

ERIC FRATTINI & andrés madrIGAL



50 Famosos
sus últimas
cenas
recetas



PRÓLOGO
DE JUAN
ECHANOVE



Muerte a la Carta

POEBOOKS

Primera edición: noviembre de 2014

© Eric Frattini y Andrés Madrigal, 2014
 © Poe Books (Magenta Press, S.L.), 2014
 Timoteo Padrós, 14
 28200 San Lorenzo de El Escorial
 (Madrid, España)
 contacto@poebooks.club
 www.poebooks.club

Diseño, maquetación y edición:
 www.magentapress.es

© Archivo gráfico: Wikimedia Commons,
 productoras y discográficas,
 agencias, archivos de Poe Books,
 Eric Frattini y Andrés Madrigal
 (fotografías de las recetas).

Impreso por Cofás Artes Gráficas, S.L.
 Juan de la Cierva, 58
 Polígono Industrial Prado de Regordoño
 28936 Móstoles (Madrid)
 cofassa@gmail.com

ISBN: 978-84-943301-0-0
 Depósito legal: M-31861-2014



Queda prohibida, salvo excepción prevista en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con la autorización de los titulares de la propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (art. 270 y siguientes del Código Penal). El Centro Español de Derechos Reprográficos (CEDRO) vela por el respeto de los citados derechos.

A Paulina Guerra Manrique, jefa de cocina de Madrigal Panamá por su generosidad y tiempo ayudándome a montar todas las fotos...

Andrés Madrigal

A mi madre y a los chefs de todos los restaurantes del mundo en donde he estado, por haberme "enseñado a comer"...

Eric Frattini

6  PRÓLOGO JUAN ECHANOVE	10  INTRO-DUCCIÓN ERIC FRATTINI	12  Alejandro Magno EMPERADOR	16  CLEOPATRA REINA DE EGIPTO
20  JESUCRISTO MESÍAS	24  María Antonieta REINA DE FRANCIA	28  HORATIO NELSON VICEALMIRANTE	32  NAPOLEÓN BONAPARTE EMPERADOR
36  ABRAHAM LINCOLN PRESIDENTE EE. UU.	40  ROBERT E. Lee GENERAL SUDISTA	44  George Custer GENERAL "YANKEE"	48  RMS TITANIC TRANSATLÁNTICO
54  GRIGORI RASPUTÍN MONJE ZARISTA	58  Joe Masseria MAFIOSO	62  Peter Kürten ASESINO EN SERIE	66  'DUTCH SCHULTZ' MAFIOSO
70  HINDENBURG DIRIGIBLE	76  ADOLF HITLER LÍDER NAZI	80  AL Capone MAFIOSO	84  GANDHI PACIFISTA
88  James Dean ACTOR	92  Ernest Hemingway ESCRITOR	98  ADOLF EICHMANN NAZI	102  MARILYN MONROE ACTRIZ
106  JOHN F. Kennedy PRESIDENTE EE. UU.	110  SMITH & HICKOCK ASESINOS	114  MARTIN LUTHER KING PACIFISTA	118  SHARON TATE ACTRIZ
122  Jimi Hendrix MÚSICO	126  YUKIO MISHIMA ESCRITOR	130  JIM MORRISON MÚSICO	134  ELVIS PRESLEY MÚSICO
140  Juan Pablo I PAPA	144  John Lennon MÚSICO	150  JOHN BELUSHI ACTOR	154  Karen Carpenter CANTANTE
158  ROCK HUDSON ACTOR	162  CHALLENGER TRANSBORDADOR	168  OLOF PALME POLÍTICO	172  TED BUNDY ASESINO EN SERIE
176  FREDDIE MERCURY MÚSICO	180  PABLO ESCOBAR NARCOTRAFICANTE	184  AYRTON Senna PILOTO FÓRMULA 1	188  Diana de Gales PRINCESA
192  CONCORDE AVIÓN SUPERSÓNICO	198  WINDOWS OF THE WORLD RESTAURANTE	202  JOHN GOTTI MAFIOSO	206  AILEEN WUORNOS ASESINA EN SERIE
210  sadam Husein DICTADOR	214  Heath LEDGER ACTOR	218  MICHAEL JACKSON MÚSICO	222  James GANDOLFINI ACTOR



“ESTA ES TU ÚLTIMA CENA, AMIGO JUAN”

Juan ECHANOVE

HAY DOS ASPECTOS que enlazan las cuatro manos que han dado forma a las páginas de este libro que ustedes han decidido leer. El primer aspecto es que son manos que a lo largo de muchos años han arrastrado maletas por todo el planeta, y el segundo es que las cuatro juntas y también, cómo no, en dobles parejas... se han propuesto siempre atrapar al vuelo la verdad sobre la existencia del ser humano, y debidamente pulida y amasada, convertirla en sabiduría y placer al alcance de todos nosotros. Sabiduría popular, en una palabra.

Tanto Madrigal como Frattini nunca han olvidado que su dedicación, en todo momento, ha tenido como fin último llegar de forma rotunda a la sensibilidad del comensal o del lector. No se han andado con zarandajas ni extraños *driblings* para ganarse el favor de esas galerías que levantando o bajando el pulgar deciden qué es lo bueno y qué es lo malo. Madrigal y Frattini se han nutrido, se nutren y se nutrirán, de la confianza en ellos mismos, sazónándola con sentido del humor y pasión a partes iguales.

He seguido a Andrés Madrigal por casi todos los rincones de nuestro país, en donde siempre ha dejado una impronta de seriedad, de respeto, y de voluntad muy dignos de reseñar en una profesión —como lo es la de cocinero— en la que es demasiado fácil

que se te pueda “ir la olla” y acabes “confundiendo el atún con el betún”.

Andrés ha nacido, ha crecido, ha triunfado, ha errado, se ha vuelto a levantar, se ha vuelto a caer, se ha vuelto a levantar otras muchas veces y a día de hoy, cuando ni se es tan joven como a uno le gustaría ni tan viejo como les gustaría a algunos aguafiestas, podemos afirmar que Andrés Madrigal es uno de los emprendedores más activos de la escena *coquinaria* española, y que es una de las personalidades que más está trabajando para desarrollar la tan difuminada “marca España”.

Andrés ha sabido coger a tiempo el vuelo transoceánico, se ha echado a los lomos, familia y *noujau*, y se ha lanzado a abrir un paso importantísimo... tanto o más que la gran obra faraónica de los ingenieros... que no es otro que ese camino de ida y vuelta entre las dos culturas: la Española y la Panameña, sin esclusas y sin excusas.

Es delicioso ver cómo, día a día, Andrés va construyendo un ARTE sólido en torno a productos que su vehemente deseo de “saber” pone al alcance de sus manos y de sus fogones y algunas veces, con enorme generosidad, nos lo regala encerrado en esas magníficas fotografías instantáneas que, además de ilustrarnos en un viaje infinito, nos recuerda constante-





ESTATUA DE ERNEST HEMINGWAY
EN EL CAFÉ IRUÑA (PAMPLONA),
JUSTO EN EL LUGAR DE LA BARRA
QUE LE GUSTABA OCUPAR

mente que tenemos un amigo que nos está esperando en Panamá. Ese es Andrés.... Andrés y sus cosas.

¿Y quién es Frattini? Ese es uno de los ingredientes que mejor definen a mi amigo Eric... “el misterio”. ¿Sabe Frattini todo lo que cuenta? ¿Cuenta Frattini todo lo que sabe? Misterio.... siempre misterio.

Misterio, riesgo y vida. Amor por las tres cosas. Y constancia. Por encima de todo la exigencia diaria de tener engrasada la mente y las manos que escriben y dan forma a cantidad de relatos maravillosos en los que los “creyentes frattinianos” encontramos además de una “bella forma” una verdad como un templo. Iconoclasia con respeto y educación mezclados son los componentes de la tinta con la que Eric machaca las listas de los libros más vendidos –y sobre todo los más leídos– no sólo de España sino de muchos otros países.

Curas asesinos... Accidentes memorables... Viajes imposibles... Guerras... Genocidios... Iglesias que se caen de viejas... Países que se caen de jóvenes... Fríos polares... Calores australes... Esos son los víveres que mi amigo Eric lleva siempre en su mochila. Y esa extraña sensación que yo siempre tengo cuando lo veo... en un bar tomando una caña... o en una cena

entre amigos... o en una entrevista de radio o televisión.... Esa sensación repito de que mi amigo Eric está en ese momento “vivo de milagro”, y que solo su sonrisa y la picardía del que “casi todo lo sabe”, y el desparpajo vital nos permiten calmar la ansiedad del riesgo y disfrutar como cochinos en montañera del gran relato de viajes que es su vida. Sólo los hombres que han tenido la necesidad de sobrevivir comiendo “nada” alcanzan la sabiduría de poder

gozar ante un plato con naturalidad y sin posturos. Tal como hace mi amigo Eric Frattini.

Y sólo aquellos que han flirtado con la “reina de la noche” son capaces de entrelazar momentos de muerte, como los que se nos brinda en este libro, para tejer un edredón de curiosidad y sentido del humor con el que cobijarnos en este invierno de nuestro descontento de tanta inclemencia... de tanta fealdad.

Es curioso descubrir qué comieron en el último asalto del combate estos personajes de la Historia. Es curioso descubrir qué se llevaron puesto como último recuerdo culinario antes de entregarle la moneda al “barquero” para cruzar definitivamente el Aqueronte.

Anoche, mientras pensaba en estas cosas de amigos, me quedé dormido profundamente, y soñé.

Soñé que era yo el que había de cruzar el río. Y al darme la vuelta y encarar el pago de la moneda, el encapuchado barquero se descubrió y ante mí apareció la sonrisa amable de mi amigo Eric. Me pidió que me acomodara en la proa de la barca, y que en cuanto llegase el tercer pasajero emprenderíamos el cruce del río.

En breves flashes que definiría como segundos me di la vuelta nuevamente y en la popa de la embarcación comprobé que

el tercer pasajero no era otro que mi amigo Andrés, quien con sencillez y maestría me ofrecía un plato de pollo frito con ensaladilla rusa de aspecto sublime.

–¿Y esto? –pregunté yo

–Esta es tu última cena, amigo Juan –respondieron al unísono.

