

## EL MENU DE KARLOS ARGUÑANO



### Escabeche de guisantes

#### Ingredientes (4 personas):

- 800 grs. de guisantes desgranados
- 2 copitas de aceite de oliva
- 1 copita de vinagre de jerez
- 4 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 2 hojas de laurel
- Unos granos de pimienta negra
- Una pizca de tomillo
- Una pizca de romero
- Sal
- 8 puntas de espárragos cocidos
- 4 tiras de salmón ahumado
- Agua

#### Elaboración:

En una cazuela con agua, pon a cocer los guisantes desgranados con el vinagre, el aceite, la cebolla cortada en juliana, los ajos enteros y sin pelar, el romero, el tomillo, la pimienta, el laurel y una pizca de sal, déjalo hacer todo junto ligeramente escurridos y acompañados con las puntas de espárragos enrolladas de dos en dos con las tiras de salmón. Puedes tomar este plato caliente, templado o frío.



### Filetes de pescado con salsa de cava

#### Ingredientes (4 personas):

- 8 filetes de rodaballo
- 1 cebolleta
- 1 vaso de caldo de pescado
- 4 trozos de blanco de puerro
- 2 dientes de ajo
- 1 copa de cava
- 1 limón
- Harina
- Perejil picado
- Aceite
- Sal

#### Elaboración:

Pica muy fina la cebolleta y corta en rodajas el blanco de los puerros y pochalo todo en una sartén con aceite. Cuando esté un poco doradito, agrega el cava y deja que reduzca un poco, a continuación, añade el caldo de pescado, y deja reducir a fuego lento durante 20 minutos, después, pásalo por un pasapuré. Sazona los filetes de pescado, enharínalos y fríelos en una sartén con aceite y 2 ajos sin pelar. Sirve la salsa en el fondo de un plato o fuente y los filetes de rodaballo encima, decora con un limón y perejil picado.



**Premios no gratuitos.** La ministra de Cultura destacó en la entrega de los premios que en la presente convocatoria los jurados habían estado «muy acertados. Todos los premios que hoy se han dado son muy merecidos y no son gratuitos, sino que expresan la gratitud del ministerio de Cultura hacia unas personas e instituciones que han realizado un esfuerzo y una labor constante». / Foto EFE.

## Veintitrés personajes de la cultura recibieron los Premios Nacionales

'Els Joglar' no asistió, porque había anunciado su renuncia

CH. L. MONJAS  
MADRID

Veintitrés personalidades del mundo de la cultura recibieron ayer los Premios Nacionales 1994, galardones que el sector público otorga anualmente a los profesionales y creadores de este ámbito. Carmen Alborch, ministra de Cultura, se refirió a cada uno de los premiados destacando la labor realizada por todos ellos en la cultura española.

Carmen Martín Gaité (Premio Nacional de las Letras Españolas, el galardón de mayor cuantía dotado con 5 millones de pesetas); el recientemente fallecido director y productor José María Forqué, cuyo galardón fue recogido por su hijo, Alvaro Forqué, y el director de fotografía Juan Mariné (Premio Nacional de Cinematografía); y Rafael Sánchez Ferlosio (Premio Nacional de Literatura en la modalidad de ensayo), han sido algunos de los galardonados en esta edición.

Alborch, que se emocionó al nombrar a José María Forqué «por-

que fue una de las primeras personas que yo conocí cuando llegué al Departamento y, aparte de su talento artístico, fue un hombre maravilloso, al igual que toda su familia», reconoció que la ausencia de *Els Joglars* no la había sorprendido «porque me enviaron una carta cordial explicándome sus criterios sobre los premios, que en su opinión deben darse al inicio de una carrera, un argumento que me parece razonable, pero que no es el nuestro», señaló la ministra.

El catedrático de Historia Medieval Miguel Ángel Ladero, por su obra *Fiscalidad y poder real en Castilla*; el director teatral Guillermo Heras, por la dirección de las obras *Nosferatu* y *Caricias*; el veterano payaso y acróbata Emilio Briatore; el cantaor Enrique Morente y el compositor Jesús Villa; el bailarín y coreógrafo Ramón Oller; y la escultora Eva Lootz, también figuraron en la lista de los premiados.

En el sector del libro, el palmarés contó con los nombres de los escritores Gustavo Martín Garzo y

Gabriel Janer, el poeta Rafael Guillén, el dramaturgo José María Rodríguez, el traductor Feliú Formosa y el profesor Pedro Báenas. Carmen Alborch también hizo hincapié en los nuevos galardones creados: el de Fotografía (Gabriel Cualladó), Mejor Labor Editorial Cultural (Tusquets y Anagrama), Fomento de la Lectura a través de medios de comunicación (Ediciones Prensa de la Ciudad, editora de la revista *El Urogallo*) y el de Restauración y Conservación de Bienes Culturales (la rehabilitación del Gran Hotel de Palma de Mallorca, obra de Lluís Domenech i Montaner, para sede de la Fundación La Caixa).

La escritora salmantina Carmen Martín Gaité, portavoz de los galardonados, dijo que los Premios Nacionales eran un «regalo no solicitado y, quizá, tampoco merecido. Son unos premios inesperados que se cuelan de imprevisto en tu casa, generalmente por teléfono, que encierran una exigencia: la de quedar a la altura de los merecimientos que se nos supone».

## Alborch anuncia para la próxima semana 'novedades' sobre el Archivo de Salamanca

La ministra de Cultura afirmó ayer que la próxima semana habrá novedades sobre el Archivo Histórico Nacional de Salamanca. Añadió que el martes, 11 de abril, se presentará ante los medios de comunicación para explicar los pasos que ha dado Cultura respecto a este tema «que nos ocupa y preocupa». Alborch lamentó que Salamanca, «ciudad a la que quiero mucho», se haya visto agraviada por este asunto. «La reclamación de la Dama de Elche la he conocido por los medios de comunicación. El ministerio de Cultura no ha recibido ninguna petición pública al respec-

to. No obstante, la reclamación de la Dama de Elche es una historia continúa, un tema al que se recurre cada equis tiempo», señaló Carmen Alborch, para quien los archivos no es la única cuestión pendiente en el Estado de autonomías que vivimos. La ministra de Cultura, que tiene claro que en estos asuntos «hay que dar la voz a los expertos», no teme una reacción en cadena de peticiones de las CCAA de bienes de titularidad estatal. «Lo que pasa es que las peticiones se han acumulado, estaban allí a lo largo de muchos años».