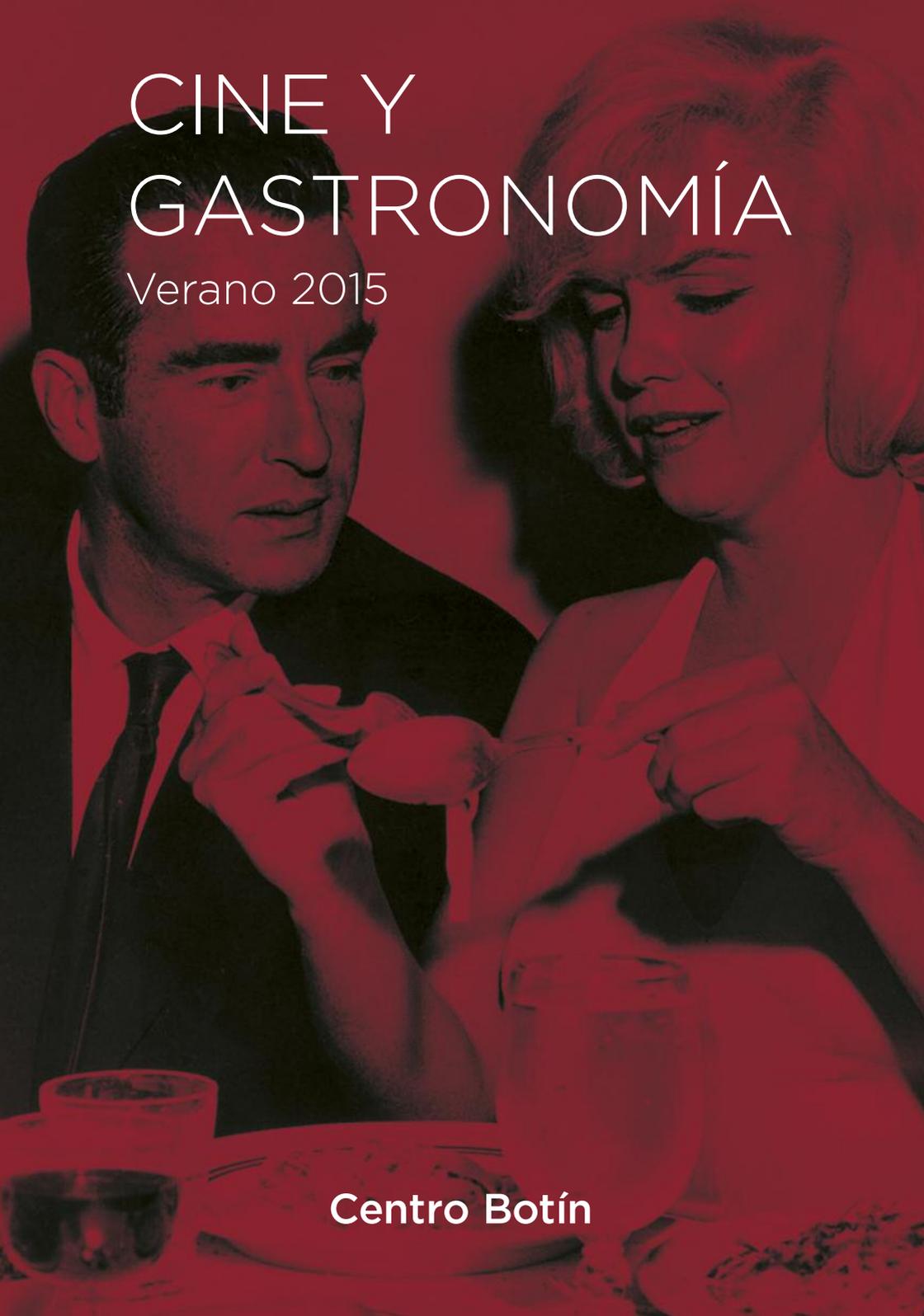


# CINE Y GASTRONOMÍA

Verano 2015



Centro Botín



Charlton Heston cortando la tarta de cumpleaños junto a Sophia Loren en un descanso del rodaje de "El Cid"

**ORGANIZACIÓN**

Centro Botín

**COORDINACIÓN Y EDICIÓN**

Barrena Producciones // Cinegourland

Con la colaboración de Jesús Sánchez (Cenador de Amós)

**DISEÑO**

Tres DG / Fernando Riancho

**IMPRESIÓN**

Gráficas Calima

D.L. SA-xxx-2015

# Sumario

- 4 Un romance anunciado
- 8 Las películas del ciclo
- 13 Un plato para cada película
- 22 Historias de cine y gastronomía
- 27 Un menú de cine

