

50€
740
de mayo de 2011
numeros 1.05 €

¡NUEVO!

El corazón más divertido

QMD!

¡QUÉ ME DICES!



DEFINITIVO
La duquesa y Alfonso se casan este verano



Melanie y Antonio celebran sus quince años de amor
EN CANNES



¡Wakampeones!



PENÉLOPE
La mamá pirata regresa a casa

PIQUÉ Y SHAKIRA ESCAPADA ROMÁNTICA AL LAGO COMO



0 07 40

www.quecomedices.es



LO MEJOR:
Si Kate Middleton te ha dado envidia y has decidido casarte, hazlo en este paraje de ensueño.

ME GUSTARÍA...
Jugar en el campo de golf Santa Marina, situado a 35 km. del balneario. Con 18 hoyos, fue diseñado por Seve Ballesteros.

Puntuación: 7



Alberto de Mónaco come en Cantabria

CULINARIA DE TIERRA Y MAR EN EL JARDÍN

Por Lourdes Mora

Haz una relajante escapada a este paraíso termal y gastronómico, donde conocerás la cocina de Kilómetro Cero

Engánchate a la culinaria que arrasa: la impuesta por René Redzepi, chef de Noma, mejor restaurante del planeta por segunda vez. Junto al danés, un grupo de cocineros cada vez más suculento defienden la gastronomía que denominan de Kilómetro Cero, ya que está alimentada por los productos del entorno. Emilio García se suma a esta tendencia en auge al elaborar en el restaurante El Jardín, del Gran Hotel Balneario de Puente Viego, recetas que prepara con las materias primas que da la tierra y el Mar Cantábrico. Las mismas que tanto gustaron al Príncipe Alberto de Mónaco durante su visita a la localidad. García mima los productos para elaborar platos tradicionales, que actualiza al gusto actual. Así, cada temporada diseña los cuidados menús degustación con los bocados que encuentra en el mercado. Al he-



Emilio García elabora una cocina tradicional actualizada con selectos productos de la tierra.

redero le entusiasmó la ensalada de bogavante, que esta temporada el chef sirve en confitura de ciruela con salsa de erizos de mar e incluye entre las sugerencias de la primavera.

NO TE PIERDAS: el lomo de lubina asado con vieiras, puro sabor a mar, que te encantará. Tanto como el medallón de solomillo a la trufa. De postre, los canutillos rellenos a la crema de mango son el dulce estrella.

DÓNDE: C/ Manuel Pérez Mazo, Puente Viego, Cantabria.

TEL: 942 598 061.

WEB: balneariodepuenteviego.com
PRECIO MEDIO: 39 euros.

LA RECETA

Pastel de puerros con langostinos

Comienza salteando las verduras hasta que estén blandas. Luego, añade una copa de vino de Jerez y la nata líquida y déjalo cocer durante 20 minutos. Pasa la salsa por la batidora, pero fíjate que quede lo más fina posible. Incluye los ocho huevos con la sal, así como la pimienta blanca molida. Bátelo durante dos minutos más o menos para que se mezclen bien los ingredientes. Pela y pica los langostinos y saltéalos con un poco en mantequilla, incluye los pistachos y rehoga. Introduce la masa creada en moldes engrasados y, sobre ellos, coloca los langostinos. Déjalo cocer al baño María durante 40 minutos a 125°C aprox. Métele en el frigorífico para que se enfríe y desmolda. Por último, decora el plato con los langostinos cocidos y unos pistachos verdes.

INGREDIENTES

- 2 puerros
- 2 cebolletas
- 1 litro de nata líquida para cocinar
- 8 huevos
- 30 gr. de pistachos
- 250 gr. de langostinos
- pimienta blanca molida
- sal
- 1 copa vino de Jerez
- mantequilla



Casona Micaela

Bodegas: Casona Micaela.
D.O.: Vino Tierra Costa de Cantabria
Tipo de vino: Blanco sin crianza.
Variedad de uva: Albariño y Riesling.
Graduación: 12%.