Nº1 DECORACIÓN ON LINE
www.micasarevista.com

micasa

IDEAS Y MÁS IDEAS

AÑO XXIV- Nº 285 - 2 EUROS • CANARIAS 2,15 EUROS

TERRAZAS LOVELY
Pequeñas y coquetas, con detalles primorosos

DECORAR CON FIBRA
Un clásico renovado que lo cambia todo

compras
COMEDORES
3 OPCIONES PARA MILLENNIALS

12 proyectos para crear ZONAS DE SOMBRA

micasa +práctica GRATIS
TODO POR 2€

Claves para recibir al verano
TU CASA, MUY FRESH

Quedada con amigos

Cualquier excusa es buena para vernos. ¡Pero la intendencia es muy importante! Con estas ideas, todos querrán repetir.

REALIZACIÓN: S. GONZÁLEZ. **RECETAS:** MIGUEL DE TORRES Y HEARST.

SOPA FRÍA DE AGUACATE

Ingredientes

2 aguacates / 200 gr de sandía / 1/2 cebolla / 1/2 guindilla verde / 2 dl de leche / 6 dl de caldo de pollo / cilantro fresco / aceite de oliva virgen / aceite de girasol / sal.

Preparación

Pela los aguacates, quítales el hueso y trocea la pulpa. Pela la cebolla y pícala. En una sartén, calienta dos cucharadas de aceite de oliva y sofríe la cebolla 5 min. Retira y reserva. Quita las semillas a la guindilla. Échala en el vaso de la batidora y añade el caldo de pollo, los aguacates, la leche, la cebolla y sal. Bate hasta obtener una crema ligera y distribúyela en los platos. Limpia el vaso de la batidora, vierte dentro 1 dl de aceite de girasol y el cilantro, y tritura. Pela la sandía, córtala en dados y decora con ellos la crema. Añade un hilo de aceite de cilantro.

Las cucharas son para el verano… también

Un poquito de salmorejo, *vichyssoise*, ajoblanco… Puedes servirlos en vasos de chupito o dejar que cada uno se ponga a su gusto. **Taza** *Casablanca* (6,10 €) y **plato** rectangular (15,30 €). De Ib Laursen.

¿Alguien quiere un combinado?

Su nombre lo dice todo. **Vasos** *Cocktail Fusion*, de Luminarc (2,10 € c/u). Con certificado *Purity*, que garantiza la excelente calidad del cristal.

Imprescindible, un buen vino

Intenso y frutal en nariz, sedoso en boca y con matices de caramelo de violeta. Así es *Vinea Rosado 2017*, de Finca Museum. **Vino** (6,5 €).

sangría y olé

Antes de que se empezara a hablar de mixología, esta humilde bebida *made in Spain* ya alegraba los veranos a propios y turistas. Homenajea a este gran invento con la cubitera más 8 botellines de sangría *Lolea N°1*, elaborada con tinto Tempranillo y Cabernet Sauvignon, y *Lolea N°2*, de blanco Macabeo y Chardonnay (25,90 €/ juego).

 Ver direcciones en pág. 120

Al punto, hecho o muy hecho

La barbacoa es un clásico de las reuniones con amigos. Con este **modelo** eléctrico, antiadherente y con control de temperatura, triunfas seguro (189,90 €). Es de Cloer.

Precaución: niños a bordo

Si en el grupo de amigos hay peques, evita el tándem "vajilla rota + regañina", con **platos** de plástico (4 €/2). De Primark.

Corto y cambio

Una alternativa ideal para preparar y servir el picoteo. **Tabla** de fresno, de OK Design (99 €).

Cata de quesos

Es una forma divertida de empezar la reunión. ¿Nuestra sugerencia? Dos creaciones de Hacienda Zorita, elaboradas en su Organic Farm, consideradas entre las mejores del mundo en el World Championship Cheese: *Flor de Dehesa,* maduro de leche de oveja y *Al vino Syrah,* suave de oveja con Syrah eco (22,95 €/kg).

Sobre la marcha

Si vas a añadir hierbas aromáticas a algún plato, mantenlas frescas en el **conservador** *Sense,* de Tescoma (11,90 €).

Picoteo con fundamento

Inspírate en cualquiera de las 700 recetas que Angelita Alfaro reúne en ***Pintxos, tapas y cazuelitas*** (18,50 €). Edita Libros Cúpula.

Pareja inseparable

El estudio de diseño industrial Santiago Sevillano ha pensado en Sherlock Holmes y Watson a la hora de crear este **juego** de salero y pimentero, para la firma Ritzenhoff (23,95 €). Elemental…

BONITO CON CEREZAS

Ingredientes

600 gr de bonito / 8 pimientos del Piquillo / 200 gr de cerezas / 150 gr de rúcula / 10 cucharadas de vinagre de frambuesa / 10 gr de mantequilla / cebollino / aceite de oliva virgen extra / pimienta / sal.

Preparación

Pon una sartén a fuego bajo, con los pimientos en su jugo y un chorrito de aceite. Remueve para que liguen. Retira y reserva. Deshuesa las cerezas y caliéntalas en otra sartén junto a una cucharadita de mantequilla. Cuando empiecen a ponerse blandas, añade el vinagre de frambuesas. Déjalas al fuego 1 minuto más, retira y reserva. Pica el cebollino. Limpia y corta el bonito en tacos de un dedo de grosor. Salpiméntalos, pincela con aceite y ponlos en una plancha al fuego el tiempo justo para que se sellen por fuera pero queden crudos en el interior. Emplata los tacos de bonito con los pimientos y su salsa, añade las cerezas y unas hojas de rúcula. Espolvorea con cebollino picado y sirve.

KULFI DE MANGO Y PISTACHOS

Ingredientes

1 mango maduro / 12 pistachos / 3 dl de leche condensada / 2 dl de leche evaporada / 1 cucharadita de cardamomo en polvo.

Preparación

Pela el mango, quita la semilla y corta en dados la pulpa. Tritura en el vaso de la batidora hasta obtener un puré. Viértelo en un cuenco y añade la leche condensada, la evaporada y el cardamomo. Mezcla y reserva. Pela los pistachos y pícalos. Reparte el puré de mango en 4 moldes individuales y mételos en el congelador hasta que se congelen. Cuando ya tengan el punto del helado, desmolda, decora con los pistachos y sirve enseguida. ¡Descongela muy rápido!

¿Sabías que…? El *kulfi* es un postre denso, cremoso y muy dulce, típico de la India. En su origen se servía en las bodas, pero ahora se consume de forma habitual. Su textura es distinta a la del helado ya que, a diferencia de éste, no cristaliza.

Ver direcciones en pág. 120