# UN ROMANCE ANUNCIADO



A lo largo de su intensa pero corta vida la fábrica de sueños no ha permanecido impassible ante el poder de seducción de ciertos decorados y situaciones, reales o ficticios, que han tenido a la gastronomía como principal protagonista. Desde que los hermanos Lumière filmaran en su casa “*El desayuno del bebé*” (1896), el asunto que nos trae ha estado presente de una manera más o menos relevante en las pantallas. Pero lo cierto es que hasta no hace mucho, concretamente hasta el crepúsculo del siglo pasado, el llamado séptimo arte y el universo culinario sólo habían flirteado galantemente sabiendo que ambos nacieron para seducirse, se habían acercado con resultados a veces excitantes, aunque la consumación del acto amoroso era su asignatura pendiente. En otras palabras: no existía un elenco de cintas suficientes, ni una alegoría marcada, para hablar de un género concreto. Todo se ceñía a saltos de mata con películas desgraciadas en el tiempo hasta que, en el amanecer del nuevo siglo, los productores olieron petróleo en las vicisitudes de la gastronomía y sus hechos tangenciales siguiendo el albur de las modas y oteando que los chefs, sus cocinas y restaurantes, las historias que en ellos se desarrollan y el glamour que proporcionaban tallaban unos guiones succulentos para hacer taquilla. Hagamos memoria de los filmes insustituibles que todo buen aficionado y gourmet no puede perderse.

Cronológicamente habría que comenzar por “*Un partie de campagne*” (1936), del gran Jean Renoir, una breve pieza de amoríos y bocados junto al río en un día festivo que el eminente chef Paul Bocuse ha tachado de quintaesencia del hedonismo francés en el prólogo de su obra “*La dieta de la buena mesa*”. Después, por motivos de las penurias de la guerra y también porque las grandes productoras no consideraban rentable invertir dólares en estos temas, hay que hacer un largo salto en el tiempo que nos lleva hasta una época relativamente fecunda y vibrante del género, cuando salen a escena las disparatadas odiseas del cómico Louis de Funès en “*Muslo o pechuga*” y “*El gran restaurante*”, ambas con tronchantes críticas a las guías especializadas, los inspectores y los establecimientos de todo pelaje. A continuación brotan del proyector filmes considerables: “*La grand bouffe*” de Marco Ferreri, la japonesa “*Tampopo*” de Yuzo Itami o la oscarizada “*El festín de Babette*” de Gabriel Axel, film recurrente en todos los eventos y festivales temáticos por su intimista y extenso banquete final



*Alberto Sordi en una de las secuencias más populares de la película "Un americano en Roma" dirigida por Steno*

oficiado por la maravillosa Stephane Audran. Aunque para festín de verdad el de *“Pero ¿quién mata a los grandes chefs”*, dirigida por Ted Kottchef, película favorita para quien esto escribe y espléndida comedia que se adelantó a todo lo que ahora acontece en el panorama gastronómico.

Después de estos éxitos internacionales y ya entrando en los Noventa pasados resulta contradictoria la falta de producciones temáticas, sobre todo teniendo en cuenta que la gran revolución gastronómica estaba en marcha. Sólo la popular *“Como agua para chocolate”* del mejicano Alfonso Arau, basada en la novela de Laura Esquivel, y la no menos señera *“Comer, beber, amar”* del taiwanés Ang Lee pusieron los fogones a plena ebullición fusionando sagas familiares y sensualidad con elaboraciones y alimentos desconocidos para la mayoría de los occidentales. En este intervalo coincide también una de las películas de este ciclo, *“American Cuisine”*, excelente comedia romántica en la que colaboró como director artístico el gran cocinero Bernard Loiseau. El nuevo milenio se inaugura con *“Vatel”*, magistralmente interpretada por el camaleónico y sibarita Gerard Depardieu, film en el que se cuentan las tribulaciones del legendario maestro de ceremonias del castillo de Chantilly y sus depresiones por la falta de suministros para la gran bacanal del Rey Sol. A partir de ahí el repertorio de películas gastronómicas es tan frondoso como extenso. Algunos ejemplos significativos: *“Deliciosa Martha”*, cinta alemana que cuenta con uno de los mejores repartos posibles -impagable Sergio Castellito en su papel de chef bondadoso- y que más tarde tuvo su remake americano (*“Sin reservas”*); *“Soul Kitchen”*, *“Julie&Julia”*, *“Un toque de canela”*, *“Un buen año”*, *“Fuera de carta”*, *“Dieta mediterránea”*, películas que dan fe del cosmopolitismo culinario actual. Y sobre todo *“Ratatouille”* y *“Entre copas”*, dos taquillazos bien justificados que han marcado época y estilo. El romance continúa.

