



Tarta de frambuesa con nata azucarada y limón

Pasta con setas

Tarta de limón con dulce de leche



Tentaciones a la carta

Se emociona ante una comida cuidada, y el buen ingrediente es el rey de su obrador. Desde su 'catering', Cristina Oria revoluciona los eventos entre amigos.

POR CLAUDIA SÁIZ. FOTOS: PATRICIA GALLEGO

Mira quién se ha despertado, si es *Minichief*... ¿Qué tal estamos?, pregunta entusiasta Cristina Oria (Madrid, 1983). Con una amplia sonrisa seguida de unos ojos risueños, Alvaro saluda en su idioma. *Minichief* no es otro que su hijo, de apenas siete meses. «¿Tienes hambre? Hoy comeremos... pollo con verduras». Y el pequeño Ratatouille comienza a paladear el plato que está a punto de disfrutar. Incluso a los que estamos

allí presentes se nos hace la boca agua. No es para menos: en especial cuando uno se encuentra en la cocina de una de las mejores empresarias y cocineras, y artífice del catering Cristina Oria Alta Cocina a Domicilio (Eraso, 31, Madrid, tel. 912 12 79 68, cristinaoria.com). «Mis padres son de San Sebastián, y ya desde pequeños nos inculcaron a mis hermanos y a mí la cultura gastronómica. En mi casa no probábamos el *ketchup*. Intento hacer lo mismo»



Cristina Oria



Ingredientes para penne con tomate y mozzarella

Cristina encontró un nicho de mercado por explorar en España: el de la alta cocina a domicilio. Cócteles, picoteo para empresas e incluso menús completos salen de su obrador madrileño a diario. ¿Cuál es su plato estrella? «El solomillo marinado con verduras, vino y soja y con pimientos de piquillo caramelizados como guarnición», explica.



Penne con tomates secos y mozzarella.



VERANO ELLEGOURMET 67



TABULÉ CON VERDURAS

Para 4-5 personas. Dificultad: baja. Elaboración: 35 minutos.

Ingredientes: 0,5 kg de cuscús, 1/2 pimiento verde, 1/2 cebolla, 4 tomates, 1/2 pimiento rojo, 1/2 pepino, 2 cucharadas de vinagre de vino, 1 ramillete de hierbabuena fresca, 2 cucharadas de 50 g de mantequilla, 1/2 limón exprimido, 150 ml de aceite de oliva virgen extra.

Corta las verduras en cuadrados pequeños. Si quieres una buena digestión, pela antes los pimientos blancos y quítalos la parte interior blanca. A continuación, pica la hierbabuena y mézclala con las verduras, el zumo de limón, la sal y el vinagre de vino. Deja reposar la mezcla 10 minutos mientras preparas el cuscús. Aunque las instrucciones de la caja lo indiquen, evita cocerla: mejor hierva el agua aparte y vértela en el cuscús. Luego añade mantequilla y remuévelo con los dedos para evitar grumos. Vuelca la otra mezcla y revuélvelo todo junto.

68 ELLEGOURMET VERANO

«con Álvaro, trato de que pruebe lo que nosotros comemos. ¿Por qué hay que pedirles siempre el menú infantil? Ni que los niños tuvieran un estómago distinto». Le coge en brazos y puntualiza divertida: «¿Has visto estas manitas? En cuanto crezcan no, hará unas croquetas maravillosas. Pero porque no ha pasado horas en el obrador observándonos trabajar. A los pocos días de dar a luz, ya estaba con él metida en faena». Cristina transmite una emoción contagiosa y mima cada palabra como si fuera uno de sus ingredientes. Todos los amantes del buen comer guardan con recelo su teléfono en la agenda personal. Es su ángel de la guarda cuando tienen que sorprender con una cena. Sin embargo, el responsable de su incursión en el universo *gastro* profesional no fue otro que el destino. «Estudiaba Empresariales y Finanzas en CUNEF cuando comencé a coger cursos de

