

Difícil elección entre estos cinco libros que acaban de salir del 'obrador'. 'La Cocina de Palacio' nos muestra la intrahistoria fidedigna de todo lo que se coció en los regios salones desde 1561 a 1931. En 'Las recetas de Arzak' se ponen sobre la 'mesa' todos los

ESPECIAL LIBROS DE COCINA

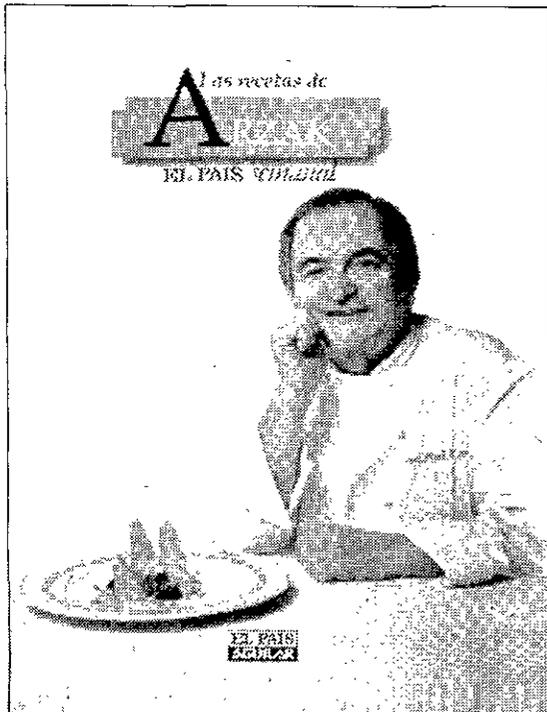
ANTONIO IVORRA

saberes del maestro donostiarra. 'La guía de oro' ofrece los 627 mejores vinos de España. Setenta y dos personajes de la vida pública española nos revelan sus platos en 'Secretos de familia'. Y 'Para quitarse el sombrero', las 100 recetas de Abraham García.

Las recetas de Arzak

Juan Mari Arzak. El País Aguilar. 330 páginas. 3.990 pesetas.

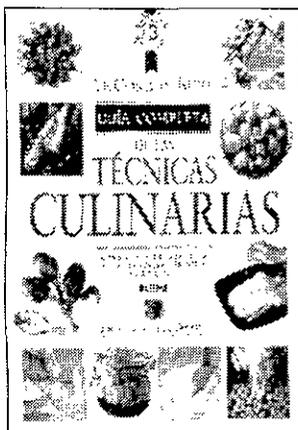
El *number one* de la cocina española y uno de los cinco mejores chefs de la culinaria mundial deja constancia en este libro de sus saberes, que los muestra sin trampa ni cartón. Es más, saca a la luz pequeños trucos y pone de manifiesto los secretos de su cocina. Los que no han tenido la oportunidad de coleccionar todas las recetas, que a lo largo de los últimos años han aparecido en 'El País Semanal', ahora tienen la oportunidad de tenerlas recopiladas y aumentadas en este libro, una joya de la cocina española contemporánea. Es algo más que un recetario.



