

Una original ensalada de gulas y boletus

ABC se adentra en las cocinas de diversos restaurantes sevillanos de la mano de personajes conocidos, que presentan sus platos favoritos — En esta primera entrega, Cristina Hoyos nos descubre una ligera receta en Robles Aljarafe

POR **ESPERANZA FUENTES**

«Son ligeras, saludables, sabrosas, te ayudan a mantenerte en forma y además ofrece a los más sibaritas un sinfín de posibilidades gastronómicas». Con este alegato sobre las verduras, Cristina Hoyos comenzaba la elaboración de su plato: ensalada de gulas y boletus.

'Protegida' con el delantal y con todos los utensilios listos para la acción en la espectacular cocina del restaurante Robles Aljarafe, la bailora preparaba los condimentos que pondrían el toque maestro a su receta. «Se hace con ingredientes muy sencillos, todos de aquí, de nuestra tierra», explicaba mientras cortaba, salteaba y preparaba unos y otros ingredientes. «El resultado final es un plato ligero pero con mucho sabor gracias a las salsas, y además saludable y que se ha visto muy poco»,

De ahí que para la artista sea una excelente opción para estas fiestas que se acer-

can. De entrante, acompañando a un pescado o a una carne y, eso sí, maridándola con un vino espumante o un cava seco, como el Brut de Segura Viudas. «Una bebida espumosa, refrescante, le da a la ensalada la compañía necesaria para convertirlo en un plato más completo».

De eso la bailora sabe bastante. «Tanto viaje, tanta ida y venida te hace conocer gastronomías distintas, te enseña a comer y, sobre todo, a apreciar la comida». Aunque siempre hay preferencias. «Me decanto por las comidas que no sean pesadas y que me ayuden a mantenerme en forma para el trabajo».

Por ello, la japonesa (con sus pescados y carnes crudas



La bailora Cristina Hoyos con su receta finalizada, junto a Pedro y Laura Robles

o macerados y su infinidad de verduras) está entre sus predilectas. Ésta y la francesa. «En Francia, hace ya muchos años, fue donde realmente conocí las múltiples

variedades de hojas verdes, lechugas y verduras mixtas que existen y que ya, se pueden adquirir aquí».

Con ese conocimiento culinario y el buen hacer sobre

los fogones, la sevillana pone sobre la mesa el original plato. «No es una receta propia mía, sino que me he inspirado en otros que he comido y me han sorprendido».

Ensalada de gulas y boletus

INGREDIENTES

Para hacer esta ensalada para dos personas se necesitan unos 100 gramos de boletus (en época), otros 100 de langostinos y otros tantos de gulas. Una mezcla de lechugas o verduras mixtas al gusto de los comensales (berros, escarola...). Mayonesa casera y granos de café. Aceite de oliva virgen extra, vinagre de módena, perejil y sal. Unos tres o cuatro tomatitos cherrys de adorno.

PASO A PASO



1



2



3

1. Se saltean con aceite y ajo las gulas por un lado y por el otro, los boletus, que se trocean; al igual que los langostinos, que se han cocido antes ligeramente.
2. Se hace una mayonesa usando un aceite cocido con granos de café.
3. Se coloca todo por capas: primero los boletus, luego los langostinos y por último, una mezcla de verduras mixtas. Se corona todo con las gulas mezcladas con la mayonesa.
4. Se aliña con aceite de oliva virgen extra y vinagre de módena, agregándole una mezcla de aceite, perejil y sal. El toque final: cherrys para adorno