



**PSA, Acerinox, Delaviuda, Pikolín...  
Los que ganaron con la reforma laboral**

HOY

**Fuera  
de  
Serie**



# Expansión

Sábado 10 de febrero de 2018 | 2,50€ | Año XXXII | nº 9.570 | Segunda Edición

[www.expansion.com](http://www.expansion.com)

## Valores refugio

Dónde invertir en Bolsa frente a las turbulencias del mercado

Los mercados han pasado de la euforia alcista al miedo tras las fuertes caídas vividas en los últimos días, que han llevado al Ibex a sufrir su peor semana desde el Brexit. Los inversores que huyen del riesgo tienen que buscar refugio en valores considerados más seguros como Amadeus, Abertis, Aena, Ebro Foods y BME que pueden aguantar mejor en Bolsa. Los analistas recomiendan a los inversores mantener la calma. **P4 a 8 Inversor**

■ **Las mejores oportunidades en renta fija**

■ **Así se ven los mercados desde la City y Wall Street**



**JOAN ROCA**  
Chef de El Celler de Can Roca  
"Disfrutamos de ser cada vez más exigentes" **P44**

Oleada de compras en el sector del azulejo  
**P8/LA LLAVE**

Así han cambiado las empresas del Ibex en 25 años  
**P2-3 FdS**

El impacto fiscal de Madrid y Barcelona para el directivo **P4-5 FdS**

Militar, bombero piloto y policía, profesiones más estresantes **P40**

El futuro de Ikea tras la muerte de su fundador **P6-7 FdS**

Expansión & EMPLEO  
Por qué trabajar más horas no le hace más productivo **P1-2**

**El Ibex se deja un 5,6% en su peor semana desde el Brexit**

**P14-15**



Manuel Lao, fundador y presidente de Cirsa.

Apollo y Cerberus presentan ofertas para comprar Cirsa

**P3/LA LLAVE**



Rodrigo Echenique, presidente de Santander España.

Santander prevé ganar 1,5 millones de 'Cuentas 1,2,3'

**P11**

## Forbes

**FLORENTINO PÉREZ  
BEST CEO 2017**

Forbes.es

SPAINMEDIA

Forbes.es

EL LUNES

**MENSUAL DE  
FONDOS**

## PISTAS



## Cruceros para viajeros exclusivos

Un Mundo de Cruceros, uno de los operadores con más prestigio del mercado español y que representa a las principales marcas de cruceros de gama alta, ha lanzado en España Starclass Cruceros, una compañía especializada en la comercialización de estos viajes. La flota de esta nueva compañía incluye, desde restaurantes de estrella Michelin, hasta exclusivas bodegas o tratamientos de belleza y spas.

## Un bocado de París en el JFK de Nueva York

Los pasajeros de Delta podrán saborear las creaciones de Pierre Hermé, reconocido como el Mejor Chef de Repostería del mundo en 2016, en el Delta Sky Club de la Terminal 4 del Aeropuerto Internacional John F. Kennedy de Nueva York. En un bonito mostrador de la marca parisina, situado en el Delta Sky Club, los viajeros podrán comprar (con tarjeta, efectivo o millas) los míticos 'macarons' y chocolates de Pierre Hermé.

## El Centro Botín inicia su itinerario

El Centro Botín (Santander) arranca su programación para este año con la muestra *Itinerarios XXIV*, que comenzará el 13 de marzo y que podrá verse hasta el 3 de junio. Esta cita expositiva reúne el trabajo de ocho artistas que fueron seleccionados en la XXIV Convocatoria de Becas de Artes Plásticas de la Fundación Botín, una selección que fue realizada entre un total de 703 solicitudes de 53 países diferentes.

## GASTRONOMÍA

# ¡Hasta en la sopa!

**INVIERNO** 'Antídoto' frente al frío, esta receta es clásica y global.

Marta Fernández Guadaño. Madrid  
Mafalda se negaba a ingerir un líquido que se come en plato hondo y con cuchara; la sopa era (y es) la comida más odiada por el personaje creado por Quino. Esta receta, en el frío de este crudo y duro invierno, se presenta en la oferta de variopintos restaurantes, bajo elaboraciones clásicas, modernas y globalizadas.

Si hay un punto de partida en el universo sopero, ese es el consomé, con auténticos emblemas en la historia gastronómica española. Uno de ellos corresponde a Lhardy, un restaurante, abierto en 1839 en Madrid: pechuga y caparazón de gallina, codillo de jamón, carne picada de ternera y verduras son sus ingredientes. El consomé se puede probar al Jerez y con jamón, en Casa Lucio; el *Consomé Don Víctor* (homenaje al escritor y periodista Víctor de la Serna y Espina), en Horcher (Madrid); o con rabo de buey, en Vía Veneto (Barcelona). "Caldo de carne o de pescado que se sirve caliente o frío, generalmente al principio de una comida", define la *Larousse Gastronomique* el consomé, que puede ser simple (con verduras) o doble (clarificado con carne, caza o pescado).

Es solo un tipo de receta líquida caliente, *capítulo* que aglutina un amplio recetario de sopas, que actúan como *antídoto* frente al frío. "La sopa es el *vestido negro clásico* del mundo culinario. Además de ser el reconstituyente estrella, es una de las elaboraciones más versátiles que podemos preparar en la cocina. Caliente o frío, el plato humilde que todos tenemos en mente puede transformarse en una comida sustanciosa e interesante gracias a sus infinitas posibilidades. Combinar ingredientes y aderezos es la clave para lograr platos saciantes, nutritivos y deliciosos", señala el libro *Sopas para la salud* (Lunwerg), con 100 recetas creadas por Amber Locke.

