

## Vanitatis

---

### Take away navideño: cordero, sushi y otras exquisiteces para llevar (y no cocinar)

Los capones de Dehesa El Milagro, los productos gourmet de Petra Mora y Montepinos Selección, el cochinitillo de El Mesón de Fuencarral... ¿Y si contratas un sushiman?



Apúntate al 'para llevar' estas fiestas y olvídate de cocinar. (Foto: Diesel)

**Autor**

Ángeles Castillo

Contacta al autor

Tiempo de lectura 5 min

16.12.2017 – 05:00 H. - Actualizado: 2 H.

Si no quieres pringarte ni protagonizar tu propio 'MasterChef' y cantarte eso que hizo historia (de la televisión) de 'siempre que llegas a casa me pillas en la cocina embadurnado de harina...' esta Navidad, lo mejor es que sigas leyendo. Te decimos dónde puedes ir y llevártelo hecho, por supuesto, en clave gourmet. El cordero, el cochinitillo y el capón, tan nuestros, pero también el sushi, que ya también empieza a serlo. Toma nota de estos take away entre espumillones.

#### 1. Fudeat, el market-place de los caterings

Esta plataforma en internet te lo pone la mar de fácil. Cómo no si aquí están reunidos Isabel Maestre, Poncelet, Quilicua, Armiñán Catering, Sushispot, Tencook, etc., que han preparado una larga y ancha carta de menús especiales pensados para la Navidad. No importa la fecha, el lugar ni el número de comensales. Para particulares y para empresas. Y por descontado hay de todo para elegir: pavo relleno de frutos secos, solomillos Wellington con patatas paja, pularda de Bresse deshuesada y rellena con arroz con pasas y piñones, ciruelas al vino tinto y manzanas salteadas, pero también árbol navideño de sushi o miniconos de colores con ganache de foie, frambuesa lío y crocanti de almendra.



La mesa navideña, según Isabel Maestre.

## 2. Los capones de Dehesa El Milagro

Seguimos con las palabras mayores. Ahora para nombrar los capones ecológicos, criados al aire libre en praderas abiertas, lejos de la ciudad y la contaminación ambiental, y con ciclos de luz natural de El Milagro, el proyecto de Blanca Entrecanales Domecq, que los ofrece ya elaborados y envasados al vacío, listos para calentar y servir. Cocinados, por cierto, en su propio obrador por el chef Alfonso Castellano. Hay capón relleno de hígado de pato fresco, ternera, jamón ibérico y frutos secos, todo eco, para 12/16 personas (220 euros) y capón asado a baja temperatura, para 10/12 (160 euros). Se puede adquirir online y en su nuevo espacio en El Corte Inglés de Pozuelo (Madrid).

## 3. Las recomendaciones del chef



Paletilla de cordero asado de Montepinos Selección.

José María Ibañez, al frente de Montepinos Selección, propone una crema de castañas o de trufa negra, especialidad de la casa; alcachofas y cardos blancos, antes de llegar al cordero, el cochinillo, el capón, la ternera o el pato asado, por ejemplo, con una cebollitas de guarnición o un buen puré de champiñones y patatas. Todas estas recetas clásicas navideñas están disponibles en este establecimiento consagrado al gourmet (Avda. Ciudad de Barcelona, Madrid) para encargar y recoger con antelación. Así ya se puede. De postre, tronco navideño, tarta de turrón blando o de tres chocolates.

#### 4. En la plaza del mercado (virtual)

Esta vez de la mano de Petra Mora, que pone sobre tu mesa pularda rellena, cochinillo asado o cordero lechal, además de satélites como ahumados, quesos artesanos de sus productores y jamones y chacinas de cerdos de bellota 100% ibéricos. Además de tener ganadería propia, en Benavente (Zamora), en su despensa se pueden encontrar conservas empacadas a mano, aceites de oliva selectos o vinos de edición limitada. Y lo que seguramente no esperabas: una cuidada selección de textiles y menaje. No se puede pedir más.

## 5. La cocina vasco-navarra de Muñagorri

Sopa de pescado a la donostiarra con rape y merluza (10 euros/ración), ensaladilla de txangurro con huevas de trucha (15 euros la tarrina de 400 gramos) o fabes con sus sacramentos (10 euros) son algunos de los entrantes y primeros platos que el chef Pedro Muñagorri cocina para llevar hasta el 10 de enero. Como segundo, calamares en su tinta con arroz blanco (15 €) o carrillera de vaca guisada al oloroso (15 euros) acompañada de puré de patatas al mortero (5 euros la tarrina). Basta con encargarlo con un día de antelación; tendrás que recogerlo en su restaurante de Madrid (Padilla, 56).



Huevo en nido de Muñagorri.

## 6. Cochinitillo de El Mesón de Fuencarral

También las cocinas de los mesones echan fuego estos días para dar abasto con los pedidos navideños. Caso de El Mesón de Fuencarral (Carretera de Colmenar Viejo, km 14,5, salida 15 sentido Madrid) que pone a tu disposición cochinitillo de Segovia (medio, 67 euros) y cordero asado (cuarto, 44 euros) para llevar. Eso sí, toma nota porque no se puede llegar a última hora. Atienden pedidos hasta el jueves 21 para el día de Navidad (para recoger el 23 o 24 a las 16 h) y hasta el jueves 28 para el día de Año Nuevo (se recoge el 30 o 31 de diciembre a las 16 h).

## 7. Sushi, por qué no: en crudo y con palillos

A los locos del sushi no les tenemos que decir nada, pero al resto, tal vez que se lancen a vivir una Navidad japo, por qué no. Go! Sushing, por ejemplo, fusiona lo japonés con lo mediterráneo y te anima a que esta vez dejes colgado el delantal y contrates a un sushiman (dos horas de sushishow, montaje, desmontaje y desplazamiento por 150 euros, comida aparte) y su servicio de take away Sushi&Go. El pedido mínimo para contratar el catering es de 300 euros y tienen menús desde 10 euros por persona.



¿Y si esta Navidad cenáis sushi? (Foto: Go! Sushing)

#### 8. El pollo asado al estilo portugués de Kip

Otro clásico, el pollo asado, pero en esta ocasión abierto por la mitad, marinado y asado al carbón al estilo portugués, como lo propone el Kip (Duque de Sesto, 31). Te lo llevarás hecho, a falta de un toque de calor y con acompañamientos como ensalada de lombarda y las típicas pero irrenunciables patatas fritas caseras. Abre los días 24 y 31 de diciembre de 12:30 a 16:30 para recoger pedidos, y también el 5 y 6 de enero. Además, costillas, chorizos y alitas de pollo, para los que sueñan con la barbacoa también en estas fechas.

¿Tienes un dispositivo móvil iOS o Android? Descarga la APP de Vanitatis en tu teléfono o tablet y no te pierdas nuestros consejos de moda, belleza y estilo de vida. Para iOS, pincha aquí, y para Android, aquí.



Amiga invisible en clave

beauty: 15 regalos de belleza para todos los bolsillos