

# ELLE gourmet

VERANO 2018 Nº 17 3 € (SPAIN)  
CANARIAS 3,15 €

**COSTA  
AMALFITANA**

DESCUBRE POR  
QUE MERECE  
UNA ESCAPADA

**Missoni**

EL LADO  
FOODIE  
DEL DISEÑO  
ITALIANO

**EVASION**  
LA DULCE  
GIRONA DE  
JORDI ROCA

CREMAS, PESCADOS,  
HELADOS Y OTROS

**65**

Recetas  
PARA UN  
VERANO CHIC

**Clásicos  
DE MODA**





## OLE, OLE Y OLE ESE VERANITO ESPAÑOL



**ANA ESCOBAR**  
**ALIAS ALMAVIVA**  
EXPERTA EN  
COMUNICACIÓN  
Y GASTRONOMÍA  
@anaescobarayc

**E**stoy fondeada enfrente de la cala de San Pedro, en el Parque Natural del Cabo de Gata. Acabo de comer de tápers marineros preparados por mi amiga Mari Carmen, a la que le dije que quería cuidarme. Uno lleva una pipirrana manchega que prepara con tomate entero (de lata: nunca se me habría ocurrido), cebolla, pepino, sardinillas en aceite, huevo duro, aceitunas negras sin hueso, sal y un buen chorretón de aceite de oliva virgen extra... ¡a verdad, rica, refrescante y facilísima de hacer. El otro era una ensalada muy verde pero muy distinta de las habituales. Llevaba brócoli cocido al dente, trocitos de tomate (esta vez, natural), aguacate y cebolla y estaba aliñada con limón, AOVE y sal. ¡Qué mona! Menuda cara puso cuando saqué los míos: con un choricito de León ya cortadito y esos picos que acompañan fenomenal lo que sea, con una cecina que compré en el mismo viaje y con unas huevas de mujol que me regaló el dueño del restaurante Enso Sushi, en Murcia, y que prepara para exportación, principalmente a Japón. Se trata de una salazón suave y delicada, un aperitivo perfecto que, además, tomamos con el oloroso Alfonso que compré en mi visita a la bodega Gonzalez Byass, en Jerez. Allí nos contaron que es la bodega más frecuentada de Europa –reciben al día ¡a más de 1.000 personas!-. Nosotros, después de recorrerla, nos animamos a otro paseo muy cultural (je, je): el de los tabancos de Jerez. *Tabanco* viene de unir las palabras *tabaco* y *flamenco*, y es donde se reunían los amigos a charlar, fumar y bailar. Casi desaparecen unos años atrás, pero ahora vuelven a estar en boga, y todavía sirven directamente de la bota –porque las barricas en Jerez se llaman

*botas*– finos, olorosos y amontillados y buenas tapas de chacina. Para el que esté interesado, dejo anotados los cinco que visitamos y de los que nos llevamos una grata experiencia: el de San Pablo, El Pasaje, Plateros, Cruz Vieja y Las Banderillas. Están todos en el centro y se puede ir de unos a otros paseando (al quinto, haciendo un poco de eses, aunque se llega...). Y, ya que estábamos por ahí, también entramos en un par de bares de tapas. Os recomiendo encarecidamente La Cruz Blanca, que, al principio –como está reformado y parece muy moderno– nos dio mala espina, pero todo lo contrario. Aquí sólo encontraréis mucha autenticidad. Pedimos unas ortiguillas, porque no son fáciles de encontrar fuera de Andalucía, y ¡qué gozada! Grandes, perfectamente fritas y jugosas; no las habíamos probado igual. También, Bar Juanito, que es lo que uno espera encontrar en una ciudad como Jerez, detrás de una esquina, recogido, con mesitas ideales, claveles en las ventanas. Su especialidad son las alcachofas, pero todo está rico. Nosotros tomamos unas gambas cocidas y media de ensaladilla. Todavía me relamo.

Ahora entenderéis por qué quería cuidarme... Pero no hay manera. Por eso Mari Carmen me regaló el libro *Cambia lo que*

**ESPERAS DAR CON SITIOS  
ASÍ EN JEREZ: RECOGIDOS,  
CON MESITAS IDEALES Y LLENOS  
DE FLORES EN LAS VENTANAS**

*comes y cambiarás el mundo*, de Alianza Editorial. El autor es el nutricionista y deportista sueco Niklas Gustafson, quien nos brinda las claves que nos permiten elegir los productos más adecuados para nuestro organismo y nos invita a comer de forma sensata a base de verduras, frutas, frutos secos, grasas naturales y proteínas procedentes de animales que se crían en libertad. No sé, me da la impresión de que fue una indirecta por lo de mis tápers, pero no le voy a dar más importancia. Por supuesto, me lo voy a leer, aunque después de los mojitos que preparan en estos chiringuitos de San Pedro. Me encanta el verano, nuestro verano. ☺