### **Pepe Barrena**

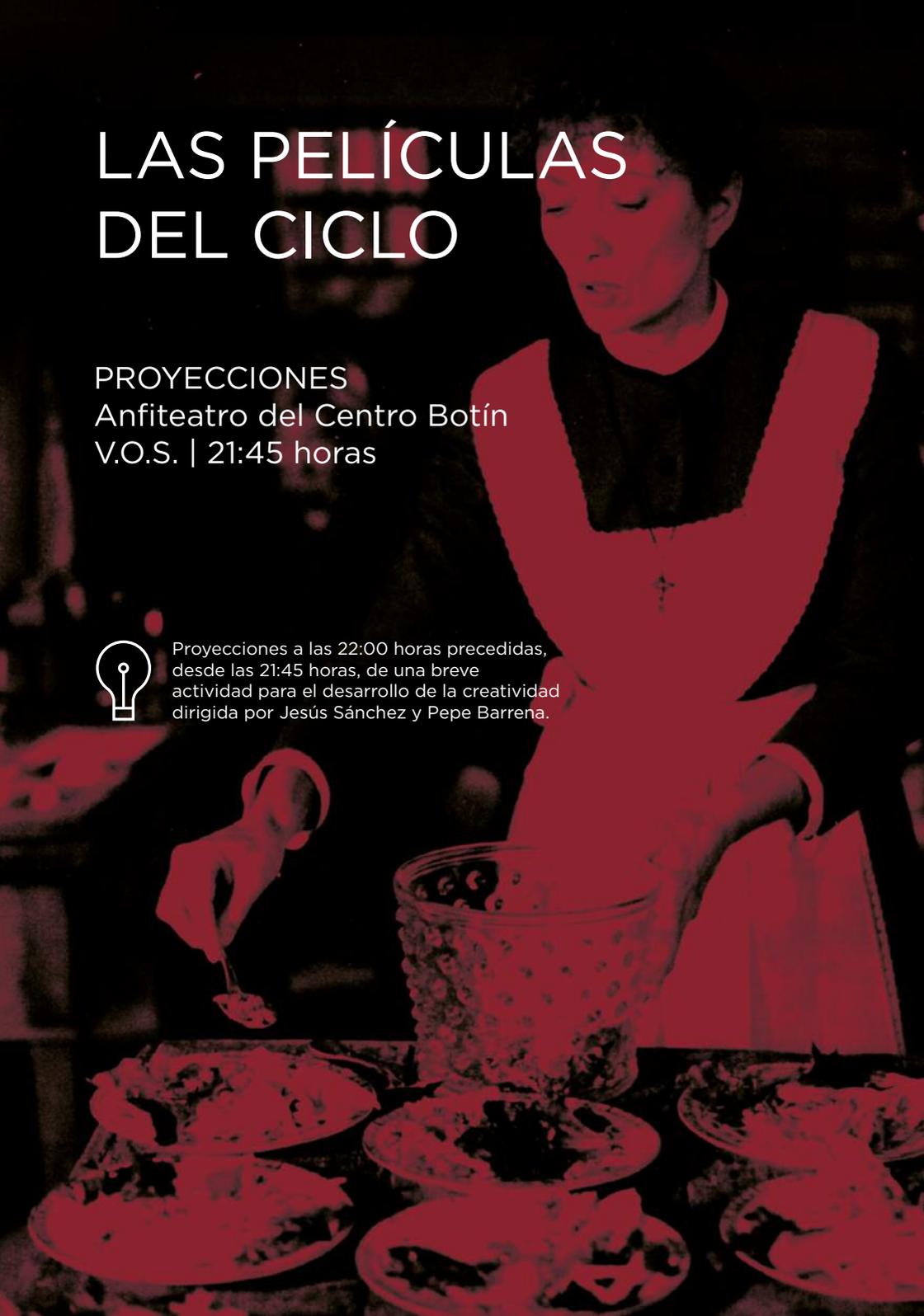
Crítico gastronómico y cinéfilo. Premio Nacional de Gastronomía

# LAS PELÍCULAS DEL CICLO

PROYECCIONES  
Anfiteatro del Centro Botín  
V.O.S. | 21:45 horas



Proyecciones a las 22:00 horas precedidas,  
desde las 21:45 horas, de una breve  
actividad para el desarrollo de la creatividad  
dirigida por Jesús Sánchez y Pepe Barrena.



MARTES 28 DE JULIO

## SÓLO POSTRES

Kevin Connor, USA, 90'

Marco Poloni (Costa Mandylor) nunca ha dejado de soñar en convertirse en un pastelero famoso, a pesar de que la pastelería familiar está a punto de ser vendida a una gran cadena. Pero el destino pone en su camino uno de los postres más perfectos que ha probado jamás, y al chef que lo ha creado: exigente, temperamental y un genio en la cocina, la cocinera Grace Carpenter (Lauren Holly) es justo la mujer que busca Marco.

Una comedia de dulce amor... y aún más dulce venganza.



JUEVES 30 DE JULIO

## AMERICAN CUISINE

Jean-Yves Pitoun, USA, 92'

Cualquier cocinero que se precie sueña con poseer el mismo talento que el mayor genio culinario de Francia, Louis Boyer (Eddy Mitchell), pero sólo alguien como Loren Collins (Jason Lee) podría soñar con compartir fogones con el Sr. Boyer. En principio su sueño tiene todos los puntos para seguir siendo sólo eso: un sueño. Primero porque no ha estudiado en ninguna escuela “fina” de cocina; segundo porque trabaja para el ejército de los Estados Unidos; tercero porque proviene de una familia que se dedica al negocio de las pizzas y por último, simplemente porque es ciudadano americano. Pero tras una disputa con un oficial del ejército, Loren decide llevar a cabo su sueño, y sin un franco en el bolsillo parte hacia Francia...