Y así, devorando los sabores de la infancia, la barca se adentró en la oscuridad de la noche para nunca regresar.



SI JUAN ECHANOVE PUDIERA ELEGIR SU ÚLTIMA CENA, NO DUDARÍA EN REMEMORAR EL POLLO FRITO CON ENSALADILLA RUSA DE SU INFANCIA; MARTIN LUTHER KING TAMBIÉN TOMÓ POLLO FRITO, PERO AL ESTILO “LOUISIANA”, MUY REBOZADO



UN LIBRO PARA DISFRUTAR DE LA GASTRONOMÍA

ERIC FRATTINI & ANDRÉS MADRIGAL

CUANDO HABLAMOS de la “última cena” a todos nos viene a la cabeza casi de forma instintiva la imagen de la famosa pintura mural realizada por el genial Leonardo da Vinci entre 1495 y 1497. El pintor escogió justo la escena más dramática, en la que Jesucristo, según narra el Nuevo Testamento en Juan 13:21, anuncia que uno de los discípulos sentados junto a él le traicionará. «Yo tenía gran deseo de comer esta pascua con vosotros antes de padecer. Porque os digo que ya no la volveré a comer hasta que sea la nueva y perfecta Pascua en el Reino de Dios, porque uno de vosotros me traicionará», afirma. Poco después, Jesús fue detenido en el huerto de Getsemaní, azotado y crucificado en el Calvario. Se dice que, desde ese mismo momento, a la última comida que prueba un condenado justo antes de morir se la denomina “última cena”.

En la Europa de la Edad Media la concesión a los condenados de una última cena tiene sus raíces en la superstición de que este gesto era un acto social simbólico. La aceptación libre de los alimentos por parte del condenado simbolizaba la paz –o perdón– con el anfitrión –o verdugo–. Consecuentemente, con la aceptación de la última comida se creía que los condenados perdonaban al verdugo y al juez. Por el contrario, en los países del norte de Europa el ritual de la “última cena” debía impedir que el condenado regresase como un fantasma o *Draugen* acosando a los responsables de su muerte. En la Inglaterra del siglo XVIII, sin embargo, según los *Comentarios sobre las Leyes de Inglaterra*, de Sir William Blackstone, no se hacía tal concesión a los condenados a muerte y se señala que «durante el breve pero horrible in-

tervalo entre la sentencia y la ejecución, el prisionero se mantendrá por sí solo, a pan y agua».

Conquistadores, mesías, militares, emperadores, transatlánticos, gánsters, asesinos en serie, mafiosos, dirigibles, actores, escritores, dictadores, músicos, papas, transbordadores, políticos, narcotraficantes, deportistas, princesas, aviones e incluso un restaurante tienen todos ellos una cosa en común: su última cena. Los 50 personajes que aparecen en este libro comieron todo tipo de platos en su última cena, almuerzo o desayuno, desde complicadas recetas como pescado asado con mango, anguila a la parrilla, pollo asado con crema de castañas o salmón escalfado con salsa muselina, a un sencillo sándwich de *roast beef*, media botella de vino tinto o un simple *muffin* de plátano y nueces.

Lo cierto es que la mayor parte de ellos no sabían que aquella iba a ser la última comida que iban a hacer en su vida. Ni Abraham Lincoln sabía quién era John Wilkes Booth cuando cenaba junto a su esposa Mary Todd, aquella tarde del 15 de abril de 1865 en la Casa Blanca, pollo asado con relleno de castañas, ñame y coliflor al horno con salsa de queso; ni John Fitzgerald Kennedy, sabía quien era Lee Harvey Oswald cuando desayunaba junto a su esposa Jackie aquella mañana del 22 de noviembre de 1963 en el hotel Texas de Fort Worth huevos pasados por agua, beicon, queso de cabra de Linden Dale, tostadas, mermelada de frambuesa, zumo de naranja y café. Tanto para el 16º como para el 35º presidente de los Estados Unidos, aquellos fueron los últimos alimentos que ingirieron antes de caer fulminados por las balas de sus asesinos.

Otra cosa serían los asesinos Peter Kürten, Adolf Eichmann, Perry Smith, Richard Hickock, Ted Bundy o Aileen Wuornos, cuyas historias aparecen también en las páginas de este libro, y que consumirían su última comida en una celda en los corredores de la muerte de diferentes prisiones de Estados Unidos, Israel y Alemania. Al fin y al cabo, las autoridades de estos países permitieron a estos asesinos una última cena

que ellos desde luego no concedieron a sus víctimas.

A pesar de ser una medida bastante polémica, la pena de muerte es un castigo legal en muchos países de todo el mundo. Y en otros pocos, por ejemplo Estados Unidos, se les concede a los condenados el derecho a elegir su “última cena”, es decir, pueden decidir el menú de su preferencia antes de que se cumpla su ejecución en la silla eléctrica o por inyección letal.

Aunque en el estado de Virginia, por ejemplo, son inflexibles y el condenado debe elegir entre uno de los 28 menús rotativos que se comen en la cárcel, en Texas, en cambio, el cocinero penitenciario trata de adaptarse a lo solicitado. Por ejemplo, un condenado pidió un *filet mignon* y el cocinero lo reemplazó por una hamburguesa. Y sobre la última cena de los condenados, el reglamento del Departamento de Prisiones de Florida, dice: «Antes de la ejecución, un preso puede solicitar una última comida. Para evitar la extravagancias, esta comida solicitada no podrá costar más de 40 dólares, y deberá realizarse solamente con productos comprados localmente».

Otro ejemplo sería Texas. En el año 2011 decidió eliminar la ‘última cena’ cuando un senador criticó el coste de los alimentos que le sirvieron a Lawren-



DE ESTAS FANTÁSTICAS VISTAS DISFRUTABAN LOS AFORTUNADOS QUE TENÍAN EL PRIVILEGIO DE COMER O CENAR EN EL “WINDOWS OF THE WORLD”, EL RESTAURANTE DE LA 107ª PLANTA DE LA TORRE NORTE DEL WORLD TRADE CENTER

ce Russell Brewer, un supremacista blanco ejecutado por amarrar en 1998 a su vehículo a un estudiante de color y arrastrarle hasta la muerte. Brewer pidió dos filetes de pollo frito, una hamburguesa triple de carne con tocino y queso, cebolla frita, medio kilo de carne de barbacoa, tres tacos de fajitas, una pizza y como postre, medio litro de helado y una barra de mantequilla de cacahuate. Sin embargo,

Brewer decidió no probar bocado, con lo que utilizó la última cena como una forma de molestar a los guardias y a todo el sistema penitenciario tejano.

Lo que no sabían las 1.635 víctimas del *RMS Titanic*, las 36 del *Hindenburg*, las siete del *Challenger* o las 109 del Concorde es que iban a degustar la que iba a ser su “última cena”. Tampoco sabían Alejandro Magno, Napoleón o Rasputín que mezclar buenos alimentos con venenos no era nada recomendable para su salud; y mucho menos con drogas o fármacos como les ocurrió a Marilyn Monroe, Jimi Hendrix, Jim Morrison, Elvis Presley, John Belushi, Heath Ledger o Michael Jackson.

Envenenados, tiroteados, crucificados, ahogados, decapitados, quemados, suicidados, estrellados, ahorcados, degollados, intoxicados, explosionados o electrocutados, lo cierto es que los 50 personajes que conforman este libro tienen en común el que todos ellos, sin distinción, decidieron comer antes de subir a la barca de Caronte. Ahora ya sólo queda que disfruten de este histórico recorrido, que abarca 2.336 años de últimas cenas, porque MUERTE A LA CARTA es un libro histórico de cocina o de cocina histórica, pero sobre todo, es un libro para disfrutar de la gastronomía. Y esperamos que lo disfruten.



MUERTE A LOS POSTRES

REY DE MACEDONIA, GRAN REY DE PERSIA Y FARAÓN DE LA DINASTÍA MACEDÓNICA DE EGIPTO

NACIÓ EN PELLA (GRECIA), 21 JUL 356 A.C. / ÚLTIMA CENA: PALACIO DE NABUCODONOSOR II (BABILONIA, IRAK), 2 JUN 323 A.C.

ALEJANDRO III, más conocido como Alejandro Magno, se convirtió en rey de Macedonia a los 20 años tras el asesinato de su padre Filipo III a manos de un capitán de su guardia. Lo cierto es que el joven rey heredaba un reino poderoso que dominaba incluso a la misma Grecia. Alejandro llegó a proclamar ante sus súbditos «Filipo os encontró como vagabundos y pobres, la mayoría de vosotros llevaba por vestidos pieles de ovejas y sólo podíais oponer escasas fuerzas para defenderos de los ilirios, los tribalios y los tracios en vuestras fronteras. Él os dio capas en lugar de pieles de oveja y os trajo desde las cimas de las montañas a las llanuras, él hizo que presentarais batalla a los bárbaros que eran vecinos vuestros, de tal modo que ahora confiáis en vuestro propio coraje y no en las fortificaciones. Él os convirtió en moradores de ciudades y os civilizó merced al don de leyes excelentes y buenas costumbres». Aquel discurso se convertiría en la piedra angular de su reinado. Tras someter a Tesalia y Grecia, Alejandro se concentró en la conquista del imperio persa. Poco después conquistaría Persia, Fenicia, Egipto, Mesopotamia, Sogdiana, la Bactriana y el valle del Indo, más allá del Hindu Kush. A sus 32 años, su Imperio se extendía hasta el valle del Indo por el este y hasta Egipto por el oeste, donde fundó la famosa ciudad de Alejandría.

