



Margarita con una estrella de la Fundación Pequeño Deseo, en la que colabora desde hace varios años (fdeseo.org). En la otra página, Margarita, en uno de los salones del restaurante El Velázquez 17. Lleva vestido, de Roland Mouret. Su amiga y propietaria del local, Eliza Arcaya lleva vestido, de L.K. Bennett; stiletos, de Jimmy Choo; y pendientes y pulsera, de Moon Diamonds.



ELIZA ARCAYA Y *MARGARITA VARGAS* APORTAN A LA MESA DE NAVIDAD SU TOQUE CONTEMPORÁNEO

Llevan años fuera de Venezuela. Quizá por eso, Eliza Arcaya y Margarita Vargas aprovechan cualquier reunión para recuperar los sabores de su país. Junto a una mesa decorada con alcachofas, brócoli y chirimoyas, las amigas hablan de sus planes navideños y de su próxima colaboración junto a la Fundación Pequeño Deseo (fdeseo.org). “En diciembre, un porcentaje de los beneficios de Café Murillo y El Velázquez 17 (ambos de Eliza y su socia Johanna Müller-Klingspor) irán a parar a la fundación. Las fiestas son una época especial, un momento en el que hay que ayudar. Sacar una sonrisa a estos niños con enfermedades crónicas. Es algo que no tiene precio”, comenta Margarita Vargas.

Pese a tener una pierna en cabestrillo y no ser muy dada a salir en los medios, la amazona no ha querido dejar de venir a la cita organizada por

su amiga. La ocasión lo merece. “Me encanta como ha dejado la mesa Eliza. Me parece muy buena idea usar elementos diferentes para decorar. Yo soy muy así. Reconozco que la cocina no es lo mío. Tengo pocas cualidades culinarias. Pero montar la mesa, me encanta. Me gusta salir al jardín con los niños y poner cosas que encontramos en él. Son detalles con los que disfrutamos. En la vida hay que ser sencillo”, explica la mujer de Luis Alfonso de Borbón.

Menú navideño patrio. Las amigas se muestran relajadas. Casi como en casa. “¿Por qué no ponemos música?”, comentan entre risas, en uno de los salones de El Velázquez 17, un local que, desde que abriera sus puertas, se ha convertido en el punto de encuentro de la colonia venezolana en nuestro país: Carlos Baute, Boris Izaguirre, Carolina Herrera... “Gracias ➔

CREMA DE CALABAZA



PERNIL



“RECUPERAMOS
PLATOS TÍPICOS
VENEZOLANOS”

MARGARITA VARGAS



ARROZ FESTIVO

POSTRE DE LA REINA



a Dios tengo un buen grupo de amigos en Madrid”, explica Margarita. “Aunque estamos lejos, mantenemos las costumbres de nuestro país. Es bonito y divertido. En Navidad, uno de los platos típicos allí es la hallaca (una masa de harina de maíz rellena con guiso de carne de res, cerdo, gallina o pollo). Es bastante elaborada. De hecho, se tarda tres días en preparar. También recuperamos otras costumbres como el pan de jamón o las gaitas, una música típica de estas fechas. Me gusta retomarlas porque mis hijos no tienen la oportunidad de ir tanto a Venezuela como nos gustaría. Quiero inculcarles lo que he vivido cuando era niña”, concluye la amazona.

Navidad verde, eco. Si durante estas fechas el verde es uno de los colores más usados, en esta ocasión, Eliza ha ido un paso más allá. “Quería hacer una puesta en escena en la que no faltara el verde, pero con elementos diferentes, que a priori nadie asocia con esta época. Una decoración con có-



Si estás acostumbrada a los sabores típicos españoles, estas Navidades apuesta por un menú diferente elaborado con recetas venezolanas. ¿Te animas?

digos navideños, sin elementos navideños. Me gustan las cosas que perduran, las flores, la fruta, etc. Aquí, he usado romero, palmeritas, camelias, chirimoyas, frambuesas o uvas. Es un día para ser creativo y hacer cosas divertidas”, argumenta la empresaria. Una filosofía que aplican Eliza y Johanna cada día, en los diferentes locales que tienen en Madrid. “Me gusta crear un ambiente en el que puedan ocurrir cosas divertidas y donde la gente esté cómoda”, termina ésta. ¿Su truco para lograrlo en Navidad? Quitar las sillas y optar por el bufé. “Puedes organizarte con antelación.

Si no tienes prisa. Además, al estar de pie, tienes tiempo para hablar con todos. No estás limitado por tu ubicación”, argumenta Eliza. Y es que nada mejor que plantear nuevas opciones para la cena del 24 de diciembre. El quid de la cuestión este año: ¿Centro de flores o alcachofas con brócoli? ¿De pie o sentado? Elige el que encaja contigo y disfruta de la velada junto a tus seres queridos. **📍**

♦ MENÚ ALTERNATIVO ♦

Pernil

Ingredientes. ♦ 1 pierna de cerdo
♦ 4 tomates ♦ 2 cebolletas ♦ laurel
♦ 1 cda. de orégano ♦ 4 tazas de vino blanco ♦ 4 tazas de zumo de piña.

Marinado. ♦ 1 cebolla morada ♦ 4 chalotas ♦ ½ taza de cebollino ♦ ½ taza de cilantro ♦ 1 taza de aceite ♦ 4 cucharas de sal ♦ 1 cda. de pimienta negra ♦ 1 cda. de comino ♦ 1 cda. de jengibre. **Preparación.** Pintar la pierna con marinada y dejar 24 h en la nevera. Ponerlo en una bandeja de horno con las verduras y sal Maldon. Hornear a 220 °C, 30 min. Barnizar con el líquido del pernil. Bajar a 150 °C, 5 h. Acompañar de arroz festivo: arroz basmati, salvaje, venere y frutos secos.

Crema de calabaza

Ingredientes. ♦ 1 kg de calabaza
♦ 100 g de cebolla blanca ♦ 100 g de puerro ♦ 2 l de caldo vegetal ♦ aceite de oliva ♦ sal ♦ pimienta negra ♦ nuez moscada. **Preparación.** Quitarle a la calabaza las pipas y cortarla en trozos pequeños. Envolverlos en papel albal y hornear hasta que estén blandos. El tiempo dependerá de la forma en la que estén cortados. Sofreír el puerro y la cebolla en una satén con aceite de oliva. Esperar a que se dore. Incluir entonces la calabaza, sin piel, la sal, la pimienta, el caldo vegetal y la nuez moscada. Pasar por la batidora las verduras y el caldo. Antes de servir, probar para corregir el punto de sal y pimienta.

Postre de la Reina

Ingredientes. ♦ 6 claras de huevo
♦ 2 tazas de azúcar ♦ 1 taza de caramelo líquido. **Preparación.** Batir las claras con las dos tazas de azúcar a punto de nieve. Agregar a la preparación el caramelo y poner la mezcla dentro de un molde. Para obtener un resultado más festivo, elige un molde con alguna forma especial. Hornear hasta que esté dorado por encima. Para elaborar el caramelo, poner el azúcar a derretir en un cazo solo o con agua (100 g de azúcar y 50 ml de agua). Para que quede más líquido, añadir una cucharada de zumo de limón. Dejar cocer a fuego suave. Importante: no remover mientras se está cocinando.