

Repsol, Calidad Pascual, Adevinta, Merck y Arancha Martínez ganan los Digital Talent

PÁGS. 19 a 22



Opinión

## Qué debe hacer China tras el coronavirus

Por **Yu Yongding** Academia China de Ciencias Sociales y Banco Popular de China PÁG. 4

## Hay que escuchar a los mercados

Por **Victor Alvargonzález** Nextop Finance PÁG. 6

## Cuatro tendencias críticas de la economía

Por **Mohamed A. El-Erian** Allianz y exasesor de Barack Obama PÁG. 7

# Las injerencias de Podemos en economía dividen al Gobierno

El SMI, el ataque a la reforma laboral o la bajada de las peonadas, puntos de fricción

Al Gobierno de coalición progresista de Pedro Sánchez le empiezan a salir grietas. Unas grietas provocadas por las injerencias de sus socios de Unidas Podemos, que pese a tener carteras de contenido eminentemen-

te social, han entrado sin miramientos en asuntos de carácter económico, invadiendo las competencias de ministerios controlados por los socialistas. Primero fue la intención de Pablo Iglesias de elevar a 1.200 euros

el salario mínimo interprofesional, plan frenado por Nadia Calviño, que lo dejó en 950 euros; luego el decreto en las primeras cuestiones de la reforma laboral o la reducción drástica de las peonadas para el co-

bro del subsidio agrario. PÁGS. 8 a 12

ARTÍCULO DEL DIRECTOR

Las políticas que agrietan al Gobierno PÁG. 2

## Rebelión en la Seguridad Social por el traspaso de la gestión a Euskadi

Los letrados temen un troceo de la caja única

La cesión de la gestión de la Seguridad Social a Euskadi ha desatado la reacción de sus letrados, al intentar contra preceptos constitucionales, ser un paso previo al troceo de la caja única y saltarse al Pacto de Toledo. PÁG. 29

## HASTA DÓNDE PUEDEN ESCALAR LAS ELÉCTRICAS

A pesar de que estas compañías están en niveles altos, con múltiplos históricamente elevados, los expertos aún detectan oportunidades **ECOBOLSA**

**EL MERCADO ESTÁ CARO, PERO LEJOS DE PRECIOS DE 'BURBUJA'**

Las bolsas pinchan al atacar las resistencias de los máximos de 2007 **ECOBOLSA**

## La exministra Beatriz Corredor, presidenta no ejecutiva de REE

Sustituye a Jordi Sevilla el próximo 25 de febrero

Red Eléctrica comienza una nueva etapa. La exministra de Vivienda, Beatriz Corredor, asumirá la presidencia no ejecutiva el próximo 25 de febrero, en sustitución de Jordi Sevilla. PÁG. 15



**Antonio González Terol**  
Vicesec. Política Territorial (PP)

## “Las tasas Tobin y Google echan más leña al fuego del desempleo”

PÁGS. 32 y 33

Análisis

BBVA necesita dar un giro radical a su cultura interna para ser creíble PÁG. 25

## El veto de EEUU a Huawei choca con las ayudas de la UE al 5G

PÁG. 13

Tú concéntrate en ser **especial.**

Nuestro Cloud ERP se encarga del resto

**ekon** Software para la nueva generación de negocios



ekon.es

Naturgy se alía con Booking: descuentos en viajes y hoteles

La compañía contrasta ante la ofensiva de las energéticas PÁG. 16



La brecha laboral de género resta 201.000 millones

Informe de PwC: las mujeres cobran 5.784 euros menos que los hombres PÁG. 34



**EL UNIVERSAL**

La petrolera Pemex dejará de producir gasolina 'premium' este mismo año PÁG. 28



Abraham García, chef del restaurante Viridiana. **cr**

## Viridiana, para comensales y chefs experimentados

**La cocina tradicional y de producto de este icono de la restauración madrileña se ha puesto de moda sin saberlo**

Por Yago Gantes

**A**braham García lleva más de 40 años tras la cocina de su restaurante Viridiana, uno de los grandes comedores capitalinos de Madrid, defendiendo un recetario casero y de sabores bien marcados. Él es un cocinero rotundo y vetusto, que no se subió a la revolución gastronómica que ha vivido este país, porque decidió seguir cocinando lo de toda la vida y lo que le gusta. El resultado es un establecimiento que se ha convertido en un emblema, gracias a una clientela fija y una carta de calidad.

