



## Un menú navideño "alfonsí"

**Adolfo Muñoz, el reconocido chef toledano, completó gastronómicamente la Jornada de constitución de la Red de Pueblos y Ciudades Alfonsíes con un almuerzo basado en la gastronomía de la época del Rey, hace 800 años. Un menú que el restaurador nos ofrece como Menú Navideño basado en Alfonso X el Sabio y Toledo.**



Redacción

*"El menú que voy a aconsejar para este año del Sabio, Don Alfonso, consiste en un entrante, un primero con dos opciones, un postre y las bebidas.*

*El aperitivo, para tomar con un cava o un vino blanco, sería un panecito, un pan viejo con una salmuera de pescadito, de jurel por ejemplo, con un poco de comino. Es un bocadito y hay que masticarlos bien, despacio, para que en boca se ensamble la mezcla de sabores.*

*Luego, pondría otro entrante a base de verduritas, de verduras de invierno. Por ejemplo, berenjena, coles, cebolla, ajos morados y, por ejemplo, zanahorias. Esas verduras las acompañamos con una mayonesa de, por ejemplo, mojo picón, canario, claro, y le ponemos también tomate y un poquito de guindilla que le da un sabor rico. El mojo también puede ser verde, que le va.*

*Luego, de segundo plato pondría un pescado..., y para los más hambrones, que somos algunos, pues, por ejemplo, el ciervo. Pero, realmente, el pescado sería mi apuesta, corvina por ejemplo, con una mayonesa de ajo negro y..., pues unos*

*ajetes, cualquier cosa, pero siempre con una sintonía de la sostenibilidad, algo de al lado, algo de kilómetro cero, que realmente es donde está la clave.*

*Y el postre. Pondría una sopa de almendras con un velo de nata, y si el velo de nata es muy complicado pues ponemos un helado, de tomillo es mi sugerencia, y completado simplemente con la granada o la fruta de invierno que tengamos.*

*¿Con qué lo regamos? Pues siempre con un vino tinto de la zona cencibel, cualquiera que tengamos a nuestro alrededor... Si tuviéramos la suerte de tener un pago, mejor; y si no, pues cualquier vino de nuestros bodegueros de la zona de Méntrida, por ejemplo... son buenísimos.*

*Terminamos, para la sobremesa, con algún dulce, con un mazapán, estamos en Toledo.... Hay muchas tiendas especializadas, pero también podemos hacerlo con almendra y azúcar, haciendo un ungüento perfecto con un robot de cocina en el que se pasa un poquito la mezcla, se hacen las delicias, se pone un poquito de yema de huevo y ya estaría nuestro mazapán".*

