

COCINANDO CON JUAN Y MEDIO EN ROBLES ALJARAFE

Exquisita pasta con sabor mediterráneo

El aceite de oliva y la albahaca son los dos ingredientes mágicos de este sencillo plato que el presentador Juan y Medio cocina con pericia entre los fogones del restaurante Robles Aljarafe

E. FUENTES

Versátiles, no perecederos y de rápida preparación, pero exquisitos. Éstos son los platos que a Juan y Medio le gusta preparar. «Todo el día para arriba y para abajo entre programa y programa, no tengo mucho tiempo para dedicarle a la cocina».

De ahí que la receta elegida por el exitoso humorista, pasta fresca con alioli de aceite de oliva y caviar de jamón, esté abierta a todos los neófitos en la cocina, que además carezcan de mucho tiempo. «Se tarda el tiempo de cocerse la pasta y ya está». Un lujo para la mayoría.

Pero la rapidez y la sencillez no son las únicas ventajas de esta receta, también presenta la posibilidad de variarla según los gustos de los comensales. La pasta, la salsa, el ajo... todo se puede adecuar. «Yo me decanto por las cosas más suaves, pero a quien le guste más picante, la puede hacer». Incluso se puede tomar frío y caliente, depende de lo que se prefiera.

Aunque reconoce que el ex-

perto cocinero en su casa es su hermano, el humorista se muestra hábil con el cuchillo mientras pica uno y otro ingrediente, bate la salsa o rehoga en aceite la pasta.

«Estoy acostumbrado a este tipo de comidas», explica mientras relata cómo el ritmo de vida ha hecho que su paladar se acostumbre a las «comidas frías, que no se estropean en varios días». Y es que, como asegura divertido, «me marcaron aquellos años de viajes juveniles por Europa en los que, durante días, nos comíamos la comida que nos preparaban nuestras madres».

Las pastas se han convertido en una apuesta segura para Juan y Medio. «Cocinadas



El presentador Juan y Medio con Laura, Juan y Pedro Robles

ABC

con nata, o como ensaladas frías, incluso simplemente con aceite de oliva, me encantan». Eso sí, todo hay que hacerlo con buenos productos. «El aceite de oliva es fundamental».

Además de usar el oro líquido, en esta receta apuesta por una hierba aromática como la albahaca que potencia los sabores mediterráneos.

Para acompañarlo, el presentador elige una cerveza.

«Es un plato familiar, así que cada uno lo puede tomar con lo que le guste: si son niños, con refresco o agua, o si se prefiere, con vino». Un sinfín de posibilidades para los recién iniciados gourmets.

Pasta con alioli de aceite de oliva

INGREDIENTES

Los ingredientes de este sencillo plato no son difíciles de conseguir y, pueden variarse según el gustos de los comensales. Se puede elegir la pasta que se quiera siempre que sea fresca: espaguetis, fettuccinis, parpadelle... Para la salsa hace falta albahaca, ajo, sal y aceite de oliva. Las cantidades dependen de las preferencias. Por último, tacos de jamón ibérico secos.

PASO A PASO



1. Se cuece la pasta al punto y cuando esté lista se escurre y se pasa por la sartén con un chorrito de aceite de oliva.

2. Se pica la albahaca y uno o dos dientes de ajo (según lo picante que se quiera la salsa).

3. Lo que se ha picado, se echa en la batidora junto con el aceite de oliva y un poco de sal. La salsa resultante se sirve sobre la pasta aún caliente.

4. El truco final: se pican los tacos de jamón secos muy finos, como si fuera caviar, y se espolvorea sobre el plato de pasta con la salsa.



Una experiencia única

Desde 1879 en Sánchez Romero Carvajal estamos llevando a su mesa el mejor jamón del mundo. Un alimento único, nacido de cerdos de raza ibérica pura criados en libertad. Alimentados exclusivamente de bellotas y hierbas silvestres. Curados de forma artesanal en bodegas naturales. Y seleccionados por la experiencia de los mejores maestros jamoneros.

Y todo, para que disfrute de una experiencia única: la experiencia cinco jotas.

