

TELEVISIÓN

ESTÁ PASANDO

Series tv

Estrenos

RTVE

Programa tv

Audiencias

Antena 3

Apóstoles de fogones

- Paco Roncero y Ramón Freixa guisan con el historiador Miguel Ángel Almodóvar una última cena para Canal Cocina y Canal Historia
- El chef de DiverXo David Muñoz realizó esa reinterpretación culinaria en 2013

ROSA RIVAS | Madrid | 3 ABR 2014 - 18:46 CET

1

Archivado en: [Ramón Freixa](#) [Paco Roncero](#) [Cocineros](#) [Gastronomía](#) [La Biblia](#) [Textos sagrados](#)
[Televisión](#) [Gente](#) [Medios comunicación](#) [Comunicación](#) [Cultura](#) [Sociedad](#) [Religión](#)



Ramón Freixa y su plato 'Beso de Judas', para el programa 'La última cena'. / NINES MINGUEZ



Aunque a Ramón Freixa y Paco Roncero les gustaría organizar una última cena con otros colegas, en plan doce apóstoles de los fogones, de momento han participado en una recreación a cuatro menos del

famoso episodio bíblico. En las cercanías de la Semana Santa, estos dos cocineros repiten una experiencia televisiva que el pasado año ejecutó el chef de DiverXo David Muñoz y que se emitirá en la noche del viernes en [Canal Historia](#) (20.55) y [Canal Cocina](#) (22.30).

¿Cómo sería la última cena en el siglo XXI? ¿Jesús sería un *gourmet* fácil o difícil de complacer? ¿Los alimentos serían locales o exóticos? ¿Habría estímulos multisensoriales? La realidad vanguardista y las tecnologías avanzadas que manejan el madrileño Roncero (que presenta el programa [Cocina en miniatura](#) de Canal Cocina) y el catalán Freixa -con dos estrellas Michelin cada uno-, quedan aquí al servicio de los símbolos y de los ingredientes evocadores. Ambos usan el bíblico cordero y en sus platos hay sabores amargos, "metáforas de la traición y la muerte".

Para el reto de recrear el famoso encuentro de Jesús y sus apóstoles, los cocineros han contado con la documentación del sociólogo y especialista en historia de la gastronomía Miguel Ángel Almodóvar, autor de una veintena de libros. Según el "paleogastrónomo" Almodóvar, durante la última cena, en la Pascua judía, este fue el menú: " Pan ácimo (sin levadura); ensalada de hierbas amargas, que simboliza la vida, sumergida en lágrimas, que llevaron los judíos en Egipto; Trucha u otro pescado de agua dulce; Cordero relleno y asado-plato fundamental y símbolo de la Pascua-, y *Jarosef*, una compota de higos que representa el barro que los judíos usaban para construir ladrillos en la tierra de Egipto y que está elaborada con manzanas secas, pasas, palos de canela, orejones, nueces, jengibre, miel y vino dulce. Además, dice, "es posible que se degustaran codornices rellenas, un plato muy popular durante el reinado de Herodes.

En su menú, [Ramón Freixa](#) incluye *Rosa de envidia con callos de bacalao y hierbas amargas* (plato con tripas de bacalao y piel de bacalao crujiente, achicoria, endivia y esféricos de leche agria); *San Pedro con fósiles de pescado y calçots* (con pez San Pedro o *gallopedro*, *piedras miméticas*, calçots, morralla y pilpil de ajo y perejil); Cordero lacado (cordero lechal con coles de Bruselas, pistachos, puré de garbanzos, salsa de vino y gel de aceitunas), y, por último, *El beso de Judas* (pan, aceite, higos, dátiles, bombón de vainilla y crema de chocolate con hierbas).



Paco Roncero y su plato 'Huerto de hierbas amargas', para 'La última cena'. / NINES MÍNGUEZ

El menú del madrileño [Paco Roncero](#) consta de: *Pan crujiente de hierbas* (agua, aceite, harina de maíz y hierbas aromáticas), *Huerto de hierbas amargas y verdura encurtida* (berros, lechuga, escarola, alcahofa, ajo, alcaparrones, rabanitos, ruibarbo, zanahoria, tomate cherry, apio baby, crema de apio bola, masa de aceituna negra, germinados y aceite de oliva); *Lamprea con vino tinto y jengibre*

(lamprea *vinificada* con tinto, oporto, manzanilla de Sanlúcar y armañac, y salsa de soja, cebolla, zanahoria, puerro, crema de coliflor y láminas confitadas de jengibre); *Cordero asado con dátiles* (costillar de cordero con hierbas, puré de dátil, yuca estofada, praliné de piñón y aire de coriandro). Como postre, *Raíces de chocolate con manzana y orejones* (elaboradas con pasas de Pedro Ximénez, crema de manzana y de mantequilla, sabayón de orejones, *toffee* y galleta).

En la última cena real los comensales, asegura Almodóvar, comieron recostados en el suelo. Los telespectadores degustarán la cena virtual en sus respectivos sofás y los chefs proponen también que se pueda disfrutar también sentados cómodamente en sus restaurantes. Hasta el 12 de abril, y bajo reserva, las últimas cenas de Roncero y Freixa serán servidas en [La Terraza del Casino](#) y [Ramón Freixa](#), ambos establecimientos en Madrid. Se trata de "producto y rigor histórico pero con nuestra forma de ver la alta gastronomía", afirma Roncero. Para Freixa, su objetivo es brindar "una cena rica, porque si alguien cena por última vez, ha de ser una cena diez". El chef catalán añade que si es posible, ha de hacerse "con amigos y con bebida de burbujas". Así, él propone cava y, de postre, un vino de misa de la bodega Muller (de Tarragona), tradicional suministradora del Vaticano.