



YO

d o n a

yo.dona.com

10
asignaturas
pendientes
para la mujer
en 2017

Escapadas

**LOS MEJORES
HOTELES CON
CHIMENEA**

Noche de fiesta

con **Berta Vázquez**

La actriz de 'Palmeras en la nieve' en clave *glam*

EL MUNDO

30 DE DICIEMBRE DE 2016. Nº 609. YO DONA SE VENDE ESTE VIERNES CON EL MUNDO POR 2€
EL RESTO DE LA SEMANA, VENTA INDEPENDIENTE POR 1,50€





El toque 'gourmet' que viene en tarro

En un taller de cocina, 12 lectoras de Yo Dona han aprendido cómo preparar canapés utilizando la línea de productos caramelizados de IBSA. ¡Se acabó pasar horas cocinando!

Por **Natalia Vázquez** Fotos **Cruz Campa**



Las lectoras de Yo Dona prueban los canapés elaborados con los productos de IBSA El Bierzo.

Quién no se ha visto en el trance de tener una visita inesperada y no encontrar forma de preparar rápidamente un aperitivo apetecible? ¿O de pasar horas en la cocina elaborando un menú especial para una ocasión señalada? Que levante la mano la que no haya estado cocinando mientras el resto de la familia se sentaba a la mesa disfrutando y esperando ser servida. Que nadie se engañe, ser un anfitrión *gourmet* puede convertirse en una pesadilla. Por eso, y porque estamos en plenas fechas de grandes comilonas, en Yo Dona nos ponemos manos a la obra con el objetivo de facilitar la vida a las mujeres y reunimos los mejores ingredientes: invitamos a 12 lectoras a probar la marca de alimentos envasados IBSA El Bierzo –una línea de productos caramelizados listos para servir en la mesa: pimiento, calabaza, tomate y cebolla, todos elaborados utilizando únicamente ingredientes naturales y siguiendo recetas caseras tradicionales, y envasados de forma artesanal,



Al finalizar el evento recibieron un obsequio de la revista.



...idad es
muy limitado
puede ofrecer



La cocinera y bloguera
Loleta explica las recetas.

sin colorantes ni conservantes», y a la cocinera y bloguera malagueña Loleta. «Me importa seguir comiendo sano, pero no quiero pasar horas en la cocina», explican desde la marca. De ahí, su último lema: *Me importa un pimiento*.

La cita consistía en un exclusivo taller culinario que se celebró en la escuela de cocina *Cocinea*, en Madrid. Allí Loleta se encargó de demostrar que convertir un simple canapé en un plato único y original con un punto de sabor diferente depende solo de añadir, por ejemplo, un toque de cebolla caramelizada, que marida a la perfección con las carnes y los quesos. Y para los avanzados en las artes culinarias, otras sugerencias: unos trocitos de pimiento sobre un hojaldre con paté, ensalada con tomate confitado o un postre glaseado con una ligera capa de calabaza a modo de mermelada.

La chef aportó ideas muy sutiles para elaborar estupendas recetas con los productos caramelizados El Bierzo. Entre ellas, delicias como el hojaldre con pimiento y solomillo; tostas de berenjena, queso fresco y tomate, y postres de mascarpone, nata y calabaza. «Qué buenos», comentaban las invitadas mientras tomaban buena nota de cómo elaborarlos y añadían: «Ahora no vamos a tener que estar todo el día en la cocina para quedar bien». Ese es precisamente el objetivo. ■

Recetas sencillas: cebolla con las carnes y quesos, pimiento sobre paté y calabaza para los postres



Los productos de lbsa,
listos para servir en la mesa.



De izq. a dcha.: minitostas de foie con cebolla caramelizada; el postre, copa de queso con calabaza. Para el aperitivo, canapés de queso de rulo con cebolla y pimiento, y de berenjena con queso y tomate.