MARTES 4 DE AGOSTO

## BON APPÉTIT

David Pinillos, España, Alemania, Suiza, 91'

Daniel (Unax Ugalde) es un joven y ambicioso cocinero español que acaba de conseguir su sueño: una plaza en el prestigioso restaurante de Thomas Wackerle en Zurich. Su extraordinario talento le servirá para progresar en la rígida cocina del anfitrión, pero no podrá evitar que su relación con Hanna (Nora Tschirner), la atractiva sumiller del restaurante, se transforme en algo más que una simple amistad. Esta inesperada situación volverá del revés el ordenado mundo de Daniel y le hará plantearse una difícil cuestión: ¿Merece la pena arriesgar la carrera profesional por amor?



JUEVES 6 DE AGOSTO

## EL FESTÍN DE BABETTE

Gabriel Axel, Dinamarca, 96'



OSCAR 1988  
Mejor Película Extranjera

En un aislado pueblo pesquero de la península danesa de Jutlandia, la comunidad practica los principios religiosos que el pastor ha predicado durante años. Cuando éste muere, sus dos hijas continúan con su obra. En 1817, durante la guerra franco-prusiana, una joven francesa encuentra refugio en el hogar de las dos hermanas. A pesar de que la joven convive durante 14 años con ellas, los feligreses la consideran un ente ajeno a la gracia divina. Un día, Babette (Stéphane Audran), tras recibir una sorprendente noticia de su tierra francesa, desea agradecer su hospitalidad ofreciéndoles un banquete en honor del difunto padre.



# UN PLATO PARA CADA PELÍCULA

LAS SUGERENCIAS DEL CHEF  
Jesús Sánchez (Cenador de Amós)





## TARTELETA DE CHOCOLATE Y NARANJA CONFITADA

Homenaje a “Sólo postres”

### INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS

#### *Naranja confitada*

Una naranja, 200 gr de agua, 200 gr de azúcar en grano.

#### *Pasta brisa*

50 gr de leche entera, 15 gr de mantequilla, 10 gr de mantequilla para el molde, 250 gr de harina, 1 pizca de sal.

#### *Crema relleno de chocolate*

500 gr de leche fresca entera, 3 huevos, 100 gr de azúcar, 100 gr de cobertura de chocolate, 2 cucharadas soperas de maicena, aroma de vainilla (opcional)

## ELABORACIÓN

Ponemos a hervir el agua con el azúcar y colocamos dentro la naranja cortada en rodajas. La cortamos con ayuda de la máquina corta-fiambre. La naranja tiene que cocer dentro del azúcar durante 40 minutos aproximadamente a fuego lento.

En un bol mezclamos con las yemas de los dedos la mantequilla en pomada con la harina hasta obtener una mezcla arenosa. Añadimos a continuación la sal e incorporamos la leche. Debemos mezclar suavemente, en ningún momento amasar. Dejamos reposar esta masa envuelta en un film al menos 6 horas.

Untamos el molde de mantequilla y ponemos la masa estirada sobre el molde. Reservamos en la nevera mientras preparamos la crema de chocolate.

Hervimos la leche. Batimos en un bol el azúcar con los huevos hasta que la mezcla blanquee, incorporamos a continuación suavemente la maicena. Después echamos sobre la mezcla la leche caliente sin dejar de remover. La crema que obtenemos la acercamos al fuego, removiendo hasta que espese, momento en el cual retiramos del fuego y volcamos en un bol moviendo con una varilla para airearlo durante 3 o 4 minutos. Añadimos el chocolate troceado y dejamos enfriar la crema.

Precalentamos el horno a 180°. Repartimos la crema entre los moldes y horneamos durante 30 minutos (aproximadamente). La pasta debe quedar bien dorada. Dejamos reposar durante tres horas antes de terminar.

Final y presentación: Colocamos en el centro de cada tartaleta de chocolate una rodaja de naranja confitada. También podemos comprar unas ciruelas confitadas, para sacar una rodaja y colocar igualmente en el centro de la naranja. Presentamos con una hoja de menta.



## HAMBURGUESA DE REMOLACHA CON POLLO

Homenaje a "American cuisine"

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

1 remolacha grande (o dos pequeñas) cocidas  
100 gr de pechuga de pollo  
100 gr de arroz integral cocido  
150 gr de frijoles cocidos  
1 diente de ajo  
1 cucharadita de perejil picado  
80 gr de pan rallado  
80 gr de cebolla pochada  
2 huevos, leche, sal y pimienta  
4 panecillos de hamburguesa, tomate, cebolla, lechuga

### ELABORACIÓN

Picamos la remolacha fina y la ponemos en un bol. Cocemos la pechuga de pollo y una vez fría y escurrida la picamos en la picadora.