Su última cena la llevaría a cabo Alejandro en el palacio de Nabucodonosor II en Babilonia, el 2 de junio del año 323 a.C.. Existen varias teorías sobre

las causas de su muerte, pero la más extendida fue la del envenenamiento. Al parecer le faltaban pocos días para cumplir los 33 años, así es que su amigo Medeo de Larisa decidió organizar un gran banquete en su honor. Alejandro comió pescado asado con mango y pimienta, cordero a la miel, cabra estofada con puerros y champiñones, pez espada con salsa agrídulce e higos con miel, todo ello regado con abundante vino. Tras la cena, Alejandro se sintió enfermo, por lo que decidió darse un baño caliente y acostarse. Los rumores de enfermedad comenzaron a circular entre sus tropas. El 12 de junio sus generales decidieron dejar pasar a los soldados para que vieran a Alejandro vivo por última vez, de uno en uno. Al día siguiente, 11 días después del banquete en el palacio de Nabucodonosor, y tras una larga agonía, Alejandro murió. Al parecer el veneno, posiblemente heléboro o

estricnina, había sido suministrado por Yolas, copero de Alejandro, con la ayuda del propio Medeo de Larisa. Otras fuentes, como el famoso historiador británico y biógrafo del rey macedonio Robin Lane Fox, creen que el verdadero motivo de la muerte de Alejandro fue la enfermedad, posiblemente la malaria que sufría desde hacía varios años. El hecho de que pasaran 11 días entre el banquete y su muerte, y que en el mundo antiguo no había venenos que tuvieran efectos de tan larga duración son argumentos a favor de que la muerte sucediera por causa de la enfermedad más que por un envenenamiento.

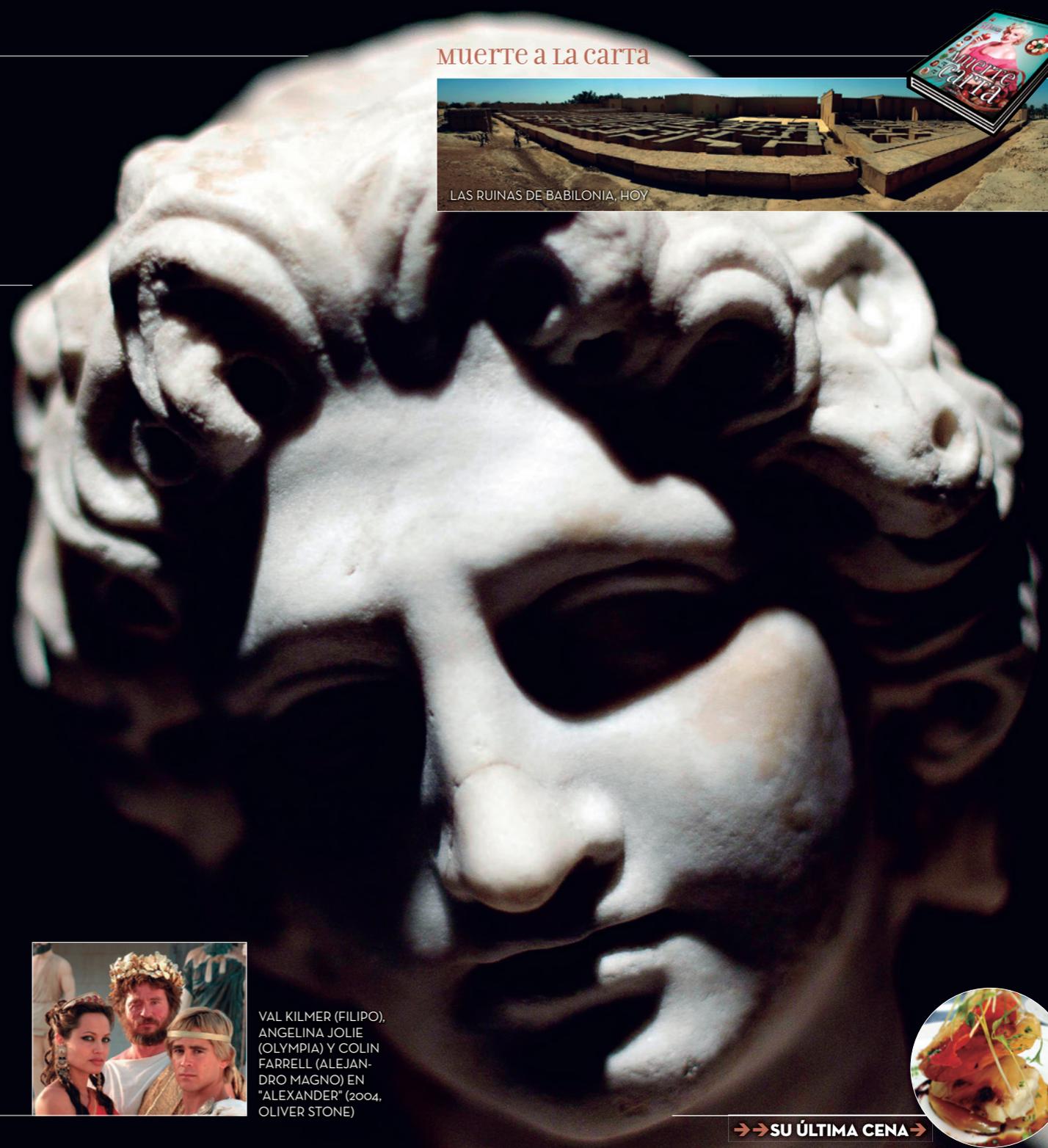


ALEJANDRO MAGNO, EN PLENA BATALLA

MUERTE A LA CARTA



LAS RUINAS DE BABILONIA, HOY



VAL KILMER (FILIPPO), ANGELINA JOLIE (OLYMPIA) Y COLIN FARRELL (ALEJANDRO MAGNO) EN "ALEXANDER" (2004, OLIVER STONE)





- ✓ 1 kg DE TOMATES MADUROS
- ✓ 4 filetes DE LENGUADO
- ✓ 3-4 LIMAS
- ✓ 2 NARANJAS DE ZUMO
- ✓ 300 g DE PIÑA FRESCA
- ✓ 100 g DE AZÚCAR DE CAÑA
- ✓ 1 GUINDILLA ROJA SECA
- ✓ ACEITE DE OLIVA (PARA FREÍR)
- ✓ 250 g DE FÉCULA DE TAPIOCA
- ✓ 1/2 litro DE CALDO DE AVE
- ✓ 150 ml DE VINAGRE DE VINO BLANCO
- ✓ 1 cucharadita DE ACEITE DE SÉSAMO
- ✓ 1 cucharada sopera DE CONCENTRADO DE TOMATE
- ✓ HOJAS DE CILANTRO FRESCO
- ✓ PIMIENTA NEGRA MOLIDA
- ✓ SAL

Lenguados en aGRIDULCE DE TOMATES

(ADAPTACIÓN DE EMPERADOR CON SALSA AGRIDULCE)

ESCALDAR los tomates (realizar un corte en forma de cruz en su base, sumergirlos durante un minuto en agua hirviendo, sacar, dejar atemperar y pelar); retirar las pepitas y cortar en dados.

EXPRIMIR los cítricos y reservar la piel de una media naranja y de un limón. Pelar y trocear la piña.

SUMERGIR los dados de tomate con la guindilla, la piña y la piel de los cítricos en el caldo de ave. Llevar a ebullición y dejarlo cocer a fuego lento 20 minutos.

COLAR el caldo y volver a poner al fuego hasta que rompa a hervir. Añadir el concentrado de tomate, el vinagre, el azúcar, el zumo de naranja y lima y una pizca de sal. Añadir dos cucharadas de fécula de tapioca (antes de hacerlo, disolverlas en un cuenco con 2 cucharadas soperas de agua) y remover bien.

CALENTAR el aceite en un recipiente hasta 110 grados. Mientras, salpimentar los filetes de pescado y espolvorearlos con fécula o harina normal; enrollar sobre sí mismos y sujetar con un palillo para que conserven la forma. Sumergir los filetes de pescado durante un minuto en el aceite bien caliente; sacarlos con una espumadera y reservarlos calientes.

DERRAMAR la fécula sobre el caldo, mezclarlo rápidamente y añadir el aceite de sésamo.

PONER, en el momento de servir, de nuevo el aceite al fuego y cuando esté caliente volver a sumergir el pescado; mantener unos segundos, hasta que esté ligeramente dorado. Sacar el pescado y dejar escurrir sobre papel absorbente.

PARA EMPLATAR disponer el pescado sobre una base de salsa agridulce, regar con más salsa y decorar con hojas de cilantro.



UNA DE HIGOS CON ÁSPID

REINA DE EGIPTO

NACIÓ EN ALEJANDRÍA (EGIPTO), EN ENERO DE 69 A.C.
 ÚLTIMA CENA: PALACIO DE ALEJANDRÍA (EGIPTO), AGOSTO DE 30 A.C.



DE TODOS LOS REYES y reinas de la dinastía ptolomeica de Egipto, ninguno vivió una vida más dramática que Cleopatra. Heredera del gran Ptolomeo I, general de Alejandro Magno, Cleopatra era hija del faraón Ptolomeo XII y de Cleopatra V. Con tan sólo 18 años se convirtió en la reina de Egipto junto a sus hermanos Ptolomeo XIII, de tan sólo 12 años, y Ptolomeo XIV, pero con la ayuda de Julio César, su entonces amante, consiguió derrocar a su hermanos. El primero murió ahogado intentando huir tras ser derrotado en batalla por Julio César y el segundo, envenenado supuestamente por la mano de su propia hermana. Cleopatra, que era gran aficionada a la buena mesa, se apostó un día con su fu-



SI BIEN LA LEYENDA CUENTA QUE CLEOPATRA ERA UNA MUJER BELLÍSIMA... LAS MONEDAS DE LA ÉPOCA CON SU EFIGIE NO PARECEN CONFIRMARLO

turo amante Marco Antonio a que podía gastarse en un solo banquete diez millones de sestercios. Al general y político, amigo de Julio César, aquella apuesta le pareció imposible de cumplir. Una semana después, se sirvió un suntuoso banquete para Marco Antonio y sus generales. Los 230 platos servidos aquella noche no cubrían la cantidad apostada, así que Marco Antonio reclamó la deuda. Cleopatra entonces se quitó una valiosa perla que llevaba colgada en una de sus orejas, y tras derretirla en una copa de vinagre, la bebió de un solo trago como postre. El valor de

aquella perla cubría con creces la cantidad apostada. Se dice que aquella misma noche la reina de Egipto conquistó el corazón del mítico general romano.

