

# Decálogo de la nueva despenza

Bebidas, platos, hábitos, menaje, libros, tendencias... Te proponemos diez claves imprescindibles para la cocina moderna.

POR EDUARDO MERLO

## 1 Toma aperitivo

Recuperamos la tradición de la hora del vermut. En la calle los caldos de grifo como el Yzaguirre ya compiten con la rubia más famosa; y, en casa, junto al sempiterno sifón y la lata de aceitunas, aparecen sugerentes propuestas como éste de uva Macabeo de Casa Mariol.



## 2 En bandeja

Puestos a cenar embobados con *Homeland*, *Juego de Tronos*, *Modern Family* o *Girls* (que cada uno elija la suya, y no sólo los *singles*), hazlo sobre una bandeja que merezca la pena. Desde la izda., francesa, en *Lou & Hernández*; *Eden* de Alexandre Girard, en *Vitra*, o de Josef Frank para *Svenkst Tenn*.



## 3 Marisco de corral

Pulardas, faisanes, pollos o pavos. Las aves han sido el plato estrella de la temporada. Ya sean asadas, guisadas o estofadas, en la mesa nos pone la pluma. Cocineros como Paco Roncero han recuperado (en sus bares *Estado Puro*) la tradición del pollo asado, eso sí, servido como *smack* junto a un buen cóctel.

## 4 On line

¿Te apetece una buena copa sin salir de casa? No lo dudes, lo último para llenar tu mueble-bar está en la red. A un solo *click* encontrarás multitud de productos y consejos para sacar el máximo partido a tu licor favorito. Absoluta novedad, y muy completo, el sitio *Alexander & James*, que se lanza en España en junio. [www.alexanderandjames.com](http://www.alexanderandjames.com)



## 5 Bebe Spanish gin

Somos fans de ginebras como *Bombay Sapphire* o *The London n° 1*. No obstante, nuestro corazón es grande y también adoramos el producto nacional. Te sugerimos no perderte clásicos de la coctelería como *MG* o *Xoriguer* y jóvenes *bits* como *Gin Mare*, *Larios 12* o la valenciana *Ginself*.