### 'Hits' soperos españoles

La gastronomía española tiene varios *grandes éxitos*. La sopa de fideos es el eje central de un plato que se mantiene en formatos clásicos, como Casa Salvador, negocio abierto como taberna taurina en 1941 y evolucionado a una de las mejores casas de comidas de Madrid, con el Consomé y la Sopa de fideos o pescado, como entrantes; al tiempo que la sopa es la introducción del cocido en La Gran Tasca, Lhardy, Cruz Blanca de Vallecas o La Daniëla.

Por ejemplo, la sopa de pescado materializa la síntesis líquida de la cocina marinera. Buenos trozos de pescados y de marisco conviven con un fondo elaborado con espinas y cabezas, pan y alguna verdura. Definida por Josep Pla como "un caldo corto,



El renovado Zalacaín ofrece sabores de siempre, como la sopa de pescado.



Casa Salvador sirve consomé y dos clásicos: la sopa de fideos y la de pescado.

sólido y concentrado en el cual, sobre un fondo de pan hecho migas, podemos hallar el sabor y el aroma intenso del pescado", se puede probar en grandes casas como Elkano (Getaria), Zuberoa (Oiartzun) o Bodegón Alejandro (San Sebastián); aparte de en el renovado Zalacaín, Muñagorri o El Cielo de Urrechu (Madrid) o la *Sopa de Pescado del Echaurren*, con congrio, rape y almejas, receta de Marisa Sánchez, madre de Francis Paniego, en Echaurren Tradición.

Del mar se puede pasar a la Mesta, vía la sopa castellana, plato típico de la cocina castellano-leonesa, consistente en un caldo de cocido con sofrito de pimentón y ajo y huevo escalfado y despachado en locales como Botín (una modalidad de la sopa de ajo), La Bola, Los Galayos, Casa Pedro y El Mesón de Fuencarral (Madrid); o en El Mesón de Gonzalo (Salamanca), con huevo asado a baja temperatura y crujiente de ibérico.

Otro *hit* es la Sopa de cebolla, que se puede probar en Angelita Madrid, Graciela o Sacha, donde también se encuentra la Sopa Finisterre, despachada los viernes; junto con pistas como Alhambra (Pamplona) o Embat (Barcelona). En su versión gala, Antoinette, restaurante de cocina francesa de Madrid, está la Sopa de cebolla con Emmental gratinado y pan tostado; mientras, en SQD, *casa madre* de Julien Escudé y su mujer,

Carolina Ruiz, se puede probar esta receta con queso Comte de 24 meses. En cuanto a la sopa de ajo (pan, ajo, huevo casi siempre batido, sal, aceite y pimentón), que tiene en la receta de Manuel de la Osa con producto de Las Pedroñeras una especie de mito de la gastronomía española; mientras está disponible en destinos de Madrid como La Ancha, Casa Labra, Casa Paco, Casa Ciriaco, Lúa o La Tasquita de Enfrente.

### Recetas internacionales

A la vez, hay sopas de *importación* como la Sopa de trufas sellada con una capa de hojaldre (*Soupe aux truffes*), creada por Paul Bocuse, que se puede probar en Hortensio. "Para nosotros, es un honor rendir homenaje al chef Bocuse con este plato con tanto carácter", señalan en la casa del colombiano Mario Valles. Por el lado italiano, está la Sopa *minestrone*, con verduras como judías verdes, apio, zanahoria o calabacín, aliadas con pasta, que se puede probar en Trattoria Sant'Arcangelo (Madrid). Y, por el estadounidense, se puede probar el Gumbo de marisco, en un establecimiento de Madrid especializado en cocina de Nueva Orleans, que debe su nombre (Gumbo) a este potente guiso-sopa.

A partir de una base tradicional, la sopa innova en varios nuevos formatos de negocio. En Hojaldrería, local abierto por Javier Bonet (dueño de



Sopa de pescado de Elkano.



Sopa de Cebolla de SQD.



De pescado en El cielo de Urrechu.



Sopa de ajo de Lúa.

Sala de Despiece y Smoking Club), especializado en cocina con hojaldre. En su carta de mediodía, sirve sopas como las de Tomates asados y hierbas y de Cebollas asadas-caramelizadas y queso, acompañadas de churros hojaldrados.

Avanzan también las recetas exóticas, con la *fiebre ramen*, iniciada en 2014 por Chuka Ramen Bar y extendida en negocios como Ichikoro Madrid, con varias opciones de esta sopa de origen chino importada a Japón. Otra fórmula de origen asiático es la Sopa miso, que despacha Misska, nuevo formato de *asian street food*; Yokaloka; o, como versión castellana, sirve Ricardo Sanz, en Kirei Las Cortes. De origen indio, es la *Dhal soap*, de lentejas rojas y especiada, que se encuentra en Purnima, que también sirve la *Chicken soap*, sopa de pollo con especias.

### Con el 'sello Roca'

Y, si hay una sopa *mundialmente* conocida es la de Montserrat Fontané, madre de Joan, Josep y Jordi Roca, y dueña de Can Roca. Su Sopa de hierbabuena fue su *tarjeta de presentación* en Madrid Fusión 2018, donde obsequió al público con la receta: agua caliente, aceite, sal, pan, infusión de hierbabuena, clara de huevo ligeramente batida y yema. Probablemente, sería un nuevo plato predilecto de Mafalda.