

ELLE *gourmet* ELLE

OTOÑO 2017 Nº14
3 € (SPAIN)
CANARIAS 3,15 €

**SABOR
A SUR**
GUÍA PARA
DEVORAR
HUELVA

**LO MÁS
DELI**

PLANES 100% FOODIE
CALLES PARA
COMÉRSELAS
NUEVOS TEMPLOS
GASTRO

EUGENIA MARTÍNEZ
DE IRUJO & FRIENDS

*Banquete
de otoño*

64
Recetas
CON LOS HITS
DEL MOMENTO

**Nacho Manzano,
José Pizarro y
Marcos Morán**
LA ARMADA INVENCIBLE
ARRASA EN LONDRES

Pasión por,
EL CAFÉ

POSTRES CON UN TWIST
PARA DAR EN EL GRANO



ten ta ciones

BLING BLING

Sácales brillo a tus postres a golpe de cucharilla. Estas, doradas y con piñas, te harán lucirte en las cenas (www.cristinaoria.com, 8,99 €/u.).



NEVERAS CONVIDA
Si te apasionan los cactus, te resultará imposible contener la atracción por estos mini-maños, la última *cucada* de Sally Hambleton (sallyhambleton.com, 9 €/u.).

ENCANTO NATURAL

Platos botánicos, dulces recién sembrados y hortalizas con historias que contar. Abre tu despensa a **la llamada de la naturaleza**.



SERVIDO EN BANDEJA

Planta un vergel en tu comedor con la nueva colección de Gucci Décor. Bajo la dirección creativa de Alessandro Michele, la casa italiana lanza una línea de hogar para acompañarte en tus veladas más elegantes (gucci.com, 980 €).

PONTE VERDE

Para guardar ingredientes o decorar la cocina. Si regaldas estos tarros de pimientos, te llevarás al huerto a todo amante de las verduras (es.bordalopinheiro.com, desde 26,60 €/u.).



CUIDARSE EN CUERPO Y ALMA

Después de enamorarse a la costa del Sol abriendo un local en Marbella, Organic Market & Food llega a la capital para conquistarla. Gracias a su restaurante, tienda, *take-away*, talleres de yoga y espacio de lectura, es el nuevo *healthy point* madrileño (Serrano, 240).



ONZAS EXÓTICAS

Cacao, aceite de oliva virgen extra y jengibre. Entrégate al placer del chocolate más mediterráneo con esta deliciosa tableta con un *twist* (www.lachinata.es, 3 €).



ARTESANÍA A BOCADOS

Tras 18 meses de curación, el queso de edición limitada *Alta Expresión*, de Dehesa de los Llanos, te transportará al campo en cuanto lo pruebes (dehesadelosllanos.com, 63,84 €).



PRECISIÓN FOODIE

Mide tus tiempos en la cocina y consigue el punto de cocción exacto sin perder el estilo con este coqueto reloj de flores silvestres (swatch.com, 50 €).



JARDÍN DE PORCELANA

Viste tu mesa para la ceremonia del té en verde, blanco y oro con esta vajilla de hojas. Tus delicadas *sablés* serán irresistibles sobre estos platos (www.zarahome.com, 7,99 €).

LECCIONES FRESCAS

Descubre los secretos de las verduras en la *haute cuisine* a través de las 80 recetas que el chef Rodrigo de la Calle recopila en su libro *Cocina verde* (planetadelibros.com, 25,95 €).



FAMILIAR

La cuarta generación de mujeres olivicultoras de Pago de Espejo lanza su monovarietal de *picual*, elaborado de acuerdo con su compromiso con la agricultura sostenible (pago-de-espejo.com, 31,50 €/3u.).



CULTIVOS ÚNICOS

Si te gustó El Quéncico de Pepa, te enloquecerá su huerta (Padre Damian, 46, Madrid). Un colmado con los mejores víveres de la tierra.

ABEJAS DE MUSEO

La última obra de Marqués de Valdeuzza eleva la miel a la categoría de arte. Ríndete a su dulzor con toques cítricos (marques-devaldeuzza.com).



FIESTA DELI

Las nuevas *Lightly Dried*, de Gourmet Garden, son hierbas y especias frescas, ligeramente deshidratadas, que animarán cualquiera de tus creaciones (gourmetgarden.com).



AUTÉNTICO SABOR

Disfruta de la sopa fría más andaluza durante todo el año con el *Gazpacho 100% Ecológico*, de Querida Carmen. Tan natural que creerás que has recolectado tú los tomates (queridacarmen.com, 3,80 €).