ELLE happy cooking

Métete hasta la cocina con Jaime Beriestain, Verónica Blume y Vanesa Lorenzo. Visita el restaurante de Quique Dacosta y comparte con el chef una jornada de trabajo. Aprende a preparar tartas celestiales para todos los gustos: ¡las hay dulces y saladas!

Verónica Blume

ELLE GOURMET
Cocinillas

VERÓNICA BLUME
JAIME BERTESTAIN
VANESA LORENZO

Primavera *bio*

Un menú de lo más **saludable y cosmopolita.** Así es la propuesta de las dos modelos y el interiorista. Todo, servido entre risas y con mucha complicidad.

POR GEMMA CARDONA. FOTOS: PATRICIA GALLEGO. REALIZACIÓN: BÁRBARA GARRALDA

De izq. a dcha., Vanesa lleva jersey y cinturón de Gucci, *shorts* de Reiko y sandalias de Swildens. Jaime, jersey de Acne Studios, pantalones de Juan Avellaneda, delantal de su propia firma y botines de Zadig & Voltaire. Verónica viste camisa de Yerse, camiseta gris de American Vintage, pantalones de Vanesa Lorenzo y sandalias de Ash.

ENSALADA DE 'VERDES'

Para 4 personas.
Dificultad: baja.
Elaboración: 15 minutos.

Ingredientes: 50 g de judías keniatas pequeñas, 8 espárragos, 20 g de hinojo, 2 aguacates, 50 g de tirabeques, perejil, cilantro, eneldo.

Para el pesto: 50 g de albahaca, 60 g de nueces, 100 g de parmesano, 120 ml de aceite de oliva.

Escalda las judías (enteras) y los espárragos (cortados en trozos grandes) durante menos de 1 minuto. Enfríalos enseguida con hielo para preservar el color. Justo antes de servir, corta el hinojo en láminas finas y el aguacate en trozos grandes. Échales zumo de limón por encima para que no se oxiden. Mezcla todas las verduras en una gran ensaladera. Para el pesto, hierve la albahaca (para que guarde su color intenso) y tritúrala con el resto de los ingredientes hasta que se forme una masa homogénea. Añade el pesto a la ensalada.

Las modelos Vanesa Lorenzo y Verónica Blume y el interiorista Jaime Beriestain son de esas personas que disfrutan con la naturaleza, que se dejan llevar por sus perfumes y se ensucian las manos con la tierra. Cuando empiezan a hablar de platos, coinciden en el lujo que supone morder un buen tomate con aceite de oliva y sal. «Es divertido ir a restaurantes con tres estrellas Michelin y ver una obra de arte sobre la mesa, pero yo, en realidad, me siento más feliz con la comida simple», dice Jaime, incondicional de las ensaladas (su especialidad es la de *verdes)* y del *risotto*, su plato estrella cuando tiene invitados. Vanesa se decanta por un «pescado a la papillote» y Verónica, por un «*curry* rojo de verduras».

Más allá de la afición por las propuestas sencillas, el paladar de nuestros anfitriones se ha forjado a base de viajes, con el plus que supone la mezcla cultural existente en las familias de Beriestain y Blume. Jaime recuerda que, cuando comenzó a hacer sus pinitos en los fogones, en su Chile natal, trataba de plasmar en los menús todo lo que observaba en sus aventuras en el extranjero. Vanesa, por su parte, asegura volverse loca con la gastronomía japonesa: «Pero también me encanta la italiana... Y la francesa... ¡Todo! –ríe–». «Pues yo voto por la tailandesa –se decide Verónica–; me parece espectacular, limpia y fácil». A los tres se les nota el gusto por recibir en casa, aunque Lorenzo confiesa que le cuesta manejarse entre pucheros y sartenes: «Sí, es mi asignatura pendiente. Digamos que, de momento, soy más de comer que de cocinar». En cambio, A Verónica le encan- ››

Arriba, las salsas *Jaime Beriestain*. Los cubiertos, también de Jaime, son réplicas de modelos tradicionales vikingos.

A Verónica le chiflan las aceitunas, que aquí aparecen servidas en vajilla de Jaime Beriestain.

OSTRAS EN SALSA 'PONZU'

Para 4 personas.
Dificultad: baja.
Elaboración: 10 minutos.

Ingredientes: 24 ostras, 160 ml de zumo de limón natural, 80 ml de zumo de lima natural, 60 ml de vinagre de arroz, 240 ml de salsa de soja, 60 ml de *mirin*, 1 tira de alga *kombu* de unos 7 cm de longitud, 10 g de *katsuobushi* (copos de bonito), 1 *yuzu*.

La salsa *ponzu* es muy común en Japón, donde suele acompañar el *tataki*. Para elaborarla, combina todos los ingredientes de la receta en un cuenco (excepto las ostras y el *yuzu*) y déjalos reposar 2 horas en la nevera. Pasado ese tiempo, cuela la salsa y corta unas tiras de la piel del *yuzu* (si te resulta difícil encontrar este ingrediente, puedes sustituirlo sin problema por otro cítrico, como pomelo o lima). Por último, abre las ostras y sírvelas con unas gotas de salsa y unas tiras de *yuzu*.

CÓCTEL HUGO

Para 4 personas.
Dificultad: baja.
Elaboración: 10 minutos.

Ingredientes: 4 dl de cava brut, 1,5 dl de licor de flor de saúco St. Germain, 4 cucharadas de sirope de flor de saúco, 4 rodajas de lima, hojas de menta, hielo.

