RECIBIR EN CASA

El verano, más caluroso y desenfadado, es el momento ideal para invitar a los amigos a casa. Limonadas, aperitivos, buffet, frutas y flores son elementos imprescindibles. Recomendamos cinco recetas y un decálogo de buenos consejos

Por Patricia Espinosa de los Monteros

Cualquier jardín, terraza, porche o azotea se puede transformar en un paraíso cuando llegan estas fechas, pues con el buen tiempo las casas se desperezan y estos rincones sirven de refugio para leer, tomar el sol o ensayar cultivos, o de escenario de largas tertulias.

Para elaborar un decálogo de consejos a la hora de recibir en casa en verano, hemos contado con los consejos y recetas de dos restauradores y de una creadora de vajillas. Isabel Maestre, que acumula mas de treinta años de catering y domina el arte de recibir, nos cuenta que si no se recibe más en las casas es porque la gente no se organiza. Michel de Fuentes, del catering Medems, es un gran experto en el arte de recibir en lugares insólitos, ya sea la azotea de su casa de Madrid, como los gatos, o el malecón de la playa de la Côte des Basques en Biarritz, celebrando la puesta de sol. Incluimos recetas suyas fáciles y muy buenas. Chirri Moreno Santamaría, que crea, dibuja a mano y hornea sus vajillas y cristalerías, nos regala la receta de su famosa Limonada.

Decálogo de ideas

1/ Decidir si elegimos dar un aperitivo, una comida o una sencilla limonada, y vestir adecuadamente ese rincón para recibir a nuestros amigos.

2/ Elegir un día que no sea de tránsito, para invitar sin agobios y convocar cuantos más invitados mejor.

3/ Preparar la música concienzudamente, en fases que vayan desde la tranquila a la más animada, o al contrario.

4/ La mejor decoración en una mesa es siempre un centro de flores frescas.

5/ Para vestir la mesa al aire libre, se puede elegir una tela estampada, un *animal print* o una Toile de Jouy.

6/ Servir con vajillas de porcelana no tiene por qué ser excesivamente serio. Las realizan a medida Andrea Zarraluqui, Abe the ape, Carmen Muñoz o Chirri Moreno Home Fashion.

7/ La iluminación es esencial: nunca debe ser plana y es mejor que sea indirecta, creando focos de luz con velas, lamparitas o guirnaldas colgadas de los árboles para crear un efecto teatral.

8/ Que no falte bebida, con y sin alcohol. Para el aperitivo es mejor un buen queso sencillo o un buen jamón que unos canapés desabridos.

9/ Como plato principal, lo ideal es uno que se pueda hacer de antemano, un guiso tipo «tadjine» o un buen «roast beef».

10/ Si se trata de una comida para estar sentados, los anfitriones deben evitar tener que levantarse permanentemente: unas mesas auxiliares son el mejor apoyo.

LIMONADA EXÓTICA

Para un litro de agua, exprimir el zumo de tres limones (o cuatro, depende del gusto). Se ponen dos cucharadas grandes de azúcar blanca y moreno con unas hojas de hierbabuena y se machacan en un mortero. Añadir un poco de canela y el zumo. Mover bien mientras se agrega agua. Dejar reposar y colarlo para quitar restos. Se adorna con hojas enteras, cáscara de limón y alguna flor abierta de jazmín.

GAZPACHO DE CEREZAS

Blanquear durante 15 segundos en aguar hirviendo 50 gramos de cebolleta y un ajo. Colarlo. Trocear 1 kilo de tomate maduro, 100 gramos de pimiento rojo y 50 gramos de pepino. Mojar 100 gramos de pan duro. Triturar en la batidora y colar fino. Incorporar los aliños (80 gramos de aceite virgen extra y 400 de puré de cerezas) con la batidora de mano. Probar antes de añadir la sal y el vinagre. Servir bien frío.

LANGOSTINOS CON CRUJIENTE DE KIKOS

Rallar 50 gramos de queso parmesano. Hervir un litrode leche entera. Retirar del fuego e incoporar el parmesano. Tapar e infusionar diez minutos. Triturar con la batidora, colar y rectificar de sal. Para el crujiente de kikos: triturar 50 gramos de kikos MrCorn y 25 gramos de papel de arroz hasta dejarlos como arena. Pelar ocho langostinos frescos limpiándolos e insertarlos en la brocheta de 20 cm. Pasar por clara de huevo y empanar con el polvo de kikos. Freír en abundante aceite y sazonar. Acompañar del suero de parmesano templado.

«ATÚN» VEGETAL CON CAVIAR

Pelar 200 gramos de sandía sin pepitas y cortar en dados de 2x2 cm. Cubrir de sal gorda (50 gramos) y dejarlos 30 minutos. Sacarlos de la sal, lavarlos con agua fría y secar. Colocar encima de cada dado de sandía un poco de *creme Fresh* (o queso tipo crema), un poco de caviar o huevas de arenque, y rematar con las hojitas de ficoide glacial o rúcula.

HUEVOS CON TRUFA Y PICATOSTES

Cortar dos rebanadas de pan de molde tipo brioche en bastones y dorar en el horno a 110° diez minutos. Cortar 200 gramos de papada ibérica «Fisan» en lonchas finas y tostar en el horno a 160°, ocho minutos. Cocer cuatro huevos durante cuatro minutos. Servir en huevera con la cáscara abierta por arriba y poner unas gotas de aceite de trufa y sal en escamas. Pinchar el crujiente de papada y el picatoste y terminar con trufa rallada.