

Menestra en la Sociedad La Rondalosa

Creada por un grupo de cuerda, el arte de la música se fusiona con el de la cocina

** REDACCIÓN

LOGROÑO. El grupo fundador adoraba la música de cuerda. Fue el motivo por el cual comenzaron a reunirse. Y de una cosa se pasa a la otra. Y esta otra siempre es la gastronomía, pasión compartida también por los amantes de la buena música. Tocar y escuchar buena música está bien. Es genial. Pero comer, además de necesario, es también un placer.

Lo entendieron a la perfección este grupo de amantes de la música de cuerda que fundaron la Sociedad La Rondalosa, ubicada en la calle Santa Isabel. Buena música y bue-

nos alimentos, sin duda, un ambiente espectacular para hacer unas buenas recetas con las que concursar en el programa de TVR sobre Sociedades Gastronómicas, en las que todas rivalizan por el título final con su mejor elaboración.

La Sociedad La Rondalosa asegura cocinar una de las mejores, si no la mejor, menestra de La Rioja. Y no es poca cosa teniendo en cuenta la calidad de menestras que se pueden encontrar por este territorio, tan cercano a su fantástica huerta.

Así que al mercado para comprar -tome nota- los ingredientes con los que cocinar esta menestra tan especial: alcachofas, espárragos, alubia verde, acelgas, guisantes, habas, zanahoria, huevos, patatas, jamón, panceta, harina (porque ésta, como siem-

GUÍA

Sociedades Gastronómicas

► **Presenta.** Elsa Martínez.

► **Emisión.** Jueves, 26 de mayo. 21.00 horas.

► **Cocina.** La Rondalosa.

pre se ha hecho, se reboza), aceite y sal. Cada producto tiene su cocción exacta para completar una cazuela fantástica.

Pero quienes deciden son los que prueban, que además son expertos en la materia. Los miembros del Cooking Team visitan las Sociedades para reconocer sus recetas. A La Rondalosa fueron José Félix Rodríguez (La Galería) y Miguel Martínez Losa (Casa Chuchi).



Los miembros de La Rondalosa cocinan para TVR esta menestra. ** TVR