Cocemos el arroz en agua durante 40 minutos (seguimos las instrucciones del paquete) escurrimos y reservamos.

En el vaso triturador ponemos los frijoles escurridos, la cebolla pochada, el ajo y el perejil, el arroz cocido, los huevos, la leche y el pan rallado y trituramos todo. Mezclamos con la remolacha y añadimos el pollo cocido para amasar todo. Sazonamos con sal y pimienta.

Formamos las hamburguesas y pasamos por una sartén con un poco de aceite hasta que estén hechas pero jugosas.

Final y presentación: Ponerlas en un pan de hamburguesa completándolas al gusto, con cebolla, tomate, lechuga, mayonesa...



## MADALENA DE ANCHOA Y FROSTI DE PESTO

Homenaje a “Bon Appétit”

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

100 gr de harina  
50 gr de aceite de oliva suave  
100 gr de leche  
1 huevo  
½ cucharita de café de levadura Royal  
Sal y pimienta blanca  
1 tarro de anchoa en conserva Consorcio  
200 gr de queso cremoso  
4 quesitos en porciones  
40 gr de pesto (ya preparado)  
2 tomatitos cherry  
1 rama de perifollo  
8 capsulas de madalena

## ELABORACIÓN

Mezclamos la harina con la levadura, una pizca de pimienta blanca y sal. Batimos el huevo y añadimos la leche y el aceite. Incorporamos a esta mezcla la mezcla anterior, ayudándonos con una varilla. Debemos conseguir que la masa resulte homogénea y sin grumo.

Repartimos la masa en los moldes para hornear en horno precalentado a 175° durante 20 minutos. Dejamos enfriar.

En un bol ponemos el queso cremoso y el queso en porciones y batimos bien para incorporar a continuación el pesto (salsa típica italiana que se obtiene machacando en mortero ajo, piñones, aceite y albahaca fresca picada más queso parmesano). Continuamos batiendo hasta conseguir una crema fina que colocaremos en la manga pastelera con una boquilla rizada.

Vaciamos las madalenas en el centro y colocamos las anchoas, dejando que sobresalgan por los laterales. Acabamos con el “frosti” de pesto. Terminamos con una rama de perifollo y un trozo de tomate cherry.



## HOJALDRE DE MERLUZA

Homenaje a “El Festín de Babette”

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

750 gr de merluza limpia  
300 gr de espinacas  
1 cebolla pochada, cebollino picado y 1 chalota picada  
1 puerro  
200 gr de masera limpia  
150 gr de champiñón  
50 gr de vino blanco  
75 gr de nata líquida  
6 cucharadas de tapioca cocida  
100 gr aceite de oliva virgen extra  
Sal y pimienta  
Masa de hojaldre

20 UN PLATO PARA CADA PELÍCULA

## ELABORACIÓN

Ponemos en una cazuela al fuego un poco de aceite y rehogamos el puerro picado finamente. Añadimos a continuación la mitad de los champiñones también picados finos y una vez rehogados incorporamos la cebolla pochada para terminar con la carne de masera (también podemos poner un picado de gambas o langostinos) y tres cucharadas de tapioca cocida. Rectificamos de sal y pimienta.

