

BlaBla Restaurant: cocina creativa con mucho corazón

Los fogones están en plena ebullición. Nuestros chefs se preparan a fondo porque hoy se enfrentarán a unos comensales ciertamente exigentes: los papás y las mamás. Además, se ha corrido la voz de que entre la clientela se encuentra un crítico de la "Guía Miguelón", disfrazado de abuelo para no levantar sospechas. El equipo de chefs está dispuesto a poner toda la carne en el asador para obtener las preciadas "Estrellas Miguelín", pero saben que el reto no será fácil. Por eso, tras enfundarse el delantal y el gorro de cocinero —sin los que un buen profesional no puede ponerse manos a la obra—, se concentran en la confección del menú.



Después de arduas conversaciones el equipo acuerda asombrar a su público con un creación de repostería. Emplearán para ello mermelada de arándanos sobre cama de bizcocho bañada en chocolate, leche y mantequilla con cobertura artística a base de Fondant y glaseado y *toppings* variados como toque especial. La elección de este postre no está exenta de riesgos porque los chefs habrán de hacer gala de toda su creatividad y buen hacer para decorar la tarta como se merece la ocasión.



El resultado ha sido impresionante y nos hubiera gustado hacer un reportaje fotográfico sobre la acogida que ha recibido la tarta. Pero nuestros chefs no nos han permitido pasar de los fogones alegando que no quieren que molestemos a sus invitados. Lo que sí nos han explicado es que recordarán a los comensales la conveniencia de un buen cepillado de dientes tras degustar tan exquisito postre. En fin, queridos amigos, otra vez será...

