

SOBREMESA

30 años

VINO, GASTRONOMÍA Y TENDENCIAS PARA NUEVOS TIEMPOS

ANDREU BUENAFUENTE

LA QUÍMICA DEL HUMOR

VINOS NATURALES

LA UVA AL DESNUDO

UNA DE AJOPRINGUE

SABORES ARCAICOS

GALERÍA DE CATA

PRIETO PICUDO

BOBAL

Yolanda León y Juanjo Pérez.
Restaurante Cocinrandos.

Castilla y León
LA COMUNIDAD PRODIGIOSA



www.sobremesa.es

ESPAÑA. 5,00€ (Península y Baleares) · 5,15€ (Canarias, Ceuta y Melilla)

Agua y tónica

San Pellegrino, la famosa marca italiana de agua mineral con gas, irrumpe en el concurrido mercado español de las tónicas con Acqua Tónica, un producto enclavado en el segmento premium. www.sanpellegrino.com



Estrellato cántabro

Cinco tipos con estrella (Surma Visión, 2013) es un libro que presenta 50 recetas con sabor a Cantabria a cargo de cinco chef michelinizados: Fernando Sainz, Nacho Solana, José Antonio González, Óscar Calleja y Jesús Sánchez.



Y MUCHO MÁS

Otros *must* del perfecto cocinilla son el exprimidor de mano (o el de Starck), una manopla de silicona, el molino de pimienta eléctrico, el abrebotellas automático...



DE TIEND@S

Podemos hallar online cualquier gadget culinario que necesitemos (o no) desde el gigante Amazon hasta los espacios especializados como www.gadgetsdecocina.com

Caprichos útiles

Proponemos a continuación una lista de gadgets que en la redacción de Sobremesa consideramos como los más útiles en la cocina, es decir, herramientas que nos facilitan el trabajo pero que no son, ni mucho menos, imprescindibles. Los Microplane (marca registrada de Grace Manufacturing) nos permiten rallar, triturar o acanalar, desde queso y frutos secos hasta pieles de fruta y tiras de chocolate. Una mandolina consigue que vayamos a toda velocidad para conseguir cortar, picar y hacer julianas. Una centrifugadora de ensaladas es tan lúdica como práctica y aunque resulta un tanto aparatosa,

ciertos modelos (como el de la marca suiza Zyliss) sirven también como ensaladera. Los termómetros, temporizadores y balanzas de precisión digitales han avanzado mucho en los últimos tiempos y permiten que asociemos sus datos vía bluetooth con nuestros dispositivos móviles a través de apps, de forma que podemos controlar, en tiempo real, cocciones y dietas. Otro gadget particularmente útil es el VeggiChop que permite trocear conjuntos de verduras y frutas, convirtiéndolo en un gran aliado a la hora de hacer salsas, sopas y guisos (además es fácil de transportar y no necesita electricidad).