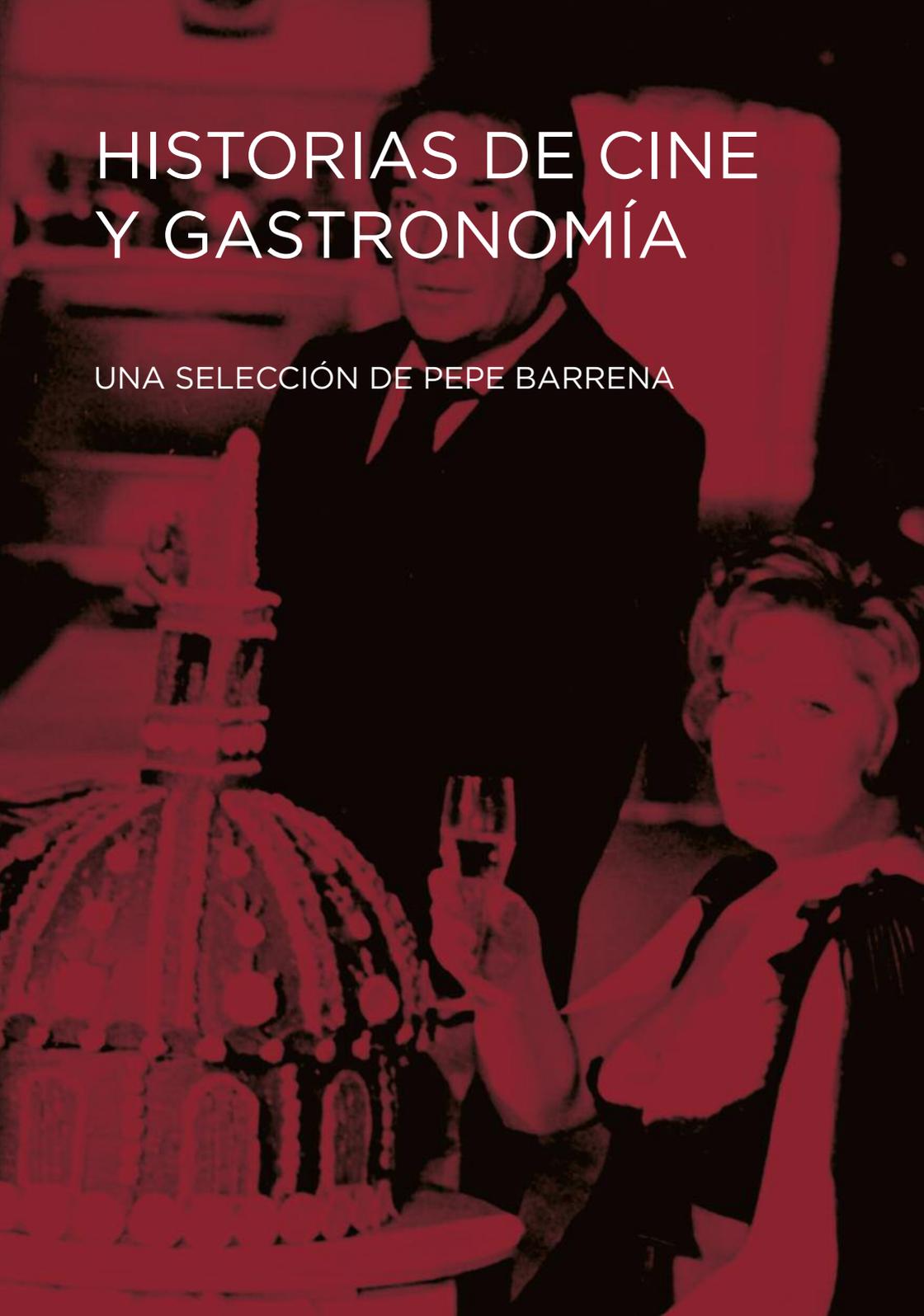
Abrimos las porciones de merluza y aplastamos ligeramente para después sazónarlas. Las rellenamos colocando una porción de la masa anterior una vez fría. Mientras preparamos una fuente de horno con un poco de aceite, la chalota picada y el vino blanco. Vamos colocando en esta fuente la merluza que coceremos a horno medio durante 8 minutos (aproximadamente).

Cortamos el hojaldre en porciones, dejando reposar y pintando con yema de huevo la superficie para cocer a horno fuerte 200º durante 15 minutos. En lo que se hornea, salteamos en una sartén el resto de champiñones fileteados junto con las espinacas, sazónando con sal y pimienta.

De la fuente de la merluza, extraemos el jugo resultante de la cocción, lo pasamos por un colador y le añadimos tapioca cocida, la nata líquida, el cebollino y un poco de caldo de pescado si fuera necesario, además de un chorro generoso de aceite variedad arbequina. Calentamos la base del hojaldre con la espinaca y la merluza y por otro lado la tapa. Fuera del horno salseamos con la salsa bien caliente.

# HISTORIAS DE CINE Y GASTRONOMÍA

UNA SELECCIÓN DE PEPE BARRENA



## EL VOLOVÁN Y EL ERROR DE BABETTE

*“El film es bellissimo, pero las cocciones de algunos de los platos son un estropicio”.* Así de claro se expresó Claude Chabrol, el reputado cineasta y gastrónomo francés famoso por exigir en las localizaciones de sus películas que hubiera cerca un restaurante con tres estrellas Michelin, al enjuiciar “El Festín de Babette”, cinta protagonizada por su musa y entonces compañera sentimental (Stéphane Audran) y que, por cierto, al director galo le propusieron dirigir diez años antes de que lo hiciera Gabriel Axel.

Aceptados por crítica y público el intimismo y sensibilidad con que Axel llevó a la pantalla las tribulaciones existenciales de Babette y sus anfitrionas, el dardo de Chabrol iba dirigido fundamentalmente al monumental error culinario que comete el realizador, y por implicación la consagrada actriz, que en la vida real es una consumada cocinera, al elaborar el plato estrella del ágape que reventará el concepto protestante de que el pecado va unido al placer: codornices en sarcófago. Fijándose detenidamente en el plano detalle en el que la cocinera está dispuesta a hornear los volovanes, Babette introduce las aves... icrudas! Adiós hojaldre o adiós codornices. Si se capta el gazapo, toda la delicadeza de la cámara husmeando los fogones de la *mère cuisinière* se evapora. ¿Cómo se puede destrozar una de las creaciones más universales de la cocina francesa en el momento culminante de la cena? Si sólo ocurriera en la ficción...

## EL YOGUR DE HUGO TOGNAZZI

Largo... larguísimo, pero de estrecho nada. El colosal menú que nos sirvió Marco Ferreri en *“La Grande Bouffe”* (La Gran Comilona) es todo lo opuesto a lo que hoy se oferta en los restaurantes de autor.