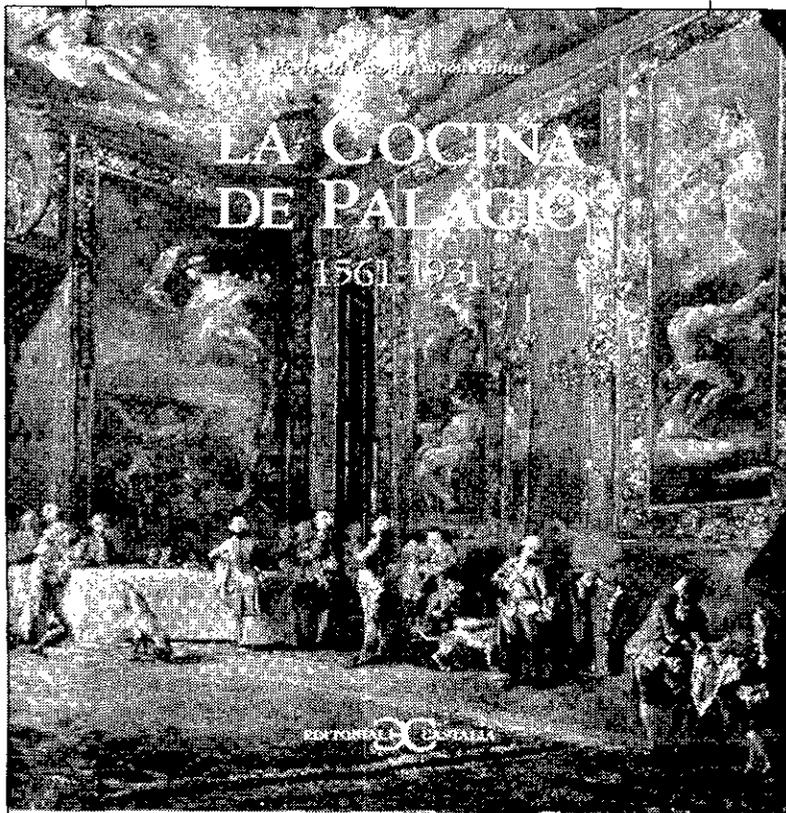
Guía de las técnicas culinarias

Le Cordon Bleu. Blume. 250 páginas. 5.950 pesetas

La escuela de cocina más famosa del mundo, 'Le Cordon Bleu' de París, pone sobre la mesa los secretos de más de 800 técnicas y preparaciones culinarias básicas, con excepcionales ilustraciones, completadas con sugerencias y consejos, recetas de los principales profesionales. En esta guía se ponen de manifiesto todas las técnicas necesarias para recrear no sólo las recetas clásicas de Francia e Italia sino también las tradiciones culinarias asiáticas. También están reflejados los platos de la cocina casera. Tanto los profesionales de la restauración como los



'cocinillas' podrán acceder al trabajo realizado por los cocineros de esta casa, fundada en 1895, que han colaborado con Jeni Wright y el chef Eric Treuillé. Todo un reto.



La Cocina de Palacio

María del Carmen Simón Palmer. Castalia. 192 páginas. 4.995 pesetas.

De la mano de la autora, investigadora del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, descubrimos la intrahistoria fidedigna de los cocineros, los servicios de mesa, los alimentos, las bebidas, los menús de la mesa real, el protocolo de mesa y la etiqueta real. Desde 1561 (con Felipe II) hasta 1931 (Alfonso XIII). No es una recopilación, sin más, de una 'rata de biblioteca'. Nos encontramos ante un texto ameno, riguroso, bien estructurado, con un lenguaje a flor de piel. Magníficamente ilustrado —las cristalerías y vajillas lucen en todo su esplendor—, refleja todo el lustre de lo que ha sido la realeza española en la mesa, cuya etiqueta se hizo famosa en las monarquías extranjeras. Lo de 'vivir a cuerpo de rey' se refleja, como botón de muestra, en una de las meriendas de Alfonso XIII: tortilla de diez huevos, pollo asado, seis rajadas de jamón...



La guía de oro

Andrés Proensa. N&A. 294 páginas. 2.475 pesetas.

El amante de los caldos disfrutará con este libro, manejable y descriptivo, alejado de claves y tecnicismos. De los 627 vinos seleccionados, de los cerca de 2.000 que han pasado por la mesa de cata del autor, 36 son oro puro, 225 plata y 366 bronce. En su cuarta edición, la guía ha sido actualizada y revisada. Incluye 42 bodegas que no estaban en la edición anterior y han quedado fuera 38 que sí estaban. También se hacen las sugerencias gastronómicas que combinan bien con cada vino.

Secretos de familia

María Zarzalejos. Planeta. 240 páginas. 2.100 pesetas.

A lo largo y ancho de este libro desfilan sesenta y dos personajes de la vida pública española contando con pelos y señales sus recuerdos gastronómicos, que en la mayoría de los casos se remontan a la primera juventud. Y una vez confesados sus 'secretos', se estampa la receta de su plato favorito que les impactó cuando niños o mayorcitos. Al que se acompaña del vino más adecuado. Por riguroso orden alfabético, el primero en confesar sus 'pecados' es Fernando Adriá, el cocinero más vanguardista de este país. El chef de 'El Bulli' confiesa que le encantaban las patatas fritas con carne de caballo que le daba su madre. A Ana Botella le chiflaba la tarta de galletas y chocolate. María Zarzalejos, de casta le viene al galgo, ha escrito un libro trabajado y con pulso periodístico, con retratos inéditos, que deja un dulce sabor a miel.



100 recetas para quitarse el sombrero

Abraham García. Siruela. 231 páginas. 4.950 pesetas.

Este chef, que imparte una de las cocinas más creativas y vanguardistas de Madrid, es famoso por su sombrero de calle. Ahora bien, en su casa, Viridiana, muchos se quitan el sombrero ante su mesa. En este libro —muy bien editado y deslumbrantemente ilustrado— también se descubre como un *ave* de buena pluma. Escrito de su puño y letra, cosa no frecuente en muchos cocineros, se nota el bagaje cultural de un hombre que no se encierra en sus fogones. Tanto las recetas como su textura son pura delicatessen. Un libro con mucha sustancia.