

ESPECTÁCULOS | ÚLTIMA |

Russell Crowe y la cantante Danielle Spencer se casan en el rancho australiano del actor



SALUD | 58 |

Un bilbaíno que viajó a China es el primer español afectado por neumonía asiática

LUCIO BLÁZQUEZ PROPIETARIO DE CASA LUCIO

«Los langostinos del Mar Menor me los como con cáscara»

«Me da mucha rabia salir inflado de un restaurante y ver que no he comido nada»

P. A. MURCIA

Lucio Blázquez dirige desde hace una eternidad uno de los restaurantes más castizos de Madrid, Casa Lucio, y ha hecho famosa su especialidad: los huevos estrellados, una receta al parecer muy sencilla –huevo cuajado sobre patatas fritas en aceite de oliva virgen– pero que nadie ha conseguido copiar.

– **¿Conoce la cocina murciana?**

– Tengo muy buenos amigos restauradores en Murcia y desde hace más de cuarenta años veraneo por esta zona. Mi padre, que trabajaba de encargado en una frutería del mercado de Legazpi, en Madrid, siempre ha comprado la fruta en esta región, porque es buenísima. Conozco bien las delicias de esta tierra porque además tengo la suerte de tener buenos clientes murcianos.

– **¿Qué platos le gustan más?**

– Lo que más me gusta de Murcia son sus verduras, los pescados de la bahía y también sus saladitos. Me vuelven loco. Y mil cosas más. Aquí todo está buenísimo, me gusta mucho Murcia.

– **¿Qué cocineros destacaría de la**

«Mis huevos estrellados son muy difíciles de hacer, como las angulas»

tierra?

– Me encanta la cocina de los restaurantes Raimundo, Venezuela y Los Churrascos. En estos restaurantes se come muy bien, además, son más o menos de mi tipo porque se trabaja la materia prima, que es con lo que yo disfruto. Las cigalicas y los langostinos del Mar Menor son una exquisitez. Cuando me los mandan mis amigos me los como con cáscara y todo, rociados con un poquitito de tomate en la sartén. Es para volverse loco.

– **Confiese, ¿cuál es el secreto de sus huevos estrellados?**

– Mis famosos huevos estrellados son muy difíciles de hacer porque hay que tener una cocina de carbón especial como tengo yo, y una sartén muy grande para hacerlos al momento para cada cliente... Son como las angulas, si se pasan un minuto la has jodido.



UN CLÁSICO. Lucio Blázquez, ayer, en el Casino de Murcia. JUAN LEAL

– **¿Hacia dónde caminan las nuevas tendencias gastronómicas?**

– A lo auténtico, a lo de verdad. Lo más importante es contar con una buena materia prima y en España tenemos lo mejor.

– **¿En casa cocina usted o su mujer?**

– Tengo cinco cocineros, así que no me hace falta cocinar. Mi trabajo es dirigir, eso se me da muy bien.

– **¿Qué es lo que más le indigna cuando va a comer a un restaurante?**

– Me da mucha rabia salir inflado y darme cuenta de que no he comido nada. Me cabrea muchísimo. Si quiero un plato afrancesado me voy a Francia y punto. En mi casa no pasa eso, no se utiliza el bicarbonato.

Caldero y pulpo a orillas del Mar Menor

P. A. MURCIA

Los miembros de la Asociación de Restaurantes de la Buena Mesa no van a perder hoy el tiempo, ni mucho menos, ya que disfrutarán de una jornada gastronómica a orillas del Mar Menor.

Para empezar, a primera hora de la mañana se darán un paseo en barco por la laguna y tomarán un aperitivo en las encañizadas. Después harán una visita turística por Lo Pagán y comerán en el restaurante Venezuela a base de cogollos de lechuga con tomate y anchoas en salmuera, calamares rebozados y pulpo al horno –entrantes–, y marisco cocido y arroz en caldero de primero y segundo, respectivamente.

Por la tarde, los restauradores recorrerán las instalaciones deportivas del campo de golf de La Manga y se prepararán para la cena, que se servirá en el hotel Cavanna. Allí, el chef Generoso Gesteira les ofrecerá una deliciosa crema Gaixo Miño para empezar, piña tropical con gambas, sorbete de limón al mar de champán y solomillo de cebón de Vaulington para terminar.

Al término de la cena, los invitados podrán disfrutarán en el Casino de música en vivo y en directo.

EL SECRETO DE SU ÉXITO

JOSÉ MARÍA GONZÁLEZ
RESTAURANTE CURRITO



«Para que las comidas salgan bien sólo hay una obligación: controlar el punto de sal»

- ▶ **Su plato estrella:** Rape Currito.
- ▶ **Ingredientes:** Aceite de oliva, harina, perejil, ajos, rape y almejas.
- ▶ **Así se prepara:** En una sartén se pone un poco de aceite, harina, ajos y perejil. Se añade el rape y se deja cocer unos minutos. Antes de apagar el fuego se añaden las almejas.
- ▶ **El secreto para que salga bien:** Controlar el punto de sal y el tiempo de cocción del rape.

JOSÉ LUIS RUIZ
RESTAURANTE JOSÉ LUIS



«A la tortilla de patatas hay que echarle muchos huevos, como a la vida»

- ▶ **Su plato estrella:** Tortilla de patatas.
- ▶ **Ingredientes:** Aceite de oliva, patatas y huevos.
- ▶ **Así se prepara:** Cocer las patatas con un buen aceite de oliva, partirlas en trocitos, añadirles a los huevos batidos y vuelta y vuelta en la sartén.
- ▶ **El secreto para que salga bien:** Echar muchos huevos.

VICENTE CASTELLÓ
RESTAURANTE NOU MANOLÍN



«El mejor arroz para hacer una buena paella es el de Calasparra. No hay otro igual»

- ▶ **Su plato estrella:** Arroz con magra y verduras.
- ▶ **Ingredientes:** Arroz de Calasparra, verduras y magra.
- ▶ **Así se prepara:** Sofreír las verduras y la magra, añadir el arroz y después el agua.
- ▶ **El secreto para que salga bien:** Lo más importante para que el arroz se haga bien es controlar el tiempo de cocción.

JOSÉ LÓPEZ ALZAGA
MESÓN DEL CID



«Los corderos de calidad son los que oyen las campanas de la catedral de Burgos»

- ▶ **Su plato estrella:** Cordero lechal asado.
- ▶ **Ingredientes:** Cordero, aceite de oliva y ajos.
- ▶ **Así se prepara:** Rociar el cordero con un poco de aceite, sal y vino. Añadir unos ajos y darle unas vueltas de vez en cuando.
- ▶ **El secreto para que salga bien:** No añadir agua para que la carne no se cueza, sino que se ase.

ANTONIO TOMÁS
RESTAURANTE SOL RIC



«Lo importante de la cocina es comer poco a poco, sin prisa pero sin pausa»

- ▶ **Su plato estrella:** Peixetada.
- ▶ **Ingredientes:** Cualquier tipo de pescado o marisco. Desde gambas hasta calamares, rape, ostras...
- ▶ **Así se prepara:** Surtido de pescados y mariscos hechos a la parrilla, fritos o asados.
- ▶ **El secreto para que salga bien:** Servir el pescado recién hecho y no dejar que entre plato y plato pase mucho tiempo.