



COOL AS

VIERNES INTERNACIONAL

**CHICO
OZ**
SE DIBÓ
NTA EN
SIVA UN
ANTO DEL
NO TEATRAL
MPORTANTE
013

**OLÉMICO
RO SOBRE LA
NCESA LETIZIA**

**A UN MES DE
SER MAMÁ**

**SHA
¿SE C
GER
PIQ**

**AD
RIC**

RECUER
VIDA DEDI
LA ACTU
**ANA
CÁRD**
NOS M
SU LAD
AR
ESPECT
SES

Astrid Fiedler

EN UNA ENTREVISTA PARA EL RECUERDO, LA GUAPÍSIMA CONDUCTORA DE TELEVISIÓN NOS REVELA LA SINGULAR HISTORIA DE SU EMBARAZO, CÓMO HIZO PARA RECUPERAR SU FIGURA EN TAN POCO TIEMPO Y CUÁLES SON SUS PLANES PARA EL FUTURO...



Miguel Hernández, dueño de La Nacional.

Nacional: Gourmet a domicilio

Miguel Hernández aplica la experiencia de años en el catering de Marisa Guiulfo a la propuesta de su nuevo establecimiento, que además de tener atención a domicilio, ofrece una suerte de sofisticado takeaway: usted llama con un día de anticipación –o dos si lo que busca es un abrigo lechal o algo igualmente difícil de conseguir– y lo pasa a recoger o se lo llevan a su casa listo para servir. Los productos podrán comprarse por unidad, al molde o al peso. La propuesta es de una clásica e integra sabores nacionales con influencias mediterráneas y, muy especialmente, francesas.

Hay quiches, pasteles, pascualinas, empanadas y muchas otras cosas más. En base a su experiencia, casi todo es delicioso y merece varias visitas. ¿Algunos platos que



Hamburguesa de quinua, portobello y porcón con tomate seco, hummus y salsiki.

vale la pena probar? El pastel de choclo, que es más un pepián con hongos, untuoso, sabroso, increíble; la butifarra caliente, en pan de pasas y nueces, con cebolla confitada y jamón del país de pierna; un excelente pollo al horno con salsa de trufa y foie; la ensalada de lentejas al curry con brochetas de salmón o pavo horneado; la chita a la sal con puré de poro; y el cordero de Ayaviri con lentejas y vainitas en salsa de romero. Para el postre, pruebe la

tostada francesa de chancay con salsa inglesa de algarrobina, inspirada en una receta de Thomas Keller.

La Nacional. Avenida La Mar 1254. Tlf. 4412030. Martes a sábado, almuerzo y cena; domingos, solo almuerzo; cierra los lunes.

BIRICHINO 2011

Este es un vino para sentirse poeta. Sostenido por una mineralidad elevada, despliega en nariz rotundos aromas de jazmín, flores de limón y damasco. Sugiere dulzura, pero la boca lo desmiente: es seco, transparente, refrescante, precioso... Pide a gritos comida marina en su estado más puro,

Sugiere dulzura, pero la boca lo desmiente: es seco, transparente y refrescante.

concretamente japonesa o cazuelas de mariscos con sabores moderados de cualquier otra tradición. Sin embargo, es suficientemente versátil como para acompañar un pesto bien hecho. Su presencia en los restaurantes nikkei debería ser obligatoria. Pedidos al 998107072.

Maridaje ideal con comida marina.

