



CRISTINA RUIZ MONTESINOS

Diciembre 7, 2015

Cristina Ruiz es redactora en [Vogue.es](#) y autora del blog de estilo de vida [My Little Pleaschhures](#). También colabora con la comunicación de [Better es Mejor](#). "Me hacen feliz cosas como tomar vino blanco en una terraza en buena compañía. Descubrir que has leído los mismos libros que yo y comentar las partes más impactantes. Planear un viaje a Buenos Aires. Ver series de forma compulsiva. Encontrar una dedicatoria en un libro que no recordaba. Ir a un concierto de Wilco. Volver a ver Gilda. Hacer listas y tachar. Montar en moto como paquete. Los tímidos. El pan de los pueblos. Un buen titular. Las camisas de encaje. Recibir una carta y que no sea una invitación de boda. Una ronda de chupitos. Tomar el sol en diciembre o ir a las fiestas de un pueblo del norte" comenta Cristina.

Un restaurante

Adelanto que no seré justa en mis elecciones porque reconozco que me dejo llevar por el sentimentalismo: mis favoritos son los sitios donde fui más feliz. Son estos según la hora:

-Para desayunar: dos que me pillan cerca de casa son Blanca 6 y La vaquería Suiza (estoy deseando que vuelvan abrir ahora a manos de los dueños de "Celso y Manolo" y "La Carmencita").

-Para tomar el aperitivo: no es un restaurante, es la casa de mis padres. Yo siempre digo que son "profesionales del aperitivo". Cuando no tienen quesos franceses que encargan a un amigo suyo, sacan unas anchoas de Santoña de caerte muerto o un pan delicioso que han comprado en un pueblo. Solemos juntarnos muchos y dura un suspiro. Pero ¡qué suspiro!

-Para comer: The Table by es una gran idea de mis amigos de Better Pop Ups con los que tengo la suerte de colaborar en ocasiones. Gracias a ellos he disfrutado de comidas pantagruélicas preparadas por chefs como Iago de Abastos 2.0, Edorta Lamo de A Fuego Negro o Diego Fernández de Regueiro.

-Para merendar: me gusta ir a Living in London y sentirme un personaje de Enid Blyton con su limonada, sándwiches de pepino y tartas de zanahoria.

-Para cenar: En Camoati fui tan feliz que no puedo volver y arriesgarme a que no me guste tanto, id vosotros, os lo recomiendo. En Nino me pongo hasta arriba de pulpo y me he reído más que en ninguna otra terraza de Madrid.

Un plato

Aquel donde el producto apenas está manipulado, como el salmón de Mentidero de la Villa o cualquiera de los platos de carne de La Finca de Jiménez Barbero que encuentro en Sala de Despíe. De andar por casa me encanta "huevo-frito-con-arroz-y-tomate".

Un ingrediente

No tengo muy buen sentido del olfato ni del gusto así que mis productos favoritos los escojo por la textura: la mozzarella, los gnoquis y el pan bao me encantan.

Un trago

Casi siempre vino blanco (me gustó La burla, de Viña Luparí) o ginebra Tanqueray con tónica *Schweppes* (a quien le debo el nombre de mi blog). También me encanta el Bloody Mary de Costello.

Si me invitaras a tu casa a cenar ¿qué me cocinarías?

Vivo en un sexto sin ascensor así que creo que debe merecer mucho la pena hacerte subir, mejor que no cocine yo que lo hago fatal. Lo más probable es que encargara unas croquetas de Paladeo, mi último gran descubrimiento. Las envían a domicilio y todos los sabores están ricos.

El resto lo compraría en la nueva tienda de Cristina Oria en Conde Aranda, 6. Al ser el foie su producto estrella, me haría con la caja de degustación de 5 foies: con ajo negro, foie con té ahumado, foie con confitura de higos, foie pimienta de Sechuán y por supuesto, su foie a los 3 vinos que tanto éxito tiene.

Eso sí, la mesa la pondría a conciencia con los platos que me han regalado de Los platos de Pan y Azaraluquí y que aún no he estrenado.



Fotos: Pablo Gómez-Ogando

CRISTINA RUIZ SELECTORS

SELECTORS

YOU MIGHT ALSO LIKE



TRASMONTE
Noviembre 29, 2017



ÁNGELA RUÍZ (INNOFOOD)
Noviembre 13, 2017



HERME'S JOURNEY
Octubre 25, 2017