

Nº1 DECORACIÓN
ON LINE
www.micasarevista.com

micasa

IDEAS Y MÁS IDEAS

AÑO XXIV - Nº 286 - 2 EUROS - CANARIAS 2,15 EUROS

✿ **DE VAGACIONES**
En busca de la casa ideal:
country, beach, urban...

✿ **AUXILIARES WOW!**
Muebles multiuso que
dan mucho juego

**12 MESAS EN EL
EXTERIOR**
¿COMEMOS FUERA?

compras
FRESH
PARA ESQUIVAR
EL CALOR



Has llegado a tu destino
UN VERANO MUY DECO

mimomento *aperitivo*

Nos vamos de picoteo...

Sabes a qué hora empieza, pero nunca a la que se acaba. ¡Así es el aperitivo!, una costumbre más de moda que nunca que, con el buen tiempo y una presentación ideal, te hace olvidar el almuerzo.

TEXTO: BEGOÑA FERNÁNDEZ



¡MARCHANDO UNA DE ACEITUNAS!

Enteras, deshuesadas, rellenas de anchoa, pimiento, cebolla, atún, salmón, almendra... en color verde, violáceo, castaño oscuro o negras... ¿Sabías que España es el primer productor de aceitunas de mesa del mundo? Sorprende a todos con estos **tenedores** para el aperitivo rey, con forma de botellín de cerveza, y con su propia caja (12,45 € en Curiosite).



DE LA HUERTA



Lunweg edita **Aperitivos vegetarianos**. Con más de 60 propuestas exquisitas de tapas, entrantes y bocaditos —muchas, aptas para veganos— y fáciles de preparar (15 €).

Con un ramillete como este decoras la mesa. Inserta frutas, tomates... **Pinchos Blossom** (17,16 €/12 en Animi Causa).



El blog de Bego

Llevo toda la vida escuchando que el desayuno es la comida más importante del día. Puede que lo sea pero, para mí, el aperitivo lo es más. Y creo que, si estás leyendo estas líneas, es porque compartimos esta gastroafición. Patatas crujientes, conservas *delicatessen*, untables, tostas, tartaletas, volovanes, banderillas, quesos... a mí ya se me hace la boca agua. Además, asocio tomar el aperitivo con el encuentro con amigos y el descubrimiento de locales donde saben prepararlos. El aperitivo es mi debilidad —como para otros es el postre— y ahora que estamos en verano, aprovecharé las vacaciones para explorar los de otros lares.

• **El aperitivo lejos de casa.** Según Weekendesks, portal especializado en escapadas temáticas, "el tapeo se ha convertido en una práctica tan extendida que ya va unido a los planes indispensables cuando viajamos". Y llevan razón al añadir... "¿Quién no ha pensado en irse de tapas después de visitar la Alhambra de Granada?" Yo, desde luego, estoy planeando volver a San Sebastián y a su célebre calle Fermín Calbetón para peregrinar de un local a otro y pedir un zurito y los *pintxos* que más me tienten.

• **En la playa...** Pensarás que hablo del aperitivo en el chiringuito o de la bolsa de *snacks* que abres bajo la sombrilla... ¡pues no! Hay aperitivos *deluxe* esperándote en clubs de playa que están de moda, como los Nikki Beach de Marbella, Mallorca e Ibiza.

• **Online.** Conéctate, elige aperitivos y te los envían donde quieras. En la plataforma *Fudeat.com*, por ejemplo, encontrarás los *caterings* de tu ciudad.



1



La pizza compartida también puede ser un aperitivo... Embolao, el nuevo concepto callejero del chef Javier Aranda, es un take away donde las preparan con base hexagonal y un toque *gourmet*. Pizzas (5,50 € c/u).



2

En Tuaperitivo.com tienen packs gourmet y mucha variedad de exquisiteces para picotear.



3

1 ¡QUÉ ORIGINALES!

El diseño es un buen aliado para hacer más especial el aperitivo. Estas hormigas se pueden colocar boca arriba, como en la foto, y bocabajo para montar sobre ellas deliciosas tostas y canapés. **Palillos**, de Kikkerland, reutilizables (9 €/20). Distribuye +D2.

2 MÁS HIELO, POR FAVOR

Que nunca falte... Perfecta para el jardín esta **lámpara-cubitera**, que se retroilumina con led; elige uno de color para dar el toque *chill out* a la cita. De Lola Home, en polietileno; con 30 cm de diámetro y 38, de altura (74,90 €).

3 DIVIDE Y VENCERÁS

Las bandejas con compartimentos evitan que satures la mesa con boles y fuentes. **Bandejas**, de Lola Home, en porcelana y bambú, para tres y cinco aperitivos (20,90 y 35,90 €).

3 IDEAS



¡Prueba algo diferente en el momento del aperitivo! Como el cóctel *Picaro*, del bartender Edu Barrios, que incluye en su elaboración el **aceite** de oliva virgen extra Premium de Pago de Espejo (9 €); en el hotel NH Collection Eurobuilding, de Madrid.



Para fans de la comida asiática, hazte con un **combo** de *sushi* listo para consumir. Te gustarán los de Sushi Daily por su presentación y mezcla riquísima de sabores (39 €).



Sí, a los aperitivos bio, como estos deliciosos **montaditos** de atún con pimientos, de PlenEat, que solo trabaja con productos ecológicos certificados.