



Nº1 DECORACIÓN  
ON LINE  
www.micasarevista.com

# micasa

IDEAS Y MÁS IDEAS

AÑO XXI - Nº 252 - 2 EUROS • CANARIAS 2,15 EUROS

## REVESTIMIENTOS TOP

Descubre la nueva vida de suelos y paredes

## DORMITORIOS

Decora y gana espacio en el cabecero

## compras

### TELAS DE HOY

TAPIZA Y EL CAMBIO SERÁ TOTAL



micasa  
**+práctica**  
**GRATIS**  
TODO POR **2€**

12 soluciones que logran  
ORDEN ESTÉTICO

# Ideas con un toque chic PON GUAPA TU CASA



alrededor de la mesa

# Buen menú señor...

Cambiamos las sopas frías y las ensaladas de verano por recetas que templan la cocina y el ánimo. Sin nostalgia, miramos al futuro y damos la bienvenida al otoño.

REALIZACIÓN: S. GONZÁLEZ. FOTOS RECETAS: HEARST plató

## MOUSSE DE ALCACHOFA Y GAMBAS



### ✂ Ingredientes

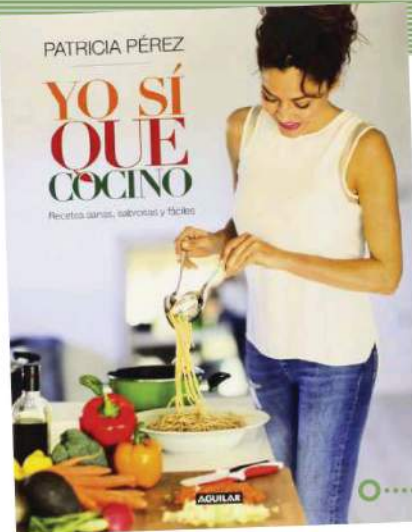
1/2 kg de alcachofas / 250 gr de gambas cocidas frescas / 2 dl de nata / 4 huevos / harina / aceite / pimienta / sal.

### ✂ Preparación

Limpia las alcachofas y cuécelas 15 minutos a fuego fuerte. Una vez hechas, reserva cuatro, pero retíralas los corazones. Tritúralas con la batidora junto con el resto de las alcachofas, las gambas, la nata, pimienta y sal. Monta las claras a punto de nieve y añádelas a la mezcla anterior. Viértela en un molde hondo y hornea tres minutos a máxima potencia y otros 3 min. a potencia media. Reboza las alcachofas reservadas, fríelas y sirve con la *mousse*.

REALIZACIÓN: Miguel de Torres.

104 MICASA Ver direcciones en pág. 120



### Vuelta a la rutina

Si tu ritmo de vida habitual implica estrés, caída del pelo y una dieta irregular; Patricia Pérez te ayuda a mantener tu cuerpo sano con las recetas de *Yo sí que cocino* (16,90 €). Edita Aguilar.



### Perlas de AOVE

Imagina el mejor aceite de oliva virgen extra en cápsulas que se deshacen en tu boca. Así es el *caviar* de AOVE (8,90 € en La Chinata).



### Servilletero Do It Yourself

Nos quedamos con esta propuesta de Ikea: dobla una servilleta de papel en forma de pulsera y anúdala con lana en color flúor. Para un toque fresco, coloca debajo perejil en rama. *Servilletas Förväntad* (6,99 €), *platos Arv* (desde 1,99 €) y *copas* (2,99 €).



### cocina vivida

¿Sabes cuál es el secreto para que un ambiente resulte acogedor? Los detalles que revelan que alguien vive en él. En la cocina puedes lograr ese toque de encanto si dejas a la vista algunos ingredientes en tarros herméticos. Pasta, legumbres y café son muy decorativos. **Tarros Jekyll**, con tapa de cristal, de la firma Affari: (desde 4,50 €).





alrededor de la mesa



En espiral

Tus guarniciones tendrán un aspecto único con este cortador en espiral de patatas; incluye cuatro pinchos para freírlas sin perder la forma (9,90 €). Es de la firma Tescoma.



Rosa pasión

El arroz Glam Wedding Pink, de Lotao Deli, procede de la India y es sinónimo de felicidad y fertilidad. El producto, ecológico, y de comercio justo, se cultiva de forma sostenible (4,95 €).



El desayuno, con estilo

Untar mantequilla sobre un croasán o una rebanada de pan recién tostado es una delicia. Esta mantequillera permitirá servirse sin que el cuchillo rasgue y rompa el envase de papel de aluminio en el que suele venderse (17,94 €). De Rivière Maison.



Brindis por la saga Arzak

Chivite lanza Las Fincas, una edición limitada de vino rosado como homenaje a Juan Mari y a Elena Arzak. De uvas gamacha y tempranillo, es frutal con un final a pétalos de rosa (9,50 €).







### Apila y almacena

Su propio estampado sugiere la forma en que puedes guardarlas. Los motivos se continúan para que, al apilarlas, tengas una columna de tazas. De H&M Home (7,99 € el juego de 2).

### El delantal de los cocinillas

Para que nadie tenga la menor duda de tu pasión por los fogones, este **delantal** incorpora la receta del guacamole con nachos... ¡dibujos de sus ingredientes incluidos! (19,95 € en El Corte Inglés).



### Huevo en su punto

Pasado por agua, mollet, duro... Sea cual sea el grado de cocción que prefieras, disfrutarás más de él si lo presentas en esta **huevoera** de resina que incluye una cuchara con martillito para la cáscara (20 €). De Alessi.

## POLLO FRITO TAIWANÉS

### Ingredientes

600 gr de pollo en trocitos / 3 ajos / jengibre / 2 cucharadas de salsa de soja / 2 cucharadas de azúcar / 1 cucharadita de 5 especias chinas / 1 taza de harina de camote (batata) / aceite de girasol / pimentón / pimienta negra / levadura / sal.

### Preparación

Pica los ajos y el jengibre. En un cuenco, mezcla el pollo con ajo, jengibre, sal, azúcar, 5 especias chinas, pimienta y la salsa de soja. Macera en la nevera 9 horas. Mezcla la harina de camote (si no la encuentras, utiliza fécula de patata) con la levadura, reboza con ellas el pollo y fríelo en el aceite. Retira y espolvorea con pimentón, 5 especias chinas y pimienta.



REALIZACIÓN: Miguel de Torres.

## PUDIN DE LIMA CON ARÁNDANOS

### Ingredientes

200 gr de harina / 200 gr de azúcar / 120 gr de mantequilla / 4 huevos / 1/2 litro de leche / 3 limas / 80 gr de arándanos / 2 cucharadas de azúcar glas.

### Preparación

Precalienta el horno a 180°. Exprime el zumo de las 3 limas. En un cuenco, mezcla la leche, los huevos, la mantequilla, el azúcar, la harina y el zumo de lima hasta que los ingredientes queden bien integrados. Vierte la mezcla en un recipiente especial para horno que tenga, al menos, 5 cm de altura. Hornea durante unos 30 minutos aproximadamente. Saca el pudín del horno, esparce por encima los arándanos y espolvorea con azúcar glas.



REALIZACIÓN: Miguel de Torres.

Ver direcciones en pág. 120 MICASA 107