

## LA MEJOR MESA



### medina de braganza

Bárbara de Braganza, 8, Madrid. Tel. 911 853 956.

**cómo es el ambiente** Lejos de la barroca decoración a la que nos tienen acostumbrados los restaurantes árabes, este local nos acerca la cultura gastronómica del norte de África de forma sencilla y elegante. La decoración ha corrido a cargo de Lázaro Rosa, que ha mezclado piezas de anticuario distribuidas con gusto por la sala y otras diseñadas por él mismo, como la sillas.

**qué pedir** Prueba los básicos de la cocina marroquí como el *mezze* (ensaladas de verduras), el *tagine*, un guiso de cordero con ciruelas, y el cuscús de verduras. Para finalizar, disfruta con la pastilla de leche (6 €). ¡Inolvidable!, como reconocen las modelos Inés Sastre y Laura Ponte.

**un consejo** Si organizas una comida, utiliza el reservado para 10 personas. Menús desde 38 €. —M.F.F.



Inés Sastre



Laura Ponte



### pastilla de leche (postre para cuatro personas)

- 2 dl. de leche
- 50 grs. de harina maizena
- 100 grs. de azúcar
- 2 cl. de agua de rosas
- 1 dl. de aceite de oliva
- 1 pizca de sal
- 4 hojas de pasta brick
- 100 grs. de pistachos
- 1 vaso de chocolate líquido

Introduce en una cazuela la leche, el azúcar, la sal y la

harina de maizena y lleva al fuego hasta que hierva. Añade el agua de rosas, deja enfriar la mezcla y reserva. En una sartén, vierte el aceite de oliva y ponlo a calentar. Echa una hoja de pasta brick, sujétala en el centro con la ayuda de un tenedor y hazla girar consiguiendo darle forma de estrella o flor, ya que se solidifica rápidamente. Deja enfriar y

repite el proceso con el resto de la pasta. Para presentarlo, sirve en cada plato un poco de crema de leche como fondo y coloca una estrella de pasta sobre cada uno. Adorna con un poco de chocolate líquido haciendo algún dibujo alrededor de la crema, espolvorea por encima pistachos machacados y coloca una hoja de menta para darle frescor.