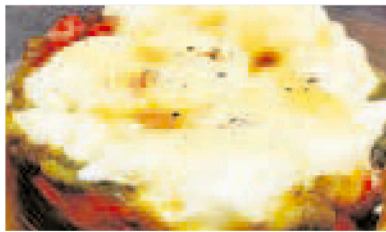
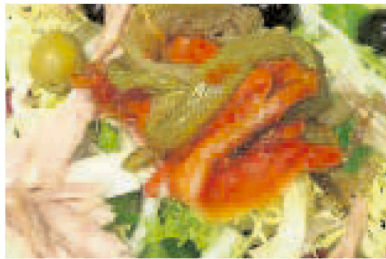


Te recomendamos en GURMÉ.es



ABC

Actualidad

A Banda refresca su carta de entrantes

Llega la temporada estival y los establecimientos dan un nuevo aire a su carta, como ha hecho el restaurante A Banda con las propuestas que acaba de presentar. Se trata de dar un toque fresco a sus recetas y aliviar la carta de aquellas más calurosas aunque, como confiesan en el restaurante, hay quien las pide durante todo el año y procuran satisfacer esas peticiones.

En el caso de los arroces, permanecen como siempre, 17 tipos diferentes en los que no hay ninguna novedad, como sí la hay en el apartado de entrantes. Así, han sustituido recetas como los callos o las ensaladas templadas por otras como el carpaccio de tomate que sirven con ventresca y ajo confitado. También cuentan con una pimentada asada por ellos mismos, presentada en un timbal de pimientos cubierto con crema de queso de cabra. Otros de los entrantes nuevos con que cuentan son unas anchoas de Santoña que se estrenan por primera vez en su carta y que van sobre una tosta con alboronía.

[Información completa en GURMÉ.es](#)

Crítica de la semana



ABC



La flor de Toranzo: «Rincón sevillano»

POR DEBARRA

C/ Jimios, 1 y 3.
[Lea la crítica en GURMÉ.es](#)

Comerse las palabras

Jaime Alpresa: «Detesto los rollitos de primavera»

Al hacer la compra, siempre olvida...

La lista.

Puestos a maridar, ¿con qué no se casa usted?

Detesto la comida china, sobre todo los rollitos de primavera.

En su mesa nunca falta...

Las papas aliñás y soniquete flamenco.

¿Asar, freír o cocer?

Cocer, a ser posible unas espinacas. Me gusta mucho el color verde.

De todas las especias de la cocina, ¿cuál se llevaría a una isla desierta?

El pimentón dulce, que es el que se echa a las espinacas y a la cola de toro.

Su bocadillo favorito es de...
 Mortadela boloñesa.

A usted, ¿de qué le dan la lata?

De melva canutera. Y el reggaetón también me da la lata.

Si se derrama vino en la mesa, ¿qué hace?

Hago la señal de la Cruz, porque hay un dicho que dice que es signo de buena salud.

Improvisé una cena en un periquete...

Tomate de Los Palacios con sal y aceite, coquinas y merluza del Cantábrico a la plancha con una botella de manzanilla.

Su bar de siempre, al que siempre vuelve...

Bodeguita La Tienda, en la calle Agustín Moreto,

13.

Allí empecé trabajando de camarero siendo adolescente.

Una tapa clásica que le da pena que esté desapareciendo.

La sangre encebollada y la carne con tomate.

[Entrevista completa en GURMÉ.es](#)



Panes

Andaluzas, baguettes, chapatas, hogaza, molletes, molde, integral, de avena, pan de telera, de centeno, con salvado, de maíz, de calabaza, gallegas, de sésamo, de pipas de girasol, de masa madre, bobitas, con nueces, pasas, tomates, aceitunas negras, miel o naranja... en definitiva todas las formas y sabores, todas las masas y cocciones compitiendo

por nuestra elección. Pero sólo uno es el rey: el bollo sevillano: harina, agua y sal amasadas y horneadas a nuestra manera. Para así obtener el mejor pan para tostar, para rebanadas, para mojar salsas, para freír...y, cómo no, para sobre él derramar el mejor aceite de oliva virgen extra de nuestra provincia.



CARLOS MARIBONA



Sobremesa

Cocineros solidarios

Ángel León o Eneko Atxa han mostrado su apoyo a Aldeas Infantiles SOS

Es cierto que los cocineros se han convertido de un tiempo a esta parte en grandes estrellas mediáticas. Pero también lo es que muchos de ellos asumen ese papel relevante en la sociedad para apoyar muy diversos proyectos solidarios. Un buen ejemplo es el asturiano José Andrés, quien aprovecha la gran popularidad de que goza en Estados Unidos para implicarse a fondo en causas de ayuda social. Firme defensor de los hispanos frente al presidente Trump, impulsor de un comedor social que da de comer a miles de personas en zonas pobres de la capital, se presenta voluntario donde se le necesita. Cuando un huracán asoló Haití, allí estuvo el primero. Y más recientemente pasó más de un mes en Puerto Rico, con su organización sin fines de lucro World Central Kitchen, para servir más de un millón de comidas a damnificados por el huracán María, convocando a otros cocineros, recaudando fondos y presionando al Gobierno norteamericano para que aumente sus ayudas.

En España los chefs responden siempre muy bien a cualquier solicitud de apoyo para causas difíciles, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras. Entre otros muchos, los hermanos Roca colaboran en Nigeria con Food África para ayudar a los agricultores locales. Y cada año es habitual un respaldo masivo a distintas iniciativas de Acción contra el Hambre. Son sólo algunos ejemplos, como lo es el encuentro que la semana pasada tuvieron en Marbella 24 de los mejores cocineros de nuestro país, incluidos poseedores de tres estrellas Michelin como Martín Berasategui, Eneko Atxa o Ángel León, para apoyar el proyecto Chefs&Kids, una iniciativa en beneficio de Aldeas Infantiles SOS y de paso para concienciar sobre la necesidad de que los niños reciban una alimentación más sana. A los cocineros la sociedad les está dando mucho en estos tiempos, les ha convertido en protagonistas, pero la mayoría de ellos también saben corresponder de manera generosa siempre que se les solicita.