En sus primeras secuencias y después de una exposición frontal donde, en pocos planos, se perfilan magistralmente las personalidades de los cuatro protagonistas que se encierran para comer hasta morir (los inmensos Tognazzi, Mastroianni, Noiret y Piccoli) el apetito y otros deseos atrapan al espectador con la descarga en la mansión de faisanes, pavos, ocas, embutidos, quesos, vinos. Todo de lo más selecto pues los “suicidas” deploran los productos congelados, las carnes sin sello de categoría, las aves que no estén cebadas hasta los topes de cognac, chocolate y frutos secos para que tengan un sabor exquisito. La primera cena, como al acudir a una gran mariscada, nos hace relamer de gusto: los amigotes devoran cientos de ostras como si fueran los personajes de la célebre litografía de Boilly. El guión de Rafael Azcona, cortante como una hoja de bisturí, ayuda lo suyo y salpica cualquier momento de melancolía y humor negro. Pero a medida que el menú se estira con patés descomunales, montañas de puré de patatas, tortellinis a la crema, riñones a la bourguignon o gigantescos pasteles y flanes aderezados con su correspondiente dosis de afrodisíacos y ruidos corporales varios, ineludiblemente se pasa al hastío. Para calcular los efectos del rodaje recordemos lo que dijo Ugo Tognazzi, reputado cocinillas y prolífico autor de libros sobre el asunto: *“Después de protagonizar esta película me he convertido en un adicto a los yogures desnatados”*.

## COMER, BEBER, AMAR... Y CORTAR

Posiblemente no existe en toda la historia del cine gastronómico una clase de cocina tan deslumbrante como la que nos proporciona Ang Lee en los créditos iniciales de “Comer, beber, amar”, opíparo festín de imágenes repletas de autenticidad, hondura y calidez donde se recoge la vida cotidiana de tres jóvenes mujeres y un padre que cocina para ellas en la soledad de su viudez.

Desde el primer plano de esta admirable secuencia y hasta su colofón cinco minutos después, que culmina con el cierre de una bolita de cangrejo mientras el nombre del hoy reputado director aparece en la pantalla, el maestro-chef Sr. Chu desgrana prácticamente la esencia de la apasionante culinaria taiwanesa. Empieza por atrapar unas percas vivas de su singular cesto-vivero; lava el pescado, escama su piel, separa los lomos y los corta en gruesas tiras, los pasa por harina y los fríe en el *wok* rociándolos, antes de sumergirlos, con un cucharón de aceite hirviendo. Luego secciona como un cirujano las sepias, no con bisturí sino con un hacha que maneja como un espadachín. El corte, técnica oriental que requiere un aprendizaje paciente, también es clave en el *dao gong* de pimientos anaranjados y tocino hervido que ilustrará el guiso de ternera en láminas. Usa después el *zhum-lon* para cocer al vapor múltiples verduras verdes que cubre y reposa sin prisas. Y sigue con los correspondientes estufados caseros, vaporizaciones e infusiones más una virtuosa disección en palitos de una col china antes de darse una vuelta por el gallinero. Allí selecciona un ejemplar hermoso para el caldo. Bajo la atenta mirada de las ranas, que acabarán flotando en un sustancioso y blanquecino jugo, retuerce la gallina desplumada para introducirla en la porcelana como una contorsionista. No se olvida, por supuesto, de amasar *chai-bao-tsi* con hortalizas ni de dar respiro a su imponente batería de cuchillos, instrumentos fundamentales de la ágil y cuidadosa puesta en escena que dejan atónitos al espectador cuando están en movimiento. Es tal la habilidad de su manejo que la película debería llamarse “Comer, beber, amar... y cortar”.

## ALFIE Y LA COCTELERÍA

El remake contemporáneo o versión de la mítica película “Alfie”, que protagoniza con sentido Jude Law en el papel de joven seductor sin miramientos y que en su versión original encumbró a la cima a Michael Caine, es un itinerario en toda regla por el ahora emergente mundo de la coctelería. Después de contemplar en la pantalla la cantidad de champañas, ponches, destilados y demás brebajes que se meten al coleteo el gigoló y sus embaucadas damas a uno le arrastra la sensación de estar “colgado de ayer”, como denominan en algunos países iberoamericanos a la resaca.

Si son puristas del género y prefieren el líquido elemento empiecen por seducir, como Alfie, al personal para que estos tragos que relajan el espíritu nunca se pierdan. Cuenten a los camareros la controvertida historia de la palabra cocktail que para los que se ciñen a la traducción literal es “cola de gallo”, expresión norteamericana que habla de mezclas policromadas parecidas al relumbro del plumaje trasero de esas aves domésticas. Otros se van hasta Inglaterra y se adentran en los terrenos de la hípica y de los mozos de cuadra, que mencionaban bebidas hechas con una mezcla de alcoholes confusa y de poco valor, como los caballos de raza mezclada a los que se les cortaba la cola para que se mantuviera erecta y pomposa, hacia arriba. Sea cual sea la etimología desde aquí les damos un consejo: Modérense y disfruten con el sorbo; así evitarán que alguien les recuerde aquellas palabras de un sobrino de Mark Twain: *“Mi tío tomaba de vez en cuando un cocktail para estabilizarse; a veces se estabilizaba tanto que no podía moverse”*.

