



Los chefs, con dos estrellas Michelin cada uno, con el historiador Miguel Ángel Almodóvar

CANAL HISTORIA

Paco Roncero y Ramón Freixa reinterpretan la Última Cena

► Las propuestas de los cocineros llegan mañana al Canal Cocina e Historia

HELENA CORTÉS
MADRID

«Yo creo que en la Última Cena comieron mal y poco. No debía de ser un menú largo y ancho de los que nos gustan a nosotros, así que hemos aplicado nuestra forma de entender la cocina». Así resumió Ramón Freixa el reto que asume con su amigo Paco Roncero: adaptar el menú de la cena más famosa de la Historia al paladar del siglo XXI. El sabroso resultado se podrá ver este viernes en Canal Cocina (22.30) e Historia (20.55).

Los chefs, con dos estrellas Michelin cada uno, cuentan con la ayuda del historiador Miguel Ángel Almodóvar, que les ha ayudado a respetar los ingredientes, el orden y la simbología de la época. «Su menú era muy saludable

Los platos de Ramón Freixa

«La última cena tiene que ser la mejor de tu vida»

- Rosa de «envidia» con callos de bacalao y hierbas amargas
- San Pedro con piedras, fósiles de pescado y calçots
- Cordero lacado, garbanzos, coles y gel de aceituna
- El beso de Judas

El menú de Paco Roncero

«Si los platos no tienen historia, no tienen vida»

- Pan crujiente de hierbas
- Huerto de hierbas amargas y verdura encurtida
- Lamprea con vino tinto jengibre
- Cordero asado con dátiles
- Raíces de chocolate con manzana y orejones

y no está muy alejado de nuestras costumbres actuales», explicó el experto, que les propuso recetas originales como pan ácimo, ensalada de hierbas amargas –que simboliza el sufrimiento de Israel–, pescado de agua dulce y el cordero relleno y asado, esencial en la Pascua.

A partir de ahí, entraba en juego la creatividad de los cocineros, que se han permitido licencias como introducir algo de tomate y jugar con el chocolate. Del menú de Roncero destaca su huerto de hierba amargas, y del de Freixa el beso de Judas, un bombón de chocolate blanco que te «traiciona» al probarlo, ya que lleva picante. Ambos menús se podrán disfrutar fuera de la pantalla en los restaurantes de los cocineros hasta el próximo 12 de abril.

Pese a lo elaborado de sus propuestas, Roncero y Freixa optan por algo más clásico para su última cena: huevos fritos con patatas para Roncero y pan con tomate para Freixa. Ambos creativos repetirían el año que viene e incluso proponen juntar a doce cocineros que compartan platos, como los doce apóstoles.