Tras el asesinato de Julio César se desató una guerra civil entre los tres generales que formaban el llamado "Segundo Triunvirato": el propio Marco Antonio, el futuro emperador de Roma Cayo Julio César Augusto, más conocido como Octavio, y Lépido, jefe de la caballería de César. Marco Antonio fue destituido como triunviro y el Senado de Roma declaró la guerra a Egipto. Octavio entró en Alejandría con sus legiones el 30 de julio, mientras que Marco Antonio se suicidaba arrojándose sobre su es-



CARTEL PROMOCIONAL DE LA PELÍCULA "CLEOPATRA" (1963, JOSEPH L. MANKIEWICZ, CON REX HARRISON (CÉSAR), ELIZABETH TAYLOR (CLEOPATRA) Y RICHARD BURTON (MARCO ANTONIO))

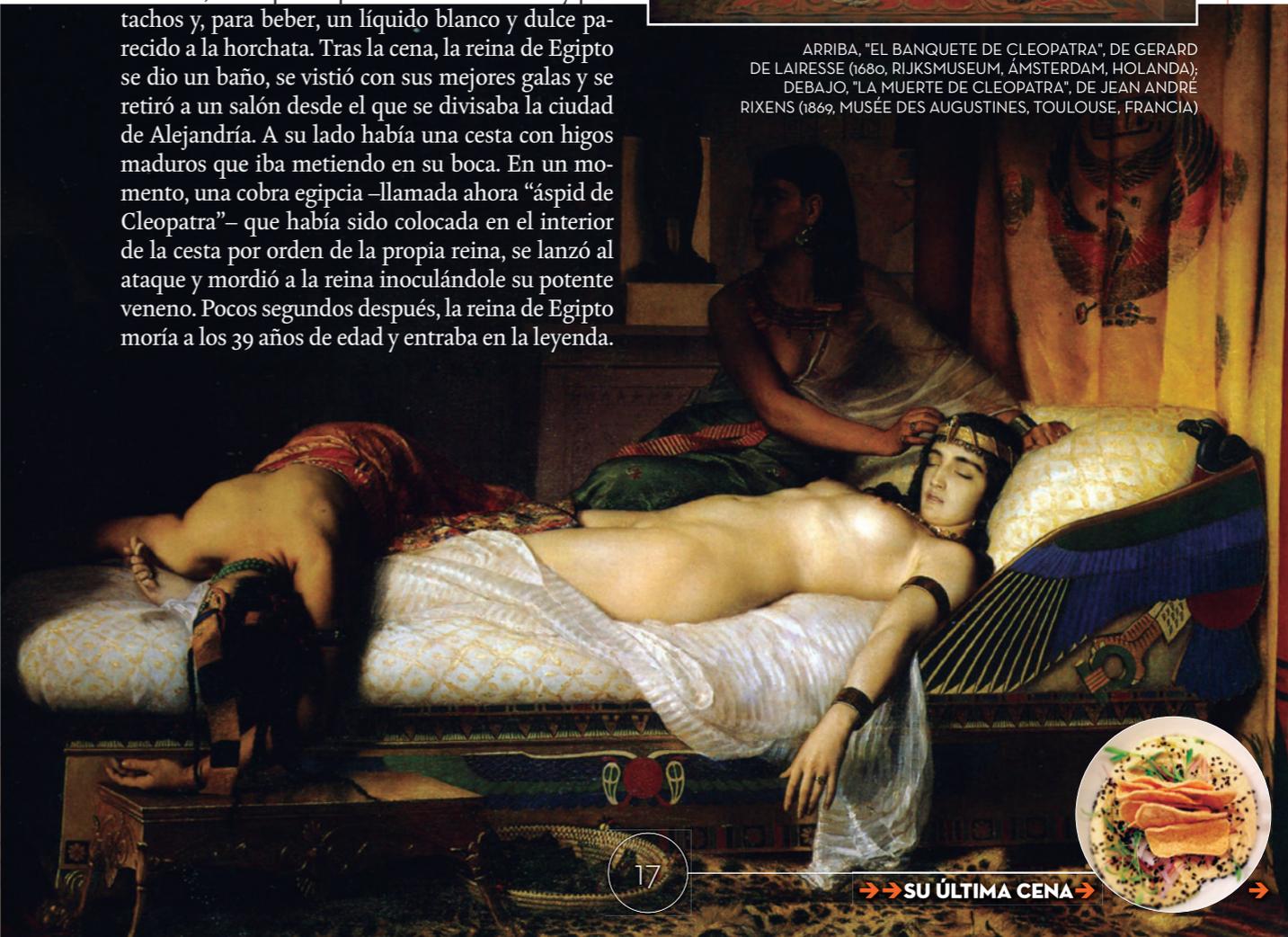
pada al enterarse falsamente de la muerte de Cleopatra... ¿inspiración para *Romeo y Julieta*?

La reina de Egipto supo entonces que la intención de Octavio era tomarla como prisionera y trasladarla a Roma para ser exhibida en un gran desfile del triunfo. Viendo que su único futuro era el de servir como esclava de Roma, Cleopatra decidió recurrir al suicidio no sin antes darse una buena última cena preparada por su fieles criadas, Iras y Charmión.

La cena estuvo compuesta por pequeños platos de anguila a la parrilla –considerado un pez sagrado en Egipto– condimentada con albahaca, pescado en costra de sal, el tradicional puré de garbanzos *hummus*, como postre pasteles dulces de miel y pistachos y, para beber, un líquido blanco y dulce parecido a la horchata. Tras la cena, la reina de Egipto se dio un baño, se vistió con sus mejores galas y se retiró a un salón desde el que se divisaba la ciudad de Alejandría. A su lado había una cesta con higos maduros que iba metiendo en su boca. En un momento, una cobra egipcia –llamada ahora "áspid de Cleopatra"– que había sido colocada en el interior de la cesta por orden de la propia reina, se lanzó al ataque y mordió a la reina inoculándole su potente veneno. Pocos segundos después, la reina de Egipto moría a los 39 años de edad y entraba en la leyenda.



ARRIBA, "EL BANQUETE DE CLEOPATRA", DE GERARD DE LAÏRESSE (1680, RIJKSMUSEUM, ÁMSTERDAM, HOLANDA); DEBAJO, "LA MUERTE DE CLEOPATRA", DE JEAN ANDRÉ RIXENS (1869, MUSÉE DES AUGUSTINES, TOULOUSE, FRANCIA)





- ✓ 400 g DE GARBANZOS (COCIDOS EN CALDO VEGETAL O EN CONSERVA)
- ✓ 2 dientes DE AJO
- ✓ 1 pizca DE PEREJIL MUY PICADO
- ✓ 1 cucharadita DE COMINO EN POLVO
- ✓ 1 cucharadita DE SALSA TAHINI
- ✓ 1 pizca DE PIMENTÓN DULCE
- ✓ EL ZUMO DE 1 LIMÓN
- ✓ 100 ml DE ACEITE DE OLIVA (1/2 taza)
- ✓ 2 cucharadas DE YOGUR NATURAL
- ✓ 1 pizca DE JENGIBRE RALLADO
- ✓ 15 cl DE VINAGRE DE VINO BLANCO
- ✓ 1 CEBOLLA MORADA (O CEBOLLETA)
- ✓ PAN DE PITA
- ✓ SEMILLAS DE SÉSAMO
- ✓ SAL

HUMMUS

PELAR los ajos, abrirlos por la mitad y retirar el germen de los mismos.

MEZCLAR en el vaso de la batidora los garbanzos, los ajos, el comino, el tahini, el aceite de oliva (reservar una cucharada para después), el yogur y la sal; triturar con la batidora hasta obtener una pasta homogénea y cremosa. Rectificar el punto de sal si es necesario.

CORTAR el pan de pita en triángulos o tiras y hornear a 200 grados unos minutos sin dejar que tomen color.

PASAR la crema de garbanzos a un cuenco, espolvorear con el perejil muy picado, una pizca de pimentón, el jengibre rallado, la cebolla roja cortada muy fina, y rociar con una cucharada de aceite de oliva. Servir con el pan de pita.



LA ÚLTIMA CENA

MESÍAS, HIJO DE DIOS Y FUNDADOR DEL CRISTIANISMO

NACIÓ EN BELÉN, 7-6 A.C. / ÚLTIMA CENA: UNA CASA DEL BARRIO DE SION (JERUSALÉN)

CON LA PUESTA DE SOL, el barrio de Sion se convertía en un auténtico laberinto de trampas por el que ni siquiera los soldados romanos se atrevían a pasar a ciertas horas. Simón entró en una de las casas. Pedro le había pedido que se ocupara de una cena que debía celebrarse para 13 comensales esa misma noche. El propio Simón era el encargado de comprar el cordero que se serviría en la cena. Después de comprobar que no tenía ningún hueso roto, algo imprescindible en Pascua, fue colocado

fuera un ritual necesario para el acontecimiento que iban a vivir. Los hombres se conocían. Muchos de ellos se fundían en abrazos de satisfacción. Pasadas las horas, los 13 comensales habían llegado ya a la casa. Pocas horas antes Caifás, el Sumo Sacerdote, ofrecía a uno de los discípulos 30 monedas de plata por entregar al llamado Jesucristo. El discípulo ofreció entregar al maestro a los guardias del Templo, en el lugar donde irían a orar, una vez acabada la cena de Pascua: en *Gath Shemane* (literalmente, prensa de olivas) o Getsemaní.

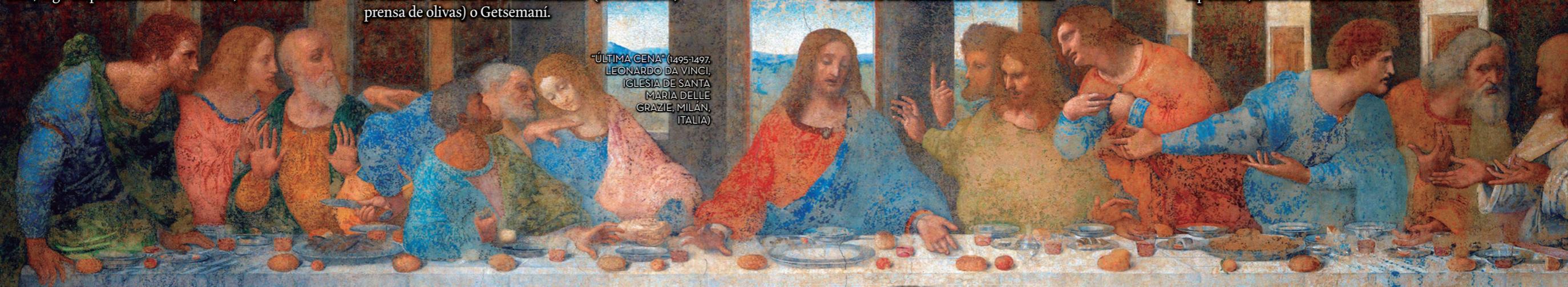
en el interior del horno. Juan, otro de los comensales, había preparado una de las habitaciones. En la estancia, se colocó una gran mesa, con 13 platos y otras tantas copas. También se dispuso un candelabro con velas que serían encendidas cuando diera comienzo el *seder*, la comida más importante de la liturgia judía. Poco a poco, los invitados llegaron a la casa. Uno a uno se acercaban al pozo en mitad del patio, extraían agua y procedían a lavarse como si

El maestro bendijo una de las jarras y llenó el primer vaso en honor del *kiddush* (la santificación); un segundo vaso por el *haggadash* (la celebración del cordero); un tercer vaso por las oraciones de acción de gracias; y finalmente un cuarto vaso para acompañar las últimas plegarias. El maestro entonces volvió a hablar. «Porque os digo que, a partir de este momento, no beberé del producto de la vid hasta que llegue el Reino de Dios».

