

En el plato

ROSCÓN DE REYES

No se retrasen

Conviene anticiparse unos días a la hora de hacernos con este tradicional dulce



Roscón de La Duquesita.

LA MIGUIÑA
TERUEL, 26 • T. 652 163 698

EL HORNO DE BABETTE
JOAQUÍN LORENZO, 4 • T. 91 316 49 98

LA DUQUESITA
FERNANDO VI, 2 • T. 91 308 02 31

Las prisas, casi siempre malas consejeras, pueden jugarle una mala pasada si deja para última hora el procurarse este dulce típico del día de Reyes. Y no es cuestión de verse abocado a uno de esos bollos industriales, con aromas artificiales y secos como el mar de Aral. Así que, aquí les dejamos unas cuantas direcciones en las que hacerse -o reservar- un majestuoso roscón que no desdeñaría ni Azaña. La polifacética Clara P. Villalón, cocinera y escritora, llevaba años horneando roscones para su familia y amigos hasta que aquello empezó a adquirir unas proporcio-

nes inmanejables. Así que, desde el año pasado, colabora con la panadería ecológica La Miguiña: una receta minimalista, con un bollo esponjoso en el que destaca la confitura de naranja, que elabora la madre de Clara. En El Horno de Babette, otra de las panaderías de calidad que ha enriquecido el panorama panarra de la ciudad, los elaboran consiguiendo una masa ligera, con su punto de dulzor y sin que se les vaya la mano con la fruta escarchada. La Duquesita, desde hace unos meses de la mano de Oriol Balaguer, prepara una versión de sabor clásico e historiada presentación. **P.E.**

TAMBIÉN EN

ISABEL MAESTRE
PEDRO MUGURUZA, 7 • T. 91 359 68 12

ANTIGUA PASTELERÍA DEL POZO
POZO, 8 • T. 91 522 38 94

MAMA FRAMBOISE
FERNANDO VI, 23 • T. 91 391 43 64

+ Navidades alternativas

Con la práctica excepción de nuestro país y su día de Reyes (con el roscón que se remonta a la Roma clásica), la parte navideña más ligada a su naturaleza religiosa ha concluido en aquellos lugares donde celebran estas fechas. Celebraciones que suelen tener sus propios ritos, incluso en aquellas comunidades que son ajenas a estas tradiciones. Las colonias judía y china, además de cercanía geográfica en sus barrios de la isla de Manhattan, compartían el ser los mayores grupos de inmigración no cristiana, amén de ciertas afinidades en la prudencia -cuando no su total destierro- en el uso derivados lácteos. Otras cocinas eran menos accesibles si se pretendía comer siguiendo mínimamente las prescripciones *kosher*. El día de Navidad, cuando prácticamente todos los demás restaurantes cierran, los restaurantes chinos en EE.UU. se llenan de judíos. Sin querer, se ha convertido en una tradición navideña más.



Comida china para la 'Navidad' judía.

FORMENTOR
GENERAL DÍAZ PORLIER, 7
T. 91 431 97 27

MOULIN CHOCOLAT
ALCALÁ, 77
T. 91 435 66 00