

alrededor de la mesa

micasa
guía



Un día especial...
Se merece una presentación a la altura. La firma Molecul lanza una colección exclusiva para Navidad, con florador, puntador a juego y mensaje. Plato lino (45 €).

Mi tesoro

Es el compuesto por estos cubiertos realizados en acero inoxidable con baño de oro. De la firma Bloomingdale, se venden en Cult Furniture. Juego de tenedor, cuchillo, cuchara sopera y cucharilla de café (38,75 € aprox.).

No paran quietos

Trepan con esfuerzo, pero al fin logran alcanzar la cima para contemplar el horizonte mientras se dan un respiro. Servilletas de latón pulido. Onex de la firma Chidex. 150 (170 €). En www.onex.com

Todo un lujo

Claro es el único vodka premium francés destilado a partir de uvas blancas en lugar de cereales. Y esta Navidad se pone elegante con esta botella diseñada por el director creativo de la firma Moschino, Jeremy Scott (26,85 €).

Picoteo exclusivo

Son chips, sí, pero con sabor a trufa, queso y champán. Aperitivos de edición limitada (2,31 € / 150 g). De Torres Import.

Galletitas de jengibre

Típicas de estas fiestas, la proporción es de una cucharadita de jengibre en polvo por 240 gr de harina, 150 gr de mantequilla, 1 huevo, 100 gr de azúcar de café y una cucharadita de canela. De la firma Greenlight, vase de cerámica (13,90 € c/u), cucharas y servilleta (7,90 €).

Con volantes

Al de guiso está la botella de gin Larios Rosé, vestida por Palomo Spain con seda y nada color beige. Una edición limitada de solo 200 unidades de venta en www.kalogines.com (50 €).

COQUELETS AL CHAMPÁN

Ingredientes

4 coquelets o pollos pequeños / 300 gr de uvas blancas sin semillas / 1 vaso de zumo de limón / 1 vaso de champán o cava / 1 cebolla / 30 cl de miel / 1 dl de aceite de oliva virgen extra / pimienta / sal

Preparación

Pala y pica la cebolla muy fina. Reserva. Salpimenta los coquelets. En una cazuela, calienta el aceite a fuego fuerte y sofríe los coquelets. Puedes hacerlo de uno en uno para que sean más manejables. Sácalos y reserva. Añade a la cazuela la cebolla y sofríela. Cuando esté transparente, añádele el cava, el zumo de limón y la miel. Déjalo a fuego medio 10 minutos, hasta que se reduzca. Incorpora los coquelets y déjales cocer 20 minutos, hasta que el pollo esté cocido. Mientras, quita la piel a las uvas. Cuando la carne esté lista, añádele las uvas y cuece 5 min. Sirve los coquelets sobre un lecho de uvas. Puedes decorarlos con cigufalos de papel para hacer magdalenas en las patitas, sujetas con cebollino fresco.



KRANSEKAKE NORUEGO

Ingredientes

300 gr de azúcar glas / 250 gr de almendras molidas / 125 gr de harina de trigo / 6 claras de huevo / 100 gr de grosellas rojas / 1 decilitro de nata líquida / 1/2 limón.

Preparación

Precalienta el horno a 180°. Sitúa cuatro claras de sus yemas. En un cuenco, pon la harina, las almendras molidas, 250 gr de azúcar glas, la nata y las claras. Mezcla y amasa. Cubre el cuenco con un paño y déjalo reposar 2 horas en la nevera. Pasado ese tiempo, extiende la masa en forma de rulo y corta 4 trozos: el primero, de 40 cm y los demás, 3 cm más cortos cada uno. Ponlos en una bandeja sobre papel vegetal, formando 4 anillos. Mete en el horno y, en cuanto empiecen a coger color, sácalos sin llegar a dorarse. Prepara la glasea: en el vaso de la batidora pon las otras dos claras, el resto del azúcar y unas gotas de limón. Bate. Coloca los anillos, de mayor a menor. Decora con la glasea y las grosellas.