A continuación, el maestro pasó a Juan el plato del *hazareth*, una salsa picante roja. Este cogió un trozo de pan y lo mojó en ella. Seguidamente pasó el plato a Andrés, este a Bartolomé; y así a Tomás; Mateo; Santiago “el Menor”, hermano del maestro; Santiago “el Mayor”; Felipe; Judas Tadeo; Simón “el Zelote”; Judas Iscariote; y finalmente, Pedro. Aquella no parecía una cena de Pascua, sino más bien una cena de despedida. La cena transcurrió desde ese mismo momento por las normas establecidas en la ley: se recitaron los salmos 113 y 144 del *Hallel*; se bebió el agua con hierbas amargas y cada uno de los comensales comió un trozo de cordero.

Casi al final de la cena, el maestro dijo: «Uno de vosotros me entregará». Pocas horas después, el Hombre, el Maestro de los 12 Apóstoles, sufriría la Pasión. Fue azotado hasta la extenuación, golpeado, escupido y, por último, crucificado en el Monte de la Calavera. Los espectadores que se habían reunido para ver su crucifixión fueron poco a poco dispersándose mientras los soldados hacían guardia al pie de la cruz. Cuando los militares pensaban que el reo ya había fallecido, este levantó la cabeza y mirando a los ladrones que estaban crucificados a su lado, dijo: «Padre, perdónalos, porque no saben lo que hacen».

Tres horas después de haber sido crucificado, el reo volvió a hablar: «Todo está cumplido». Estas serían sus últimas palabras. Longinos, que actuaba como *exactor mortis*, el oficial romano encargado de comprobar la muerte del reo, agarró su lanza por un extremo y se la clavó al Hombre en el costado. Aquella comida en el barrio de Sion, junto a sus 12 Apóstoles, había sido su última cena.



“ÚLTIMA CENA” (1495-1497, LEONARDO DA VINCI, IGLESIA DE SANTA MARIA DELLE GRAZIE, MILÁN, ITALIA)



EL PAN ÁCIMO POR PASCUA. EL PAN ERA EL PRINCIPAL ALIMENTO, DE CEBADA PARA LOS POBRES Y DE TRIGO PARA LOS RICOS. ELABORADO SIN LEVADURA EN LA PASCUA JUDÍA ES LO QUE SE CONOCE COMO PAN ÁCIMO. SE PREPARABAN BUÑUELOS FRITOS DE HARINA Y MIEL DE UVAS Y DÁTILES. COMÍAN MUCHAS LEGUMBRES, POCOS HUEVOS Y ALGO DE QUESO. LA CARNE ERA PARA LOS RICOS. EL PUEBLO COMÍA PESCADO, ASADO O SECADO AL SOL. EL ACEITE ERA IMPRESCINDIBLE Y ABUNDABAN LAS FRUTAS: MELONES, HIGOS, UVAS, GRANADAS, MORAS, DÁTILES... LAS FRUTAS SECAS DE PALESTINA ERAN CODICIADAS EN ROMA, COMO SUS ADEREZOS A BASE DE SAL DEL MAR MUERTO, LA MOSTAZA, ALCAPARRAS, COMINO, AZAFRÁN, HIERBABUENA, ENELDO, CEBOLLAS, AJOS... EL ORIGEN DE LA FAMOSA DIETA MEDITERRÁNEA.





- ✓ 2 PIERNAS DE CORDERO RECENTAL DESHUESADAS
- ✓ 100 g DE ACEITUNAS NEGRAS DESHUESADAS
- ✓ 200 ml DE MIEL DE FLORES
- ✓ 16 hojas DE PEREJIL FRESCO
- ✓ 8 hojas DE CILANTRO FRESCO
- ✓ 8 hojas DE ESTRAGÓN FRESCO
- ✓ 12 hojas DE ALBAHACA FRESCA
- ✓ 100 g DE SÉMOLA PARA CUSCÚS
- ✓ 200 ml DE CALDO DE VERDURAS
- ✓ 50 g DE BERENJENA
- ✓ 50 g DE CALABAZA
- ✓ 10 g DE PASAS DE CORINTO
- ✓ una pizca DE CURRY EN POLVO
- ✓ una pizca DE TANDOORI EN POLVO
- ✓ 200 ML DE YOGUR GRIEGO
- ✓ 50 ml DE ZUMO DE NARANJA
- ✓ 300 ml DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- ✓ PIMIENTA BLANCA MOLIDA
- ✓ SAL

CORDERO en corteza DE OLIVAS negras,

MIEL DE FLORES Y HIERBAS FRESCAS CON ENSALADA DE SÉMOLA

(ADAPTACIÓN DE CORDERO PASCUAL)

TRITURAR las olivas hasta formar casi una pasta homogénea. Secar en el horno durante 20 minutos a 120 grados, vigilando que no se queme. Triturar también las hierbas y secar en el horno a 90 grados, como las olivas. Mezclarlo todo.

CORTAR la carne en pequeños lomos, regarla carne con un poco de aceite y asarla durante 8 minutos a 190° C. Reservar junto con la grasa que suelta.

LAVAR la sémola bajo el grifo varias veces; ponerla en un cuenco (bien escurrida), cubrirla con el caldo y dejar hasta que absorba todo el líquido.

CALENTAR un poco de aceite en una sartén. Picar la berenjena y la calabaza muy finamente

y saltear en la sartén unos minutos, hasta que se ablanden, junto con el cuscús. Sazonar e incorporar las especias (curry y tandoori).

RECUPERAR la grasa de asar el cordero, añadirle el zumo de naranja y dejar reducir un poco a fuego medio. Una vez fuera del fuego colar e incorporar el yogur.

PINTAR los lomos del cordero con miel y cubrir con la mezcla de hierbas y olivas.

PARA EMPLATAR, echar un poco de salsa de yogur, después la ensalada de sémola y por último los lomos de cordero.



BRIOCHE PARA MATAR EL HAMBRE

Reina de Francia

NACIÓ EN VIENA (AUSTRIA), 2 NOV 1755 / ÚLTIMA CENA: PRISIÓN DE "LA CONCIERGERIE" (PARÍS, FRANCIA), 16 OCT 1793

MARÍA ANTONIETA sentía debilidad por el chocolate. Tanto, que cuando la joven princesa llegó a la corte francesa con 14 años para casarse con el Delfín de Francia lo hizo con su propio chocolatero, que inventaba para ella nuevas recetas mezclando el cacao con la flor de azahar, la almendra dulce, vainilla, café... Aunque si hay un alimento con el que se asocia a María Antonieta es el brioche. La anécdota es de sobra conocida: cuando le informaron que el pueblo pasaba hambre y el pan escaseaba, ella respondió con su famoso "Pues que coman brioches". La frase, fruto de la campaña de desprestigio que sufrió la "austriaca" desde su llegada a la corte francesa, no es real. Pero sí la situación insostenible de un país que desencadenó la Revolución Francesa.

María Antonieta Josefa Juana de Habsburgo-Lorena, princesa real de Hungría y de Bohemia, archiduquesa de Austria, reina consorte de Francia y de Navarra por su matrimonio con Luis XVI (*Madame Déficit* para los franceses) nació el 2 de noviembre de 1755, el mismo día en el que un terremoto asoló Lisboa y la costa lusa. Un mal augurio. Era la más pequeña de los 15 hijos del emperador del Sacro Imperio Romano Germánico Francisco I y de su esposa María Teresa I.

Casada a los 15 años con el Delfín de Francia, el futuro Luis XVI, de apenas uno más. Reina de Francia a los 18. Y ajusticiada en la guillotina a los 38. La joven y alegre María Antonieta, rodeada de una

pequeña corte de favoritos desde su ascenso al trono en 1774 ocupó sus días y sus noches con fiestas, juegos y apuestas, amoríos y "maquinaciones políticas", según sus detractores, que iniciaron una campaña de desprestigio desde su llegada a Francia.

En sus últimos días de vida, María Antonieta, reina de la opulencia poco antes, sólo se alimentó de una sopa. Una sencilla sopa *bouillon* de ave, con su ramillete de hierbas aromáticas (*bouquet garni*) en el que no faltan hojas de laurel, tallos de apio y un buen manojito de perejil. Fue el único alimento que consintió ingerir los días previos a su decapitación. Algunos biógrafos apuntan que en el momento de prepararse para ir al cadalso pidió una taza de chocolate que fue llevado de un café de los alrededores de la *Conciergerie*, situada en la parisina Île de la Cité, donde permaneció encerrada hasta su ejecución.

Cuentan que la muerte de la reina fue celebrada con un copioso banquete en *Méot*, el restaurante abierto por el cocinero del Duque de Orleans en 1788. El menú: bechamel de alones y foie-gras, pulardas asadas, codornices y tordos.

Lejos quedaban los deliciosos manjares servidos por cubiertos de oro y plata —y "el más hermoso servicio de porcelana realizado en Sèvres", según las crónicas de la época— en la corte de Versalles. Como su banquete de bodas. Acudieron más de 6.000 invitados, aunque sólo 22 miembros de la familia real gustaron el menú nupcial.