# UN MENÚ DE CINE



## GILDA

La “Gilda”, una de las banderillas, tapas o pinchos más populares de nuestro país, admite infinidad de variantes en cuanto a ingredientes aunque la presencia de una buena anchoa de Cantabria, además de un buen encurtido, es indispensable para otorgarla categoría de obra cumbre de la llamada cocina en miniatura. El nombre de “Gilda” atiende al título de la mítica película protagonizada por Rita Hayworth y a su cartel promocional, que mostraba a la actriz con curvas sinuosas y pose un tanto picante, de ahí la comparativa.

### *“GILDA” DE ANCHOA, PIMIENTO ASADO Y BONITO*

#### INGREDIENTES

2 filetes de anchoa en conserva  
Pimiento asado  
Bonito en escabeche  
Aceite de oliva y ajo picado

#### ELABORACIÓN

Colocar en un palillo tipo brocheta pequeña los ingredientes en el siguiente orden: Anchoa, trozo de pimiento asado, trozo de bonito en escabeche y de nuevo anchoa. Rociar con un poco de aceite de oliva en el que hemos macerado un ajo picadito.

## SOPA DE ALMEJAS

Es el plato “nacional” de la costa oriental norteamericana, una sopa que se menciona en innumerables películas cuando los protagonistas están en algún restaurante junto al mar.

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

½ kg de almejas  
Chalota picada  
1 dl de nata líquida  
1 trocito de mantequilla  
Caldo de pescado  
Un trozo de pan oscuro  
Sal

### ELABORACIÓN

Abrir las almejas al fuego en una sartén o cazuela; cuando se abran las conchas sacar y reservar guardando el jugo de los mariscos.

Saltear la chalota picada en la mantequilla y añadir el caldo de pescado, la nata líquida, el jugo de las almejas y el pan desmigado. Dejar cocer hasta conseguir una crema espesa. Pasarla por un chino o colador y poner a punto de sal teniendo en cuenta que las almejas tienen salinidad.

A la hora de servir sacar de sus conchas las almejas e incorporarlas a la crema.

(\*) Hay infinidad de variantes de esta deliciosa sopa que se puede mezclar, por ejemplo, con mejillones para que sea más sustanciosa. Un truco peculiar es añadir un chorrito de Martini cuando se está salteando la chalota picada.

## RATATOUILLE

Una especie de pisto provenzal que da título a la gran película de dibujos animados.

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

1 berenjena  
2 tomates medianos  
1 calabacín  
1 pimiento rojo y 1 pimiento verde  
2 cebollas medianas  
2 ajos  
Sal  
Hierbas provenzales (tomillo, salvia, albahaca, romero, orégano...)  
Aceite, vinagre  
Mostaza

### ELABORACIÓN

Escaldar los tomates en agua hirviendo y pelarlos. Cortarlos en rodajas.

Cortar finamente en rodajas la berenjena y espolvorearlas con sal para que expulsen su agua.

Cortar también finamente el resto de las hortalizas para distribuir las, junto con el tomate y berenjena, en líneas sobre una bandeja de horno untada con aceite de oliva. Salpimentar y aromatizar con las hierbas provenzales y con los ajos cortados en láminas. Hornear las hortalizas a 180-200º hasta que estén asadas.

Montar una vinagreta clásica con aceite de oliva, vinagre, sal y una cucharadita de mostaza suave y rociar con ella las verduras, dispuestas en el plato como se desee.

## CODORNICES CON PÉTALOS DE ROSA

El plato que levantaba pasiones en la película “Como agua para chocolate”

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

4 codornices  
1 trozo de mantequilla  
1 cucharada de anís verde en grano  
1 cucharada de almendras  
1 cucharada de miel  
1 cucharada de agua de rosas  
Ajo, sal, pimienta  
4 rosas de color rosa o rojo

### ELABORACIÓN

Machacar y mezclar bien en un mortero algunos pétalos de rosa (reservando otros para la decoración del plato) con el anís verde y las almendras, añadiendo la miel al final. Reservar

Limpiar bien las codornices, vaciarlas y atarlas por los muslos. Salpimentarlas y dorarlas en una sartén con la mantequilla fundida. Reservarlas.

En esa misma sartén dorar el ajo y añadir el picadillo inicial, A continuación añadir las codornices con un poquito de agua y dejar que se impregnen bien. Poner a cocerlas a fuego suave durante un cuarto de hora.

Antes de servir añadir al guiso la cucharada de agua de rosas para perfumarlo y pasar la salsa por un chino o colador fino para que quede más vistosa. Decorar con los pétalos de rosa sobrantes.

**Centro Botín**