### Restaurante Viridiana

Juan de Mena, 14, Madrid  
Teléfono: 91 531 10 39  
Horario: de martes a sábado de 13:30 a 16:00 h. y de 20:30 a 24:00 h. Domingos de 13:30 a 16:00 h. Cierra lunes.  
Precio medio: 80 euros.

#### El ambiente

Tradicional y acogedor. La vida e historia de su cocinero están presentes.

#### Recomendación

El menú de caza: 65 euros.

#### Lo mejor

La sinceridad de las recetas.

#### A tener en cuenta

La vajilla.

Abraham ha sido un chef autodidacta. Manchego de nacimiento, abrazó el oficio con solo 13 años, comenzando como friegaplatos hasta tocar los fogones de grandes restaurantes de la época, como Jockey y Club 31. De inmenso bagaje vital y cultural, librepensador y dotado de una energía fuera de serie, a sus setenta años sigue al pie de los fogones.

La oferta de Viridiana gira en torno a un menú que cambia cada día, tan variado como las estaciones y elaborado con lo mejor del mercado. Y donde tampoco falta la casquería, con platos como el cachopo de lengua con queso de La Peral, las tripas de cordero merino y los tuétanos. No en vano, Abraham firma *De tripas corazón*, uno de los tratados más completos sobre casquería que existen en España. Sin embargo, lo más sorprenden-

te de Viridiana es que esa vanguardia culinaria que no secundó ha puesto el ojo en la sinceridad de la tradición y del producto, véase lo manifestado por la última edición del Madrid Fusión.

#### El menú de caza

El mejor ejemplo de la marca Viridiana es el menú especial de caza, que está disponible hasta el 28 de este mes. Es una propuesta diseñada para nostálgicos de los sabores intensos, que incluye hasta cinco platos de especies cinegéticas. Un reto solo apto para chefs y comensales experimentados. Sopa de ajo de Las Pedroñeras con salchichón de pato, paté de paloma sobre bríoche y encurtidos; ensalada de invierno con perdiz escabechada; arroz meloso con alcachofas y jabalí, y el lomo de ciervo a la plancha con castañas son los principales del menú.

### La Cata

#### Tesalia ARX 2017

Y. G. MADRID.

Este vino es obra del empresario Richard Golding, que adquirió en 2008 una finca en la sierra de Grazalema, donde plantó 14 hectáreas de viñedo. El ARX 2017 es la segunda añada de este vino, un tinto resultado del ensamblaje de la uva autóctona tintilla de Rota con syrah y pinceladas de petit verdot y cabernet sauvignon.

La vendimia se hace de forma manual y se realiza una maceración pre-fermentativa en frío, durante cuatro días, fermentando las variedades por separado durante 20 o 25 días. El resultado es un vino de color rojo picota, que lleva a la nariz hacia a la fruta madura y termina en cedros o cacao. Finalmente, en boca es un vino fresco, pero carnoso y con una estructura muy interesante.

Bodega Tesalia

PVP recomendado: 18 €



## Prístino, una nueva casa de comidas en Madrid

**Una nuevo establecimiento 'comfort food' llega a la zona de Almagro, en el madrileño barrio de Chamberí**

Por Y. G.

**L**os millennials casi no cocinan en sus casas y menos ese tipo de recetas que necesiten de mucho tiempo de *chup chup* o que requie-

ran de la ayuda de la olla a presión. Así, la denominada *comfort food*, esa que proporciona un valor nostálgico o sentimental a alguien, y puede caracterizarse por su alta naturaleza calórica y alto nivel de carbohidratos, se está poniendo de moda y son muchos los nuevos establecimientos que se centran en este tipo de propuestas. Es el caso de Prístino, restaurante con vocación culinaria de casa de comidas.

### Restaurante Prístino

Paseo de Eduardo Dato, 8 (Madrid)  
Horario de cocina: De 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 00:00 h (viernes y sábados, hasta las 00:30).  
Cierra los domingos por la noche.  
Tel.: 91 737 36 40  
Precio medio: 35 €



Inaugurado a finales de 2019, la primera de las cartas de Prístino está dedicada a los platos de cuchara: callos con morro y pata (melosos y picanitos), servidos en cazuela de barro, lentejas castellanas con sus sacramentos, un ortodoxo potaje de vigilia (con garbanzos, bacalao y espinacas) y verdinas con pixín (rape). Como entrantes, se ofrecen croquetas de jamón ibérico, anchoas o ensaladilla rusa.