cocina por afición», explica. Tras graduarse, empezó a trabajar en consultoría estresante hasta que, por cuestiones de salud, el médico le recomendó tomarse un año sabático. Se casó, y justo a su marido Álvaro le destinaron a París. Fue entonces cuando sus padres le regalaron un curso en la prestigiosa escuela Le Cordon Bleu y su vida cambió para siempre. Allí se percató de que la comida para llevar, lejos de un mal cucharón, podía ser glamurosa. «Tienen más desarrollado el concepto de 'a domicilio'. Al llegar a España, vi que la gente quería recibir en casa sin gastarse un dineral. Igual sucedía con las empresas, aburridas del mismo picoteo. Desarrollamos una carta de productos básicos y ricos emplatados en nuestra vajilla de porcelana. Había un hueco para mí, prosigue. «En Le Cordon Bleu aprendí las bases de la cocina francesa y las adapté a nuestra despensa. Nuestro patrimonio»



El transporte que usa para hacer llegar los productos a los clientes es excepcional: un camión antiguo propio de los años veinte.



Ingredientes para el tartar



Steak tartar



En su blog de ELLE.es, Love is in the food (love-is-in-the-food), encontrarás sus recetas, que sacarán tu lado más cocinillas.



Ingredientes para el tartar



Salmon a la horno

TARTAR DE TOMATE Y AGUACATE CON CALABACÍN

Para 3 personas. Dificultad: baja. Elaboración: 20 minutos.

Ingredientes: 400 g de tomates, 2 aguacates, 2 limones exprimidos, 2 cucharadas de azúcar, 1 calabacín, 150 ml de aceite, cilantro, sal, pimienta y piñones para decorar.

Peña los tomates, córtalos las semillas y quítalos en cuadrados pequeños. Haz lo mismo con los aguacates y déjalos en otro bol diferente al anterior. Para preparar el aliño, diluye el zumo de limón, el aceite, el azúcar, la pimienta, la sal y el cilantro picado, y mézclalo con un tenedor

para que emulsione. Vierte la mitad en los tomates y la otra mitad en los aguacates. Ahora corta los calabacines con un pelador para obtener láminas finas y largas. Calienta una sartén con aceite y hazlas vuelta y vuelta. Usa la misma sartén para tostar los piñones. Para emplatar, ayúdate con un cilindro (puedes cortar la base de un vaso de plástico) y vierte el aguacate y luego el tomate, presionando con una cuchara para que se monte bien. Alrededor coloca las tiras del carpaccio de calabacín, espolvorea la sal, un chorro de aceite y los piñones tostados.

tar, ayúdate con un cilindro (puedes cortar la base de un vaso de plástico) y vierte el aguacate y luego el tomate, presionando con una cuchara para que se monte bien. Alrededor coloca las tiras del carpaccio de calabacín, espolvorea la sal, un chorro de aceite y los piñones tostados.

«gastronómico es enorme, y estamos recuperando el terreno perdido». En sus clases se dio cuenta de que la cocina va unida a la creatividad y la emoción. «¿No hay gente que llora con el ballet? Yo, con la comida. Un plato emociona los sentidos, y uno de los factores claves es el producto: debe ser excelente. Si no, poco se puede hacer. Una vez con el título bajo el brazo, se aventuró con el catering. «Cada inversión hecha era porque el cliente lo demandaba. ¿Mi lema a seguir? Trabajar mucho para hacer las cosas lo mejor posible, un principio que aprendí de mis padres. Ellos fundaron Musgo, y son un ejemplo a seguir: ¡Les debo todo! Y no doy un paso sin consultar a mi hermano Borja». ¿Anécdotas? Miles. «El *foie mi-cuit* a los tres vinos es fruto de una mala interpretación de la receta original, y cuando me enteré, ya había vendido más de 100 kilos; clientes que se cuelgan medallas con mis recetas para quedar bien con sus invitados; madres que se ríen al repartidor cuando llega a la planta de maternidad con la cesta *Recién nacido* repleta de embutidos...». Para Cristina, la gastronomía engancha, y mucho. «Cada día quiero cocinar, investigar y crear más. Es un estilo de vida en el que vives toda clase de emociones, y tengo la suerte de compartirlas con mi marido, que se acaba de incorporar a trabajar conmigo a tiempo completo. Es fundamental que la persona que tienes al lado te apoye. Son muchas horas de dedicación. A veces me digo que me gustaría hablar de cosas más frívolas, como que cremas llevan las famosas. Imposible, siempre se cuece antes una receta».

