



Cara para Pilar Urbano, cruz para Jordi Évole



Milá deja Washington: su mujer se cansa de ser "corresponsal consorte"



'Zapeando' llega a un acuerdo económico con TVE



'El jefe infiltrado' de laSexta dobla a la princesa de Cuatro



El polémico debate sobre la prostitución en 'La mañana de La 1'

CANAL COCINA E HISTORIA UNEN SUS FUERZAS

Dos estrellas Michelin hacen realidad 'La última cena' de Jesús

TAGS > TELEVISIÓN



Hace ahora un año, Canal Historia estrenó *La última cena*, un programa en el que el investigador gastronómico Miguel Ángel Almodóvar recreó el último menú de Jesucristo. Este año, han decidido ir un paso más allá- Este viernes, **Canal Historia y Canal Cocina unen sus fuerzas para lanzar *La última cena***, una recreación del menú de Jesús que llegará de la mano de las estrellas Michelin Ramón Freixa y Paco Roncero, que adaptarán esta cena al siglo XXI dentro y fuera de la pequeña pantalla.

Este viernes 4 de abril, a las 20:55 en Historia y a las 22:30 en Canal Cocina, los chef se unirán a los conocimientos de Miguel Ángel Almodóvar para lanzar un menú que, además de tener programa propio en televisión, **los espectadores podrán degustar en los restaurantes de Freixa y Roncero** desde el 3 al 12 de abril.

Ramón Freixa es un chef catalán que dirige en Madrid el restaurante Ramón Freixa Madrid, galardonado con dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol. Según explica el chef, su propuesta refleja atrevimiento, innovación y sensatez con numerosos juegos visuales y gustativos. "Si alguien cena por última vez, ha de ser una cena diez", dice. Los nombres de los platos que hará degustar no deja a nadie indiferente: Rosa de envidia con callos de bacalao y hierbas amargas, San Pedro con piedras, fósiles de pescado y calçots, Cordero lacado y El beso de judas.

Paco Roncero, por su parte, es considerado uno de los máximos representantes de la cocina de vanguardia. Roncero ostenta en La Terraza del Casino dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol. Además, obtuvo en 2006 el Premio Nacional de Gastronomía. Considera este proyecto como "nuestra forma de ver la alta gastronomía". El menú de Roncero está compuesto por Pan crujiente de hierbas, Huerto de hierbas amargas y verdura encurtida, Lamprea con vino tinto jengibre, Cordero asado con dátiles y Raíces de chocolate con manzana y orejones.