EL PAPEL DE MARÍA ANTONIETA FUE DECISIVO PARA PALIAR LA HAMBRE QUE AZOTABA AL PUEBLO GRACIAS A SU APOYO A LA PATATA. LLEGADA DE AMÉRICA, FUE RELEGADA A ALIMENTO PARA EL GANADO. FUE EL FARMACÉUTICO PARMENTIER QUIEN PIDIÓ AYUDA A LOS REYES PARA QUE APOYARAN SU CONSUMO. EL GESTO DE MARÍA ANTONIETA DE PONERSE UN RAMITO DE FLOR DE LA PLANTA DE LA PATATA RESULTÓ DEFINITIVO.



EL "HAMEAU", EL "PARQUE TEMÁTICO" CAMPESTRE QUE SE HIZO MARÍA ANTONIETA EN LOS JARDINES DE VERSALLES; DEBAJO, KIRSTEN DUNST EN "MARÍA ANTONIETA" (SOFÍA COPPOLA, 2006)



ANTOINE AUGUSTIN PARMENTIER, GRAN VALEDOR DE LA PATATA EN FRANCIA



EJECUCIÓN DE MARÍA ANTONIETA; ARRIBA, DIBUJO DE JACQUES-LOUIS DAVID DE LA REINA DE FRANCIA CAMINO A LA GUILLOTINA





- ✓ 2 kg DE HOJAS DE ESPINACA
- ✓ 200 g DE TALLO DE APIO VERDE
- ✓ 1 CEBOLLA
- ✓ 1/2 bulbo DE HINOJO FRESCO
- ✓ 1 PUERRO
- ✓ 1 CALABACÍN LAMINADO
- ✓ 1 mazorca DE MAÍZ COCIDO

- ✓ 1 cucharada DE TOMATE CONCENTRADO
- ✓ 1 pizca DE JENGIBRE
- ✓ 2 litros DE CALDO DE AVE
- ✓ ACEITE DE OLIVA VIRGEN
- ✓ 4 lonchas DE JAMÓN IBÉRICO
- ✓ PIMIENTA BLANCA MOLIDA
- ✓ SAL

BOUILLON DE Verduras CON Laminadas de calabacín salteadas

(ADAPTACIÓN DE SOPA "BOUILLON" DE AVE CON RAMILLETE DE HIERBAS AROMÁTICAS)

REHOGAR en una olla profunda y ancha las espinacas, la cebolla, el hinojo, el puerro, el apio y el jengibre, todo cortado en dados no muy grandes..

AÑADIR el tomate concentrado cuando las verduras estén blandas. Dejar rehogar unos minutos más, y añadir el caldo de ave y salpimentar.

COMPROBAR, pasados unos 40 minutos de cocción lenta, que las verduras estén bien cocina-

dos (blandas). Si es así, triturar la crema y pasarla por la turmix.

SALTEAR el calabacín y el cocido en una sartén bien caliente con unas gotas de aceite.

PASAR la crema a un plato sopero y terminar colocando el maíz y el calabacín de forma armoniosa y dar el toque final echando un chorrito de aceite de oliva por encima.



EL ASADO QUE NUNCA LLEGÓ A SERVIRSE

VICEALMIRANTE DE LA FLOTA BRITÁNICA, VIZCONDE NELSON, DUQUE DE BRONTÉ, BARÓN DEL NILO, DE BURNHAM THORPE Y DE HILBOROUGH

NACIÓ EN BURNHAM THORPE (INGLATERRA), 29 SEP 1758 / ÚLTIMA CENA: A BORDO DE LA "HMS VICTORY", CABO DE TRAFALGAR (ESPAÑA), 20 OCT 1805

COMO CADA NOCHE, la cena se sirvió con puntualidad inglesa en la *Great Cabin* del *HMS Victory*, el buque insignia comandado por el almirante Nelson, con una dotación de 850 hombres y armado con 104 cañones. Las cenas a bordo eran compartidas por los oficiales y eran famosas por su abundancia y su calidad. Compuestas siempre de tres platos, cada uno de ellos con un vino diferente, las cenas duraban al menos dos horas y, tras ellas, los oficiales tocaban música y salían a pasear por cubierta mientras tomaban licores o ponche acompañados de pasteles y galletas. «Ayudaba a mantener la moral alta», decían. También para la marinería. El *HMS Victory* cargaba con un suministro capaz de abastecer a 900 hombres durante cuatro meses. Y aunque la dieta del marinero común constaba de dos libras de carne de res o de cerdo, nunca faltaban los salazones y las galletas, todo ello regado con cerveza y ron.

La *HMS Victory* también se diferenciaba de otras naves por el elevado número de animales vivos a bordo. Proveer a sus hombres de alimentos frescos siempre que fuera posible formaba parte de la estrategia del almirante Nelson para mantener la moral alta de sus hombres de cara al combate. Él comía con moderación pero su extrema atención a sus hombres y su hospitalidad era una de sus señas de identidad. El 13 de septiembre de 1805 Nelson y su flota fueron



EL 25 DE JULIO DE 1797, UN CAÑONAZO SE "COMIÓ" LA MITAD DE SU BRAZO DERECHO EN SU FRACASADO INTENTO DE CONQUISTAR LA ISLA DE TENERIFE

llamados a combatir contra las escuadras española y francesa, que se habían aliado y se mantenían en puerto seguro en Cádiz.

La noche del 20 de octubre de 1805 se sirvió sopa de apio y queso Stilton como entrante. De plato fuerte, faisán asado con salsa de naranja. Y para acompañar, espárragos (*Asparagus in crisp rolls*) y patatas nuevas con salsa holandesa. Nelson y sus oficiales aún tomarían juntos el desayuno, alrededor de las siete de la mañana, compuesto a base de té, pan caliente, tostadas y fiambre frío de lengua. Luego se concentraron en las actividades del buque insignia de la Armada británica.

Pero ya no hubo a mediodía tiempo de servir el asado (*Roast Beef of Olde England*). Las escuadras navales inglesa, compuesta por 27 buques, y la francoespañola, que contaba con 33 navíos, se enfrentaron en las cercanías del cabo Trafalgar, en la batalla naval más grande de la historia, y la más importante del siglo XIX. El combate comenzó a las 11:35 horas de la mañana. Nelson, al mando del *HMS Victory* y vistiendo chaqueta de gala con sus cuatro estrellas de hidalguía, estaba cerca de alcanzar una muerte a la altura de su gloria en vida. Nacido como un niño enfermizo en Burnham Thorpe, un tranquilo pueblo de Norfolk, en la costa este inglesa, a los 12 años formaba ya parte de la Armada Real Británica, y a los 21, se había converti-

MUERTE a La carta

do en uno de sus capitanes más jóvenes. En agosto de 1805 Nelson se embarcaba en el *HMS Victory* y dejaba Inglaterra por última vez. A bordo celebró su 47º cumpleaños con sus compañeros del mar, a los que él denominaba "su auténtica familia".

El 21 de octubre, apenas comenzada la batalla final, una bala de un francotirador francés disparada desde el navío *Redoutable* hiere en el tórax al almirante. Se le administró limonada, agua con vino y agua. Pero el almirante Nelson muere a las 4:30 horas, cuando ya se intuía la histórica victoria de su flota: ni un barco perdido frente a la veintena de bajas en la escuadra rival.

El capitán Thomas Hardy, su segundo al mando, fue el encargado de cumplir con su voluntad de ser llevado a tierra, no abandonado en el mar: volvió a Inglaterra dentro de un barril de brandy –las malas lenguas dicen que de coñac francés– para que su cuerpo se conservara en las mejores condiciones posibles.

EL "ROAST BEEF" PERDIDO

LA CASA NATAL DE HORATIO NELSON FUE DEMOLIDA HACE SIGLOS, PERO AÚN SE CONSERVA LA IGLESIA EN LA QUE SU PADRE, CLÉRIGO, PREDICABA. TAMBIÉN LA PRINCIPAL TABERNA, "THE PLOUGH", CONSTRUÍDA EN 1637, Y QUE EN 1798 PASÓ A LLAMARSE "THE LORD NELSON" (WALSINGHAM RD, BURNHAM THORPE, NORFOLK). EN ELLA, ANTES DE EMBARCAR EN EL "HMS AGAMEMNON", NELSON OFRECIÓ UNA CENA A SUS PAISANOS. HOY, LA TABERNA SE MANTIENE COMO UN PUB Y AÚN PUEDE DEGUSTARSE UN BUEN "ROAST BEEF OF OLDE ENGLAND". LA ÚLTIMA COMIDA QUE DEBIÓ TOMAR EL GLORIOSO MARINO SI NO LO HUBIERA IMPEDIDO UNA BALA DE FUSIL FRANCÉS.



NELSON PRESIDE DESDE LO ALTO DE UNA COLUMNA LA PRINCIPAL PLAZA DE LONDRES, TRAFALGAR SQUARE

TRAFALGAR (1805), LA MAYOR BATALLA NAVAL DE LA HISTORIA



LA "HMS VICTORY" DE NELSON SE CONSERVA EN PERFECTO ESTADO EN EL PUERTO DE PORTSMOUTH (INGLATERRA)





- ✓ 1 FAISÁN (LIMPIO Y TROCEADO)
 - ✓ 1 CEBOLLA
 - ✓ 1 ZANAHORIA
 - ✓ 1 RAMA DE APIO VERDE
 - ✓ 3 dientes DE AJO
 - ✓ 1 RAMITA TOMILLO LIMONERO
 - ✓ 1 ramita DE ROMERO
 - ✓ 1 HOJA DE LAUREL
 - ✓ 1 CAYENA
 - ✓ 24 CEBOLLITAS
 - ✓ 100 g DE TOCINO FRESCO (CORTADO EN DADOS)
 - ✓ 50 G DE MANTEQUILLA
 - ✓ 4 cucharadas DE ACEITE DE OLIVA
 - ✓ 2 L DE CALDO DE AVE
 - ✓ 1 l DE VINO TINTO JOVEN
 - ✓ 1 TACITA DE CAFÉ DE BRANDY
 - ✓ 4 cucharadas DE BRANDY
 - ✓ PIMIENTA NEGRA MOLIDA Y SAL
- PARA LA SALSA NARANJA:**
- ✓ 250 ml DE ZUMO DE POMELOS ROSAS
 - ✓ 250 ml DE ZUMO DE NARANJA
 - ✓ 16 GAJOS DE POMELO
 - ✓ 16 GAJOS DE NARANJA
 - ✓ 60 G DE AZÚCAR MORENO

Faisán a La naranja

LA VÍSPERA, pelar las verduras y cortar en dados no muy grandes. Echarlas en un recipiente amplio y profundo junto con los ajos, el faisán, el vino tinto, el brandy, las hierbas aromáticas y la cayena. Tapar con papel film y dejar marinar en la nevera durante 12 horas.