Llena 4 copas hasta la mitad con cava brut y reparte el licor y el sirope de saúco. La cantidad es cuestión de gustos: como el sirope es muy dulce, una buena idea es añadir primero poca cantidad y comprobar si el dulzor te parece adecuado o si necesitas agregar más. Después, corta una lima en rodajas y pon una en cada copa junto con las hojas de menta. Para terminar, remueve y añade cubitos de hielo. ¡Listo! El cóctel Hugo, muy típico en Austria, el norte de Italia y el sur de Alemania, *triunfa* en los meses de primavera, porque es muy refrescante. Además, resulta original y fácil de elaborar.

ternidad te enseña a valorar lo importante que es guisar»), convencida de que eso de que *somos lo que comemos* es mucho más que una frase hecha. «Al final, todo va junto... Tiene que ver con tu estilo de vida, con que escuches a tu cuerpo –subraya Vanesa–. A Verónica y a mí nos ayuda el yoga, pero cada uno debe conectar consigo mismo a su manera». Blume asiente y se refiere también a su condición de *vegetariana sin imposiciones:* «No me esfuerzo para comer de una manera determinada. Ser vegetariana me sienta mejor, pero, durante mi embarazo, soñaba a diario con morcilla, así que seguí mi instinto». «Coincido contigo –interviene Jaime–. Fui *vegano* durante tres años y vegetariano durante dos. Y, de repente, un día volví a la carne. Autoimponerse algo, decirse "yo soy tal o cual", no funciona. No pasa nada, no hay reglas». «Sí que las hay, ¡pero están para romperlas!», ríe Lorenzo. Así, con esta máxima nos quedamos. Bueno, y con una última confesión de Blume: «A mí me ronda la idea de saltarme la mía y comer un poco de carne; quizá una *entraña* uruguaya...».

Arriba, Vanesa y Jaime (con cazadora de Juan Avellaneda) prueban las ostras con salsa *ponzu* propuestas por la modelo. La mantelería, diseñada por el propio Beriestain, proviene de un pequeño taller de artesanos. A la izquierda, vasos y arreglos florales de la *concept store* de Jaime Beriestain.

ESTILISMO DE DECORACIÓN: JAIME BERIESTAIN. ESTILISMO GASTRONÓMICO: MIGUEL DE TORRES. MAQ. Y PELUQ. DE VANESA Y JAIME: ESTRELLA ELORDUY PARA DIOR Y label.m. MAQ. Y PELUQ. DE VERÓNICA: MONTSE RIBALTA PARA GHD. AGRADECIMIENTOS A INÉS GARCÍA-ALBI Y MARCOS ISAMAT.

Arriba, Verónica, Jaime y Vanesa prueban la ensalada. El delantal y el paño son del *concept store* de Beriestain.

SALMÓN A LA PAPILLOTE

Para 4 personas.
Dificultad: baja.
Elaboración: 25 minutos.

Ingredientes: 1 cola de salmón de 450 g, 2 cebolletas, 1 trozo de jengibre, 2 zanahorias, 1 puerro, perejil picado, sal, eneldo, aceite de oliva virgen.

Precalienta el horno a 200 °C. Pela y pica la cebolleta, la zanahoria y el puerro. Pon una sartén al fuego con 2 cucharadas de aceite de oliva virgen y la verdura cortada. Déjala durante 3 o 4 minutos, hasta que esté bien *pochada*. Prepara 4 cuadrados de papel *fata* de 30 cm de lado (se trata de un papel de cocción de aspecto parecido al de celofán; se utiliza para hornear porque es una forma atractiva de presentar cualquier papillote. De todas formas, la receta funciona igual de bien con papel vegetal tradicional). Reparte en el centro de cada cuadrado las verduras *pochadas*. Pela y ralla una pizca de jengibre y *tírala* sobre las verduras. Coloca un trozo de salmón sobre las verduras y espolvorea un poco de perejil y eneldo. Forma paquetitos con el papel *fata* e introdúcelos en el horno durante 10 minutos. Sirve los paquetes cerrados recién salidos del horno. El papillote es una técnica de cocina relativamente sencilla y muy sana, que ofrece un resultado excelente con pescados porque permite que se cuezan en su propio jugo y mantengan intactos sus nutrientes.

ta remangarse y meterse en harina. «Siempre y cuando sea para compartir», matiza. «Es que eso es lo genial –corrobora Beriestain con entusiasmo–; si me paso ocho horas seguidas enrollando *sushi*, no tiene sentido que luego me lo tome yo solo, sentado con mi gato, delante de la televisión».

Entre cacharros y vapores, el interiorista revela cuál es su rincón secreto: una finca a una hora de Barcelona con un huerto de casi 2.000 metros cuadrados. Allí planta semillas que no suelen encontrarse en el mercado y con cuyos frutos llena su propia nevera y abastece parcialmente a su restaurante (Café Jaime Beriestain, jaime-beriestain.com). Vanesa también presume de huerto, en su caso, del de su padre, ya jubilado: «Los gazpachos con sus tomates son brutales. ¡Es otro sabor!». Y, dado que Verónica es la única que no puede disfrutar de ese pequeño lujo, Jaime le promete productos del suyo.

Aspectos lúdicos aparte, la alimentación es un asunto de salud para todos ellos. Blume, por ejemplo, explica que aprendió a cocinar después de dar a luz a su hijo, Liam («la ma-