

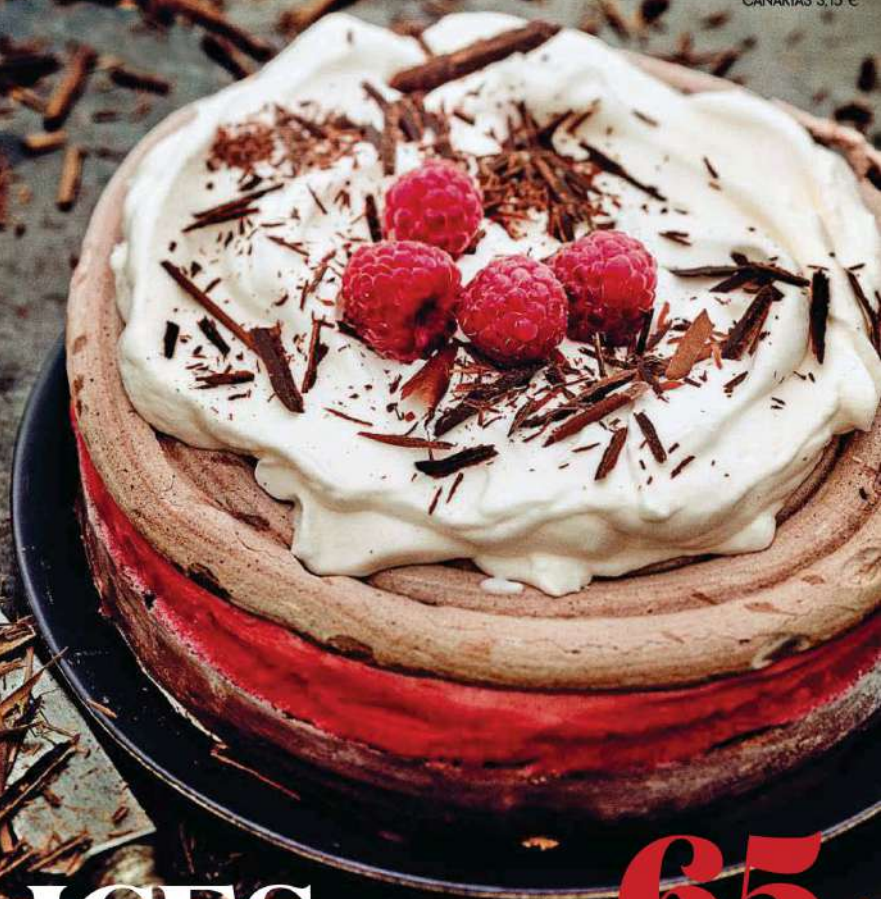
ELLE *gourmet*

INVIERNO 2017 N°15
3 € (SPAIN)
CANARIAS 3,15 €

Martina Klein
ANFITRIONA TOP

BILBAO-SEVILLA
ESCAPADAS FOODIE
DE NORTE A SUR

**IDEAS
CON
MAGIA**
REFUGIOS DELUXE
REGALOS DELI
RESTAURANTES CHIC



**FELICES
(Y DULCES)
Pascuas**

65
recetas
NAVIDEÑAS
CON UN TWIST



COMIDAS DE LAS LARGAS

Por primera vez desde que abrió sus puertas, The Hat (Imperial, 9, Madrid), el *hostel* más cosmopolita de la capital, admite reservas en su concurrida terraza. Cada viernes ofrece un menú con dos platos principales, un postre y una copa para alargar la sobremesa por 18 € por persona. Consigue tu plaza escribiendo a comidasdelaslargas@thehatmadrid.com.



MA CHE COSA!

Vuela al sur de Italia con cada bocado de pasta Garofalo. Allí la marca ha transmitido de generación en generación la pasión y la maestría a la hora de elaborar este producto, combinando siempre tradición e innovación.



Y LA CAPITAL GASTRO ES...

...la ciudad de León. Arranca el año visitando la urbe castellana y descubre una agenda culinaria de maravillosos contrastes. Si te decides, pide mesa en NiMÚ Azotea o Casa Mando (ambos, en Gral. Lafuente) o LAV (Padre Isla, 1).



Por Lady Spoon



MODERNAS LEGUMBRES

Judiñ de La Granja con rabo estofado y guindillas de Ibarra», anuncia la carta de Taberna Elisa. Es el nuevo proyecto de los chicos TriCiclo, que, en la madrileña calle Santa María, en la que se ubican su *casa madre* y Tandem, restrenan esta tasca de 1907, en la que no disimulan su debilidad por el guiso, la cuchara... y las legumbres. TriCiclo -al igual que Taberna Verdejo (Madrid) y Sergi de Meià (Barcelona)- demuestra que esta materia prima, con su carga de carbohidratos, puede dar lugar a platos aligerados, sabrosos y sutiles, sometidos a una visión contemporánea y convertidos casi en plato único.

Anota unas pistas en Madrid si quieres disfrutar de estas reconfortantes elaboraciones: en Bistronomika, Carlos del Portillo maneja opciones como las *Lentejas con cocochas*; en 4amb5 Mujades, Toni Romero las combina en su propuesta vegetal; en Lakasa, César Martín juega con pochas del Granxet; Pedro Muñagorri alía garbanzos y rabo de toro; y Dani García conceptualiza la cocina de invierno con la fórmula *Arriba Cucharas* en BiBo Madrid, con guisos como las *Lentejas con foie*. El mapa se completa con Dos Pebrots (Barcelona), donde Albert Raurich revisa el recetario mediterráneo; Amparito Roca (Madrid y Guadalupe), con la cuchara del día de Jesús Velasco, y Lera (Castroverde de Campos, Zamora), puesto al día por Luis Alberto Lera y sus *Lentejas con pato*.

Algunos se atreven incluso con la legumbre aún inmadura, como el garbanzo verde que usan chefs como Josean Alija (Nerua, en Bilbao), Javier Olleros (Culler de Pau, en El Grove, Pontevedra) y Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, en Rentería, Guipúzcoa). Y, como pistas para casa, existe la versión en tarros que puedes encontrar en Nudista, en el castizo barrio de Chamberí, donde tiendas como Pepita y Grano despachan el producto seco.

Modernos o no, es imposible olvidarse de *hits* en clásicos madrileños: las *Lentejas estofadas* de Sacha, la fabada de doña Julia Bombín en Asturias, los platos diarios de De la Riva y Casa Salvador o los *Garbanzos de pedrosillano con langostinos* de Los Galayos. Sin olvidar tres *tops* más: Frontón de Tolosa (Tolosa, Guipúzcoa), con las *Alubias con todos sus sacramentos*; Can Roca (Gerona), con la cuchara como parte del menú, y Zalacain (Madrid), que, tras su renovación, mantiene una receta de legumbres diaria.