

Portada > Gastronomía > Una "última cena" muy vanguardista

[Compartir](#)
[Me gusta](#)
0
[Twittear](#)
0

Una "última cena" muy vanguardista

Qué platos compondrían la Última Cena si Jesús fuese el Mesías del siglo XXI? Los reputados chefs Paco Roncero y Ramón Freixa han diseñado sendos menús a la altura de la cita bíblica en los que aportan a las pautas históricas toda su creatividad vanguardista.

4 ABRIL 2014

ENVIAR  SIN COMENTARIOS ↓



os propuestas para actualizar la cena más famosa de la historia, cuyos detalles se han plasmado en el programa “La Última Cena”, que Canal Historia y Canal Cocina estrenan hoy y que se podrá degustar en los restaurantes [La Terraza del Casino](#) y [Ramón Freixa](#), ambos en Madrid y que suman cuatro estrellas Michelin, desde mañana hasta el 12 de abril bajo reserva.

Los cuatro evangelios canónicos narran que Jesús reunió a sus discípulos para festejar la Pascua judía y anunciarles que la traición de uno de ellos le llevaría a la muerte, aunque resucitaría al tercer día. En las posteriores plasmaciones artísticas de ese encuentro sólo figuran pan ázimo y vino, base de la eucaristía cristiana.

Según el paleogastrónomo Miguel Ángel Almodóvar, que ha asesorado a los chefs, también degustaron, “recostados en el suelo”, una ensalada de verduras amargas “que recordaba las lágrimas del pueblo de Israel en su cautiverio de Egipto” y un pescado del Jordán o del mar de Galilea”, detalla hoy a Efe.

El banquete continuó con cordero pascual (relleno y asado) y terminó con “jaroset”, una mezcla de frutos secos, miel y vino dulce que “evocaba el mortero con el que los judíos fabricaban los ladrillos con los que construían en Egipto”.

Si desea acceder al contenido completo de esta y otras informaciones del sector agroalimentario, puede abonarse a Efeagro [aquí](#).

Etiquetado con: [Gastronomía](#), [historia](#), [restauración](#)

Publicado en: [Gastronomía](#) [Gastronomía](#)