CORTAR el tocino en daditos y escaldarlos en agua hirviendo durante un minuto; escurrir, secar bien y reservar.

ESCURRIR el faisán y las verduras y reservar por separado; reservar también el líquido.

PONER una cazuela al fuego con la mantequilla y el aceite de oliva, y dorar a fuego suave las cebollitas peladas, los daditos de tocino y las hierbas aromáticas y verduras de la marinada. Cuando las verduras estén bien doradas, añadir el faisán, salpimentar y rehogar hasta que se dore.

RETIRAR la grasa sobrante de la cazuela y añadir el vaso de brandy y flambear (prender el líquido hasta que se consuma el alcohol y la llama se apague. Agregar el vino tinto y dejar reducir el caldo hasta la mitad. Añadir el caldo de ave y dejar cocer hasta que la carne esté tierna; rectificar de sal.

ESCURRIR el faisán una vez tierno y pasarlo a una cazuela ancha. Retirar las hierbas aromáticas, triturar la salsa y colarla; reservar.

VERTER los zumos de fruta en una sartén y dejar reducir $\frac{3}{4}$ partes.

ECHAR la salsa y pasarla a la cazuela del faisán, añadir el zumo reducido y dejar cocer unos minutos a fuego bajo. Servir con parte de la salsa en un cuenco aparte.



UN IMPERIAL DESASTRE EN LA MESA

GENERAL Y EMPERADOR DE FRANCIA

NACIÓ EN AJACCIO (CÓRCEGA, FRANCIA), 15 AGO 1769 / ÚLTIMA CENA: LONGWOOD HOUSE, ISLA DE SANTA ELENA, EN MEDIO DEL OCEANO ATLÁNTICO, 5 MAY 1821

TOMABA LA COMIDA con las manos y comía demasiado rápido; por necesidad, y no por placer, con el único fin de saciarse. No fue diferente aquel 5 de mayo de 1821, en su exilio de Santa Elena. El cocinero le preparó diferentes platos en la amplia cocina de Longwood House, una especie de granja en la que residía el emperador derrocado: filete de hígado y chuletas con tocino, riñones salteados al jerez, huevos revueltos con crema y pan de ajo con tomates asados. Un menú demasiado copioso para una persona aquejada de continuos dolores estomacales que terminaron acabando con su vida. Existen diversas versiones sobre las causas de su muerte, desde que fue de forma natural, provocada por el cierre del píloro o por un cáncer de estómago; o quizás de forma intencionada, envenenado poco a poco con arsénico, según investigaciones recientes.

Como siempre, Napoleón probó un poco de cada plato con avidez. Rara vez dedicaba más de ocho minutos a un almuerzo. Su maestro de cocina, el suizo Dunan, le servía a diario un repertorio de entrantes, carnes, varios tipos de pan —que no probaba— y diferentes postres. Picaba de plato en plato, sin orden alguno, y apenas masticaba. No cambiaba el rancho de los soldados por ninguno de los refinados manjares que se servían en la corte de París, y prefería la comida italiana a la francesa. Apreciaba especialmente unos buenos macarrones con queso parmesano. La causa podría ser el peso



EL "POLLO A LA MARENGO" ES UN PLATO CREADO PARA EL PROPIO NAPOLEÓN CUANDO SU CHEF DUNAN TUVO QUE IMPROVISAR CON POLLO, AJOS, TOMATES, CEBOLLAS, ACEITE, HUEVOS Y CANGREJOS, GUISÁNDOLOS CON AGUA Y COÑAC AQUEL 14 DE JUNIO DE 1800 CUANDO EL EMPERADOR PARÓ POR SORPRESA LA BATALLA DE MARENGO PARA IR A COMER.

de su nacimiento en Córcega en 1769, justo un año después de que la isla, hasta entonces italiana, fuera comprada por la corona francesa.

Sus modales en la mesa eran tales que su mayordomo, Jean-Baptiste-Louis Marchand, tenía que traerle ropa limpia para cambiarse después de comer por las manchas que cubrían su ropa. Tampoco entendía de horarios, tal vez por tantos años de vida militar. Podía comer a cualquier hora del día y cenar a las seis de la tarde o a las cuatro de la madrugada.

Le gustaba comer solo, y prefería los alimentos sencillos como lentejas, patatas, pollo, judías y pasta, aunque entre sus platos favoritos destacaba la sopa de castañas, el ragú de cordero y la morcilla a la Richelieu, un embutido servido sobre un lecho de compota de manzana con canela. Y bebía varias botellas de vino al día. Su preferido era el mítico Chambertin de Borgoña, aunque rebajado con agua.

En 2005, el doctor Pascal Kintz, presidente de la Asociación Internacional de Toxicólogos de Medicina Forense, demostró que una gran cantidad de arsénico se encontraba en los cabellos de Napoleón, lo cual indicaba un "recorrido" por vía digestiva, y no por una contaminación externa. Kintz reveló la naturaleza del tóxico: arsénico mineral, conocido popularmente bajo su apelación de "raticida". Las ratas eran una de las plagas a las que tenían que enfrentarse los inquilinos de Longwood House.



"NAPOLEON EN EL BELLEROPHON" (1815, CHARLES LOCK EASTLAKE), EL BARCO INGLÉS EN EL QUE INICIÓ EL VIAJE DE EXILIO A SANTA ELENA



EL COMEDOR DE LONGWOOD HOUSE, LA RESIDENCIA DE LA ISLA DE SANTA ELENA DONDE TERMINÓ EXILIADO SUS DÍAS EL DERROCADO EMPERADOR



FUERA POR ENVENENAMIENTO O POR CAUSAS NATURALES, AL FINAL LOS PROBLEMAS ESTOMACALES LLEVARON A NAPOLEÓN A TAN "MODESTA" TUMBA



EL VINO FAVORITO DE NAPOLEÓN ERA EL MÍTICO CHAMBERLIN DE BORGÑO, SI BIEN LO REBAJABA CON AGUA





- ✓ 3 HUEVOS (DE CALIDAD)
- ✓ 100 g DE ERIZOS DE MAR FRESCOS (O EN CONSERVA)
- ✓ 125 ml DE NATA
- ✓ 2 CHALOTAS
- ✓ PEREJIL FRESCO
- ✓ 50 g DE MANTEQUILLA
- ✓ PIMIENTA NEGRA MOLIDA
- ✓ SAL

PARA LA SALSA DE CHIPIRONES:

- ✓ 2 CEBOLLAS MEDIANAS
- ✓ 2 TOMATES MUY ROJOS
- ✓ 1 PIMIENTO VERDE CARNOSO
- ✓ 3 dientes DE AJO
- ✓ 1 PUERRO
- ✓ UNAS REBANADAS DE PAN FRITO

- ✓ 100 ml DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- ✓ 300 ml DE VINO TINTO
- ✓ 30 g DE TINTA DE CHIPIRÓN FRESCA
- ✓ PEREJIL
- ✓ ROMERO
- ✓ SAL

HUEVOS REVUELTOS CON ERIZOS, crema y salsa DE CHIPIRONES

(ADAPTACIÓN DE HUEVOS REVUELTOS CON CREMA)

PREPARAR la salsa: poner una cazuela a fuego muy lento con un poco de aceite y rehogar las cebollas, los ajos pelados y picados, los tomates, el pimiento verde, el puerro, también picados, y el perejil. Dejar a fuego muy suave durante 40 minutos aproximadamente. Incorporar el vino, subir el fuego y dejar un par de minutos hasta que se evapore el alcohol; añadir la tinta y volver a bajar el fuego para que siga cocinándose despacio unos minutos más. Añadir el pan frito y el romero picado, triturar la salsa con la batidora y pasar por un pasapuré. Rectificar el punto de sal si es necesario y reservar.

CALENTAR la mantequilla a fuego suave en una sartén, añadir la chalota pelada y cortada en juliana muy fina, y pochar a fuego suave hasta que esté transparente, pero sin tomar color.

VERTER los huevos y remover a fuego lento durante 15 minutos. Añadir los oricios y la nata; apartar del fuego y remover sin romper la carne de los oricios. Añadir una pizca de sal.

SERVIR los huevos con una cucharada de salsa de tinta, espolvorear con perejil y pimienta negra recién molida.



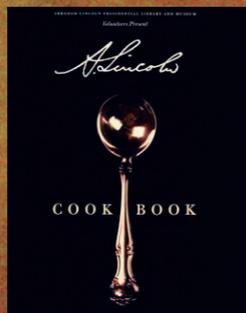
AUSTERIDAD CULINARIA

DECIMOSEXTO PRESIDENTE DE LOS ESTADOS UNIDOS

NACIÓ EN HODGENVILLE (KENTUCKY, EE. UU.), 12 FEB 1809 / ÚLTIMA CENA: COMEDOR DE LA CASA BLANCA (WASHINGTON), 14 ABR 1865

ABRAHAM LINCOLN nació en una pequeña granja a las afueras de Hodgenville, Kentucky, en 1809. Su lugar de origen marcó su carácter y sus gustos gastronómicos a partes iguales. El decimosexto presidente de los Estados Unidos era un hombre autodidacta, de una fuerza y una estatura inusitada, comprometido y austero, una austeridad que se proyectaba especialmente en la mesa. Le gustaba la fruta, especialmente las manzanas, y los frutos secos; también la carne poco hecha, las galletas saladas y el queso del país. No era bebedor, solo tomaba agua y té después de comer y rara vez probaba el vino.

