



Tendencias Culinarias

Ramón Freixa y Paco Roncero recrean La Última Cena en sus restaurantes

POR RN

[MÁS ARTÍCULOS DE ESTE AUTOR](#)

Última actualización 03/04/2014@15:45:21 GMT+1

Recomendar 0 g+1 0 Tweet 0

Los cocineros, ambos afincados en Madrid y con dos estrellas Michelin, Ramón Freixa y Paco Roncero han elaborado una versión de la Última Cena de Cristo con motivo de la Semana Santa y del estreno de un documental basado en la aportación del historiador Miguel Ángel Almodóvar.



Foto: Nines Mínguez.

A partir de mañana viernes, los espectadores de Historia y de Canal Cocina podrán disfrutar del estreno del documental basado en el trabajo de investigación del sociólogo, investigador y periodista especializado en gastronomía Miguel Ángel Almodóvar, autor de una veintena de libros sobre paleogastronomía y cocina histórica.

Su trabajo en torno a la cena que se sirvió en la despedida de Jesús y sus apóstoles durante la Pascua Judía arroja un menú compuesto por Pan ácimo, Ensalada de hierbas amargas, Pesado de agua dulce, Cordero relleno y asado y Jaroset, un postre elaborado con higos.

Aceptando el reto que se les lanzaba, los chefs Paco Roncero y Ramón Freixa han creado sendos menús basados en estas recetas históricas y adaptadas al siglo XXI y que ofrecerán previa reserva y disponibilidad en sus restaurantes del 3 al 12 de abril. El del chef catalán se compone de 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 aceitunas; y El beso de Judas como postre. Por su parte, el cocinero madrileño ha apostado por Pan crujiente de hierbas; Huerto de hierbas amargas y verdura encurtida; Lamprea con vino tinto y jengibre; Cordero asado con dátiles; y Raíces de chocolate con manzana y orejones.