



ALEMANIA

HOLANDA

FRANCIA

DINAMARCA

INGLATERRA

ESPAÑA

**YO  
ATRAPÉ AL  
CHAPO**  
EL AGENTE  
DE LA DEA  
RELATA SU  
CAPTURA

**LA CAUSA  
DE LA  
DEPRESIÓN**  
¿Y SI NO  
FUERA SOLO  
UN PROBLEMA  
MENTAL?

## Así nos jubilamos en Europa

SEIS JUBILADOS NOS CUENTAN LOS  
PROS Y LOS CONTRAS DEL SISTEMA DE PENSIONES  
DE SU PAÍS


**TRUCO**

Para comprobar si las palomas están hechas, las patas deben estar tiernas al apretarlas con los dedos. Si dejamos enfriar la cazuela un par de días antes de comerla, ganará en sabor y matices.


**PASO A PASO**


1

Se atan las palomas para que entren bien prietas en la olla en que las doraremos.



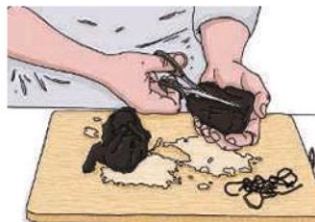
2

En un bol se ponen las palomas con las pechugas hacia abajo, se cubren con las verduras cortadas y, luego, con el vino, el vinagre y el aceite de oliva.



3

Ya doradas, se devuelven las palomas a la olla y se cubren con el líquido de la marinada caliente. Se guisa cubierto a fuego lento, 90 minutos.



4

Antes de darles un hervor final en la salsa, se parten las palomas en dos con unas tijeras para comerlas más fácilmente.

## Un restaurante en el cielo (III)

ES PROMETÍ VOLVER CON NOTICIAS, pero arriba la cosa va despacio. Dios no termina de decidirse. El mundo lo hizo en una semana y le sobró el domingo, pero supongo que en aquella época era más joven y tenía más ganas. A él le da un poco de pereza, aunque no lo reconozca, y el hijo, desde que regresó hace dos mil años, dice que a él ya lo crucificaron y no quiere más líos. El padre vivía muy bien y este asunto del restaurante se le está complicando. No ceden los Serafines y Querubines, dedicados a glorificarlo y alabarlo en su presencia, ni las Virtudes y Potestades, responsables del universo entero, lo ponen fácil.

Está como Mariano, el pobre. Lo único que ya han descartado es hacer un ranking tipo 50Best por frívolo y por cansino eso del sube-baja. De momento, el lobby de los sumos pontífices está tratando de colocar a Bartolomeo Scappi, cocinero que lo fue de cinco papas y autor de uno de los grandes libros de cocina, *Opera dell'arte de cucinare*, que es éxito reciente —primera edición de 1570— y que, además de mil recetas que incluyen ya los productos nuevos que han venido de América, explica técnicas y herramientas. Abades, abadesas y priores andan tratando de colocar lo suyo. En el barrio español los mercenarios descalzos de Toro defienden el licor de hierbas aromáticas del padre Evencio, en pugna con los carmelitas de Benicassim y su licor carmelitano. Los cistercienses del Monasterio de la Oliva ya han vendido sus vinos tras novecientos años vendimiando, las clarisas de Belorado pondrán en los 'petis' sus trufas y cerillas del sacristán, y las adoratrices perpetuas de Berga, las más modernas, su repostería sin azúcar. Seguiremos informando. ●

@uncomino

PRÓXIMO DOMINGO:  
Carlos Maribona

**EL VINO**

➔ **Tesalia 2015.** Primera añada de este tinto andaluz elaborado con petit verdot (65 por ciento), syrah (25), cabernet sauvignon (5) y tintilla de Rota (5). Amplio y rico en el paladar, de largo final, elegante, complejo y equilibrado, está listo para beber, pero brinda diez años de guarda. **30 €.**  
 J. L. RECIO