Disfrutaba con la comida casera, especialmente con los platos tradicionales de las zonas rurales de Kentucky e Illinois, el estado en el que pasó la mayor parte de su vida. Rara vez desayunaba y a menudo comía en una bandeja en la mesa de su despacho para poder continuar con su trabajo de abogado. Mantuvo la misma costumbre durante toda su etapa como presidente. A menudo su esposa, Mary Todd, le lle-



LOS PLATOS FAVORITOS DEL PRESIDENTE Y LAS RECETAS DE FAMILIA FUERON RECOPIADAS EN UN LIBRO EDITADO POR EL MUSEO PRESIDENCIAL ABRAHAM LINCOLN DE WASHINGTON.

vaba la comida al despacho. Ella misma la preparaba, ya que el presidente Lincoln no recurrió nunca al cocinero oficial de la Casa Blanca durante su mandato.

Si tenía un plato favorito para las cenas en ocasiones especiales: un guiso de pollo en salsa de origen francés *-fricasé de pollo-* que al presidente le gustaba acompañar de galletas saladas, y generalmente precedido de una sopa de ostras (*Oyster Stew*), uno de los platos más populares de la cocina tradicional de la costa este de Estados Unidos. No es que fuera una concesión del austero presidente al lujo, pero es que la ostra fue un alimento tan abundante en determinadas zonas del país que durante el siglo XIX y bien en-

trado el XX constituía un ingrediente básico en la dieta de las clases humildes. Y aún hoy sigue siendo popular. Y de postre, cómo no, un buen

EL MONUMENTO A LINCOLN EN WASHINGTON RETRATA A LA PERFECCIÓN LA GRANDEZA DE UNO DE LOS MEJORES PRESIDENTES DE ESTADOS UNIDOS



A LA IZQUIERDA, GRABADO DE LA ÉPOCA CON LA RECREACIÓN DEL ASESINATO DEL PRESIDENTE. AL LADO, EL PALCO DEL TEATRO FORD DONDE OCURRIÓ SIGUE TAL CUAL ESTABA AQUELLA NOCHE DE 1865

MUERTE

apple pie (pastel de manzana), la especialidad de la buena de Mary.

La noche del viernes 14 de abril de 1865 el matrimonio Lincoln tenía programada una salida al teatro —para ver el musical *Our american cousin* (Nuestro primo americano)—. La última cena en la Casa Blanca del presidente consistió en una sopa de rabo de buey (*Mock turtle soup*), un asado de ave relleno de castañas al estilo de Virginia con batatas al horno y coliflor en salsa de queso. Tras la cena, el matrimonio acudió al Teatro Ford. Se retrasó un poco, ya que Lincoln tenía que firmar el indulto a un espía simpatizante de los confederados condenado a muerte.

Llegaron al teatro pasadas las ocho y media de la noche. El resto de la historia es bien conocido: John Wilkes Booth, un actor simpatizante de la causa confederada, asesinó al presidente de un disparo por la espalda y a quemarropa en la base del cráneo. No murió en el acto: su fallecimiento fue certificado a las 7:22 horas del sábado 15 de abril de 1865.





- ✓ 4 pechugas DE POLLO ABIERTAS
- ✓ 250 G DE CARNE DE POLLO PICADA
- ✓ 3 HUEVOS
- ✓ 100 G DE HIGADITOS DE POLLO
- ✓ 100 g DE OREJONES (O FRUTA ESCARCHADA)
- ✓ 60 G DE PIÑONES
- ✓ 50 g DE MIGA DE PAN BLANCO
- ✓ 1 MANZANA GOLDEN

- ✓ 2 CEBOLLAS
- ✓ 1 ZANAHORIA
- ✓ 1 PUERRO
- ✓ 1 TALLO DE APIO VERDE
- ✓ 2 dientes DE AJO
- ✓ UN MANOJO DE HIERBAS AROMÁTICAS
- ✓ 100 g DE MANTECA DE CERDO
- ✓ 1 L DE CALDO DE AVE
- ✓ 1 vaso DE VINO BLANCO
- ✓ PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- ✓ SAL

- PARA LA GUARNICIÓN DE TUBÉRCULOS:**
- ✓ 4 CHIRIVÍAS
 - ✓ 4 NABOS
 - ✓ 4 ZANAHORIAS
 - ✓ 400 g DE CALABAZA
 - ✓ 400 G DE ÑAME
 - ✓ 3 dientes DE AJO
 - ✓ 1 MANOJO DE ROMERO
 - ✓ 1 manojo DE TOMILLO
 - ✓ 4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA
 - ✓ PIMIENTA NEGRA MOLIDA Y SAL

PECHUGAS DE POLLO rellenas

De frutos secos con TUBÉRCULOS asados

(ADAPTACIÓN DE ASADO DE AVE RELLENO DE CASTAÑAS ESTILO VIRGINIA CON BATATAS AL HORNO)

TRITURAR dos ajos pelados en el vaso de la picadora junto a la manteca de cerdo (reservar una cucharada) y las hierbas aromáticas. Salpimentar y reservar en la nevera.

ESTIRAR bien las pechugas de pollo y aplastarlas dando unos golpes con el ancho de un chuchillo grande. Embadurnar las pechugas con la mezcla anterior y dejar una hora en la nevera.

MEZCLAR los huevos con la carne picada, los orejones troceados, los hígados de pollo picados, la manzana pelada y troceada, los piñones y la miga de pan desmenuzada hasta conseguir una masa homogénea.

RELLENAR las pechugas de pollo con la mezcla, bridarlas (atarlas) para que no se salga el relleno y salpimentar.

REHOGAR en una rustidera (fuente de horno) las verduras cortadas en dados con la manteca reservada. Cuando empiecen a tomar color, añadir los rollos de pechuga y dorar por todos los lados.

METER la rustidera en el horno precalentado y asar a 180° C durante 20 minutos, dándole vueltas constantemente. Cuando falten 5 minutos, regar con el vino blanco y dejar evaporar.

SACAR del horno, reservar las pechugas y añar



dir el caldo de ave. Volver a poner a fuego vivo hasta que la salsa ligue y se reduzca, rectificar de sal y pimienta y colar. Reservar la salsa en un recipiente al baño María.

PARA LA GUARNICIÓN de tubérculos: al- tearlos todos, pelados y cortados en dados de 3x3 cm, en aceite muy caliente. Disponer en una bandeja de horno, espolvorear con las hierbas (romero y tomillo), salpimentar y hornear a 200 grados

durante 40 minutos aproximadamente. Dar un toque de pimienta cuando estén bien cocinadas.

RETIRAR la cuerda de bridar (las pechugas deben haber reposado un mínimo de 8 minutos atadas), cortar las pechugas en rodajas de 1cm de grosor y servir las regadas con la salsa, y espolvoreadas con hierbas aromáticas picadas muy finas. Presentar los tubérculos aparte.



ÍNDICE GASTRONÓMICO

18  HUMMUS CLEOPATRA	86  BOLAS DE QUESO GANDHI	104  CAZPACHO DE FRESAS MARILYN MONROE	56  ENSALADILLA RUSA RASPUTÍN
60  BERENJENAS RELLENAS JOE MASSERIA	96  ENSALADA CÉSAR ERNEST HEMINGWAY	108  ENSALADA DE REMOLACHA JOHN F. KENNEDY	156  "TROCAJERO" DE POLLO KAREN CARPENTER
34  HUEVOS CON ERIZOS NAPOLEÓN	138  ESPAQUETIS CON ALBÓNDIGAS ELVIS PRESLEY	174  HUEVOS FRITOS TED BUNDY	120  TAQUITOS DE POLLO SHARON TATE
124  SÁNDWICH DE ATÚN JIMI HENDRIX	148  SÁNDWICH DE ROSBIF JOHN LENNON	26  BOUILLON DE VERDURAS MARÍA ANTONIETA	42  SOPA DE BUEY GENERAL LEE
152  CREMA DE LENTEJAS JOHN BELUSHI	178  SOPA DE VERDURAS FREDDIE MERCURY	30  FAISÁN A LA NARANJA HORATIO NELSON	38  PECHUGAS DE POLLO RELLENAS ABRAHAM LINCOLN
52  TERRINA DE PATO TITANIC	78  SUPREMA DE POLLO ADOLF HITLER	116  POLLO ESTILO LOUISIANA MARTIN LUTHER KING	128  POLLO NABE YUKIO MISHIMA
132  POLLO AGRIDULCE JIM MORRISON	186  BROCHETAS DE POLLO AYRTON SENNA	200  FOIE-GRAS CALIENTE TORRES GEMELAS	220  MAGRET DE POLLO ASADO MICHAEL JACKSON
224  HÍGADO DE PATO JAMES GANDOLFINI	14  LENGUADOS EN AGRIDULCE ALEJANDRO MAGNO	74  ROSA DE SALMÓN HINDENBURG	160  MERLUZA A LA SIDRA ROCK HUDSON
166  SALMÓN MARINADO CHALLENGER	170  SALMÓN A LA PLANCHA OLOF PALME	190  LENGUADO AL PIL PIL LADY DI	196  BLINIS CON CAVIAR CONCORDE
22  CORDERO CON OLIVAS NEGRAS JESUCRISTO	46  COSTILLA A LA PROVENZAL GENERAL CUSTER	64  "WIENER SCHNITZEL" PETER KÜRTE	82  LOMO CON CAPONATA AL CAPONE
142  CARRILLERA ASADA JUAN PABLO I	182  ROPA VIEJA PABLO ESCOBAR	204  CHILI BURGER JOHN GOTTI	208  HAMBURGUESA DE PESCADO AILEEN WUORNOS
212  "KOOFTAH BERENJI" SADAM HUSEIN	68  CANNOILI CON INTXAURSALSA "DUTCH SCHULTZ"	90  TARTA DE MANZANA JAMES DEAN	
100  GRANIZADO DE VINO ADOLF EICHMANN	112  FRESAS SILVESTRES SMITH & HICKOCK	216  "MUFFINS" DE NECTARINA HEATH LEDGER	

APERITIVOS
VERDURAS & ENSALADAS
HUEVOS & PASTAS
BOCADILLOS & SÁNDWICHES
SOPAS
AVES
PESCADOS
CARNES
POSTRES



www.loslibrosnomuerden.com

contacto@poebooks.club

Facebook: www.facebook.com/poebooks/

Twitter: @PoeBooks

Instagram: [los_libros_no_muerden](https://www.instagram.com/los_libros_no_muerden)

Pinterest: [es.pinterest.com/loslibrosnomuerden/](https://www.pinterest.com/loslibrosnomuerden/)