

## Mesa revuelta

### 10. ROBIN FOOD...

*Atracción a mano armada*, es el sugerente título del nuevo programa diario de cocina en el canal 2 de Euskal Telebista. Dirigido y presentado por *David de Jorge*, tiene como objetivo alumbrar la vida de los espectadores a través de los fogones. En *Robin Food...* tienen cabida los platos festivos y en especial los de diario. El chef *Martín Berasategui* compartirá plató todos los lunes en el apartado *Alíñame el Día*, elaborando recetas de corte doméstico, "como los que le gusta hacer los fines de semana en casa, para su familia y amigos".



Martín Berasategui y David de Jorge en el plató

### 11. COCINA FÁCIL Y SANA

Papel de Horno Absorbente en hojas y Bolsas de Cocina al Vapor para Microondas son las nuevas propuestas de **Albal Essential**. Ambas están diseñadas para cocinar alimentos de una forma saludable y práctica, conservando el sabor y la textura. Envase de 8 pliegos: 2.45 €. Pack mediano -10 bolsas- y maxi -7 bolsas-: 2.45 €. [www.cofresco.es](http://www.cofresco.es)



### 12. HORNO INTELIGENTE

El horno **Matrics Color -DOP890BS-**, de la firma **De Dietrich**, incorpora un sistema exclusivo de limpieza automática por pirólisis y una innovadora función de calor giratorio, el modo de cocción por excelencia. Para exhibir talento culinario, aunque no todo el mérito sea del cocinero accidental. P.V.P.: 1.460 €. [www.de-dietrich.es](http://www.de-dietrich.es)



### 13. DEL ÁRBOL A LA MESA

Las mandarinas clementinas iniciaron la temporada invernal seguidas por las naranjas navelinas. Ahora en febrero comienza la época de las naranjas navel-lane-late que se prolonga hasta bien entrado abril. Frutas cultivadas en fincas agrícolas, recién cogidas del árbol, que llegan a la puerta de casa en 24 horas gracias a **La Mejor Naranja**. Sin intermediarios. A golpe de clic. [www.lamejoraranja.com](http://www.lamejoraranja.com)



### 14. TRES QUESOS Y CEBOLLA

La quiche, el delicado pastel salado, cambia su relleno más universal, el clásico de bacon y queso, por una combinación de tres quesos y cebolla, 100% natural, sin conservantes ni aditivos. Esta novedad de la firma **Santa Teresa** se presenta envasada en atmósfera protectora que preserva el producto durante 40 días sin merma alguna de su calidad. P.V.P.: 3,50 €. [www.yemasdesantateresa.es](http://www.yemasdesantateresa.es)



Juli Soler en el momento de recoger el premio

### 15. JULI SOLER, GALARDONADO

Otro premio más, y merecidísimo, para el copropietario de **El Bulli**. **Juli Soler** se ha convertido en el mejor director de sala del mundo tras haber recibido el **Grand Prix d'Art de la Cuisine 2009**, galardón que confirma la importancia de la sala en el universo de la gastronomía. Felicidades