

¡Vamos a cocinar, papá!

ANTONIO LLORÉNS

Mañana es el día del padre, y un momento perfecto para compartir con ellos una actividad divertida, didáctica, enriquecedora y, sobre todo, muy muy familiar: cocinar con los pequeños de la casa. Cocinar algo muy diverti-

do, relejante y muy creativo, que puede ayudar a crear un magnífico ambiente de complicidad entre los padres y los hijos. Ir al mercado el sábado por la mañana, recorrer los puestos y elegir los ingredientes con los que elaborar una deliciosa hamburguesa, un rico arroz, sabrosas carnes o pescados, o dulces

CÉSAR ANCA, RESTAURANTE CÉSAR ANCA DE ALICANTE



César Anca con sus hijos Daniel, Javier e Irene, junto a Pablo y Diego.

TARTA DE MANZANA CALIENTE ▶ Ingredientes: 250grs. de masa de hojaldre, 5 manzanas, 200grs de azúcar ▶ Elaboración: Estirar la masa y pincharla, preparar una salsa con las pieles de las manzanas, el azúcar y agua. Hornear y trocear el hojaldre. Colocar encima de los trozos de hojaldre la manzana en laminas y la salsa caliente.

DAVID PASTOR, CERVECERÍA VÍCTOR DE ALICANTE



David Pastor con sus hijas Lucía y Silvia.

MACVÍCTOR ▶ Ingredientes: Una hamburguesa casera, mostaza, mayonesa, huevo, aceite, rúcula, vinagre. ▶ Elaboración: hacer una hamburguesa casera con carne de buey, hacer una salsa con aceite, vinagre, mayonesa y mostaza; y montar una mini hamburguesa con la carne, la salsa, queso parmesano y unas hojas de rúcula.

PASCUAL GÓMEZ, SALONES PASCUAL DE ALMORADÍ



Pascual Gómez con sus hijos Jesús y Mario.

MONA DE PASCUA ▶ Ingredientes: 500gr. harina, 4 huevos, aceite de oliva, 130gr. azúcar glass, leche, levadura fresca, piel de naranja. ▶ Elaboración: realizar una masa con todos los ingredientes, dejar fermentar. Hornear y espolvorear con azúcar glass por encima.

EDDY DEWIL, RESTAURANTE EL BURGOÑÓN DE EL CAMPELLO



Eddy Dewil con su hija Nikki.

BIZCOCHO NIKKI ▶ Ingredientes: Cuatro claras de huevo, 250 grs. de polvo de almendras de, 250 grs. de azúcar glass, 100 grs. de harina tamizada ▶ Montar las claras, añadir el resto de los ingredientes. Estirar en la bandeja de horno. 35 minutos a 180°. Cortar el bizcocho en 3 y poner en láminas con crema de mantequilla, y hacer capas.

DANI FRÍAS, RESTAURANTE LA ERETA DE ALICANTE



Dani Frías con su hijo Pepe.

TARTA DE GALLETAS MARÍA ▶ Ingredientes: yemas, azúcar, leche, maicena, canela, limón, chocolate, Galletas María ▶ Elaboración: hacemos unas natillas de leche y otras de chocolate. Montamos por capas, galletas, natillas, galletas, natillas de chocolate, acabando con natilla de chocolate. Enfriamos en la nevera.

PEDRO CASCALES, LA CONFITERÍA DE EL ALTET



Pedro Cascales con su hija María.

MOUSSE DE CHOCOLATE ▶ Ingredientes: leche, cobertura de chocolate, nata semi-montada ▶ Elaboración: calentar la leche, añadir el chocolate, unificar texturas. A 30° añadir la nata semi montada, servir sobre un bizcocho en aro redondo y cubrir con chocolate espeso. Se puede añadir un crujiente como interior.

COCINAR CON LOS MÁS PEQUEÑOS DE LA CASA PUEDE SER UNA ACTIVIDAD MUY EDUCATIVA Y FAMILIAR

postres; meterse en la cocina y repartir las tareas, organizar el trabajo, limpiar y cocinar lentamente mientras las conversaciones fluyen, medir los tiempos y aprender la importancia del orden y su mesura, será una magnífica experiencia que tendrá como recompensa final un gran plato, y una enorme sonrisa de nuestros pequeños chefs.