

Medio: Suplemento

Sección:

Espacio: 228 cm

ON MADRID

Del 15 al 21 de febrero de 2008

Audiencia: 2.713.000

Difusión: 733.438

Valor Publicitario: 5.150€



Si ya has terminado con las 1.080 recetas de cocina de la mítica Simone Ortega, ahora toca aprender a **cocinar sushi**. De paso, sales cenado. **ÁNGEL CARMONA**



FOTO: SEBASTIÁN MARJANOV

Hasta que llegué a las clases del restaurante Summa, tenía tan poca idea de *sushi* que no sabía ni dónde se escribía la h. A partir de ahora, se acabó el intentar sorprender a mis invitados con lo más rebuscado de congelados La Sirena.

Me siento en una cocina entre David, un profesor de colegio, y Massiel, que no para de hacer fotos con su *blackberry* para colgarlas en su *facebook* y que lo vean sus amigos de Miami (por cierto, soy el de la barba... encantado). Una vez retenidos trucos, ingredientes, métodos y tiempos de cocción, nuestro maestro, David Juárez, nos indica que es hora de practicar: nos dan arroz, salmón y atún (crudos, claro), y otros alimentos, para que preparemos nuestro propio *sushi*. Al principio es complejo. Liarlo es como hacerle un porro a Mazingher Z. Ahora toca probarlo.

Nunca he comido pescado crudo. Trato de calmarme: "Tranquilo, Ángel, está crudo, no vivo". Mis dientes traspasan la pared de alga, se mezclan con arroz y desgarran el salmón. Cuando pasa el esófago, la respuesta es instantánea: "¡Está bueno!".

Como fiesta de graduación, compartimos todas nuestras piezas de *sushi* regadas con cerveza japonesa. Después de tres horas, salgo a la calle con la panza llena y agarro mi teléfono: "¿El jueves os viene bien? Cocino yo".

• **Restaurante Summa**. Profesor Waksman, 9 [Santiago Bernabéu]. Clases: miércoles, 19.30, y sábados, 12.30. Precio: 70 euros. Tel. 914 57 95 07.

EL OFERTÓN