofmann.

Delishop fue el precursor del sello que ahora lanzan, Delicious & Sons, una marca de salsas y condimentos (patés, aliolis, olivadas, aceites, pestos, una crema balsámica y salsas de tomate). En total, 17 artículos que comercializan desde la web deliciousandsons.com y vía Amazon.

VIAJANDO POR ITALIA

Ricky es quien crea las recetas, y la materia prima, de calidad incuestionable, procede de pequeños productores en su mayoría, italianos que la pareja ha seleccionado personalmente tras conocer sus explotaciones. «El tomate seco es siciliano; el vinagre, de Módena... Viajamos mucho para encontrar lo que buscamos», cuenta Mónica. Y casi siempre lo hacen en familia. A sus hijos, Olivia y Max, les encanta correr descalzos por los campos



Pescado con verduras a la parrilla

de la Toscana; y el pequeño, que de mayor quiere ser granjero, ayuda a recolectar albahaca. «Aunque creo que se come la mayoría de las hojas allí mismo», comenta entre risas su madre. «Pero, al final, es que Delicious & Sons somos nosotros. Es nuestra familia, tal cual», remata.

Todos los ingredientes utilizados son naturales, biológicos, sin modificaciones genéticas, aptos para vegetarianos y veganos y sin gluten. Para la pareja, se trata de una decisión natural que responde a su



Max moja en el paté dulce de aceitunas negras (en deliciousandsons.com).



Ensalada de kale con granada y papaya.



Berenjenas asadas y bocadillo de pesto.



Salsa de tomate con olivas (en deliciousandsons.com).

manera de entender la comida. «A los 3 años de edad, le diagnosticaron varias intolerancias a Olivia. Ella fue nuestra inspiración para localizar productos más saludables. Deberíamos aspirar a conseguir una alimentación de calidad», asegura Mónica. Una idea que encaja como un guante con su filosofía más allá de la cocina: «Nosotros somos muy pronaturaleza. Sueño con un mundo mejor y creo que, luchando, lo conseguiremos».

Además, Delicious & Sons se define por ser una marca mediterránea. «Lo llevamos en nuestro ADN. Bueno, menos Ricky, ¡que es de adopción!», bromea Navarro. «Mediterráneo significa una forma de vivir que, para mí, responde a estar al aire libre, a disfrutar de las pequeñas cosas». Y, claro, esto en gastronomía se traduce a menudo en una gran mesa en el jardín donde se reúne a familiares y amigos. Bandejas enormes, barbacoa, risas y veladas que nunca se acaban. 🍷

Mónica sirve el pescado, que ha aliñado con el aceite de trufa (en deliciousandsons.com).



ENSALADA DE GARBANZOS CON ALIÑO DE TOMATES SECOS

Para 4 personas.
Dificultad: baja.
Elaboración: 10 minutos.

Ingredientes: 450 g de garbanzos pequeños, 80 g de queso *feta* cortado en cubos, 12 tomates *cherry*, sal marina, 1 cebolla roja picada, 2 cucharadas de perejil fresco, pimienta molida, 2 cucharadas de paté de

tomates secos, 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, 2 cucharadas de vinagre de vino tinto.

Mezcla en una ensaladera grande los garbanzos (ya cocidos, lavados bajo el grifo y escurridos), el queso *feta*, los tomates *cherry* partidos por la mitad, la cebolla cortada

muy fina y el perejil picado. Salpimienta al gusto. Para preparar el aliño, mezcla el paté con el vinagre de vino tinto. Después, añade lentamente el aceite, agitando constantemente, hasta obtener una textura suave. Aliña la ensalada con esa mezcla y remueve bien.



ELLE+ Visita delishop.es y deliciousandsons.com: encontrarás muchos de estos ingredientes.