

a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Flâneur · Cultura
NÚMERO 114 · DICIEMBRE 2023





OS DESEAMOS
FELICES FIESTAS



STAFF - AGRO114

Editor

Juan Luis Bueno

Diseño

Anita Vasco, Eva Mez, Antonio Libert,
Diana Jurado, Esther Sepúlveda, Ángela Cassini

Redacción

Ana Berrocal y
Miguel Ángel Fernández

Fotografía

Lorenzo Carnero

Web y Marketing Digital

Luis Gordo
Cinthia G.

Publicidad Agro Málaga

hola@agromagazine.es

agromagazine.es

Agro es Embajador
de Sabor a Málaga



Agro es un periódico magazine mensual sobre agroalimentación, gastronomía, turismo y cultura.
Esta publicación se ha diseñado con música de Ornella Vanoni. Depósito legal: MA 1642-2015.





Desde
1993
Aguacates y mangos

365 días
Sanos x naturaleza

+500 HECTÁREAS

AGUACATES



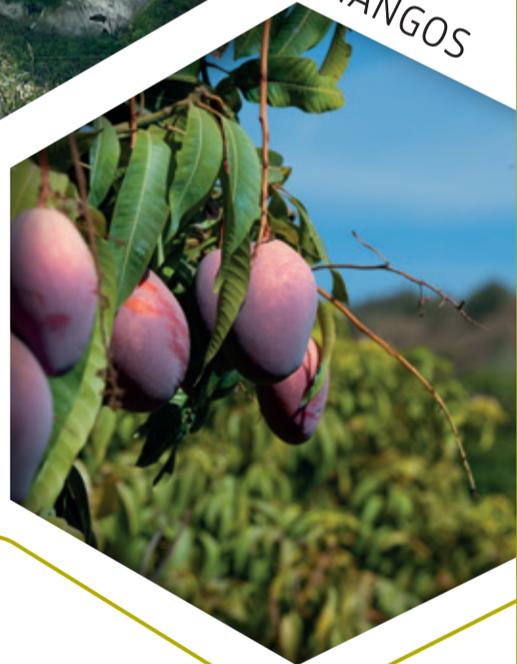
TECNOLOGÍA

INNOVACIÓN



I+D+i

MANGOS



EXPERTOS EN MADURACIÓN DE AGUACATES Y MANGOS



EDITOR'S LETTER

En primer lugar, Agro Periódico Magazine os quiere desear unas felices fiestas y un próspero año 2026. Desde aquí nuestros mejores deseos para todos los que nos seguís desde hace ya más de una década.

Estamos cocinando nuevas ideas para implementarlas en nuestra publicación, sin perder nuestra esencia, sin perder nuestro estilo que ha marcado este periódico desde su fundación, el 4 de diciembre de 2015.

De este modo, andamos pensando en nuevas líneas para hacer de Agro Magazine un proyecto más visual y experimental, si cabe. Un nuevo periódico para los nuevos tiempos que estamos viviendo, donde nuevas tecnologías y herramientas han llegado para cambiar nuestro día a día, si sabemos emplearlas con humanidad y belleza.

No nos ponemos fecha pero será en 2026 cuando florezca una nueva publicación y nuevos contenidos en nuestra web y redes sociales.

Este número, el 114, lo abrimos con la historia y sabores del turrón, típica elaboración de estas fiestas navideñas que ahora comienzan.

Cómo preparar la mesa de Navidad, algunos lugares exóticos donde pasar el Año Nuevo y otros temas de interés centran este periódico, con el que acabamos un 2025 especial: el de nuestros primeros diez años.

Salud y Feliz Navidad.



HECHO CON
FRUTA FRESCA

BIO



RETAIL
FRESH FRESCO
BIO GUACA
MOLE
HORECA
FOOD SERVICE
CONGELADO
FROZEN SALUDABLE



• La Reina del Mango

LA REINA DEL MANGO es mucho más que un espacio en este hermoso Planeta llamado Tierra, que se nos ha legado para amarlo, respetarlo y vivirlo.

Es mucho más que ese espacio, transformado para dedicarlo a la producción y comercialización de frutas subtropicales en esta privilegiada zona llamada Axarquía por herencia árabe. LA REINA DEL MANGO es un Proyecto de Filosofía Vital, macerado en la animadversión manifiesta y también encubierta de ciertas capas, que incluye la obstrucción al acceso a un derecho legítimo a una cuota de agua para riego agrícola, vital para alcanzar una meta, soberana en este Proyecto de Filosofía Vital.

Era reina deth mango ei fòrça mès qu'un endret polit en Planeta Tèrra, que mos deishèren entà estimar-lo, respectar-lo y viuer-lo.

Fòrça mès qu'un endret, transformat entà dedicar-lo ara producció y comercializaci3n de hrutes subtropicaus en aguesta privilegiat lòc, dit Axarquía, per heréncia arabe.

Era reina deth mango ei un Progècte de Filosofia Vitau, gessut d'ua animadversion manífèsta e amagada damb quauques coches, qu'includís es drabes ar acces ath dret legitim a ua cuòta d'aigua entà arrosament agricola, vitau entà artenher ua hita, soberanha en aguest Progècte de Filosofia Vitau.

Apdo. de Correos 190 - C.P. 29740 - TORRE DEL MAR
Tel. (+34) 639412521 - www.lareinadelmango.es



• Panadería Pastelería Salvador

En Panadería-Pastelería Salvador elaboramos nuestros productos con las mejores materias primas desde 1905. Solo así garantizamos a nuestros clientes que el pan recién horneado que llevan cada día a casa conserva el mismo sabor tradicional de hace más de un siglo. Productos del día con el sabor de siempre, elaborados por especialistas panaderos y pasteleros en nuestro obrador en Benajárfé y que se distribuyen a través de nuestros puntos de venta en todo el litoral malagueño. Os deseamos felices fiestas.

Tienda Benajárfé (OBRADOR) - Carretera de Almería 150
Benajárfé (Málaga)
Tel. 952 513 078 - www.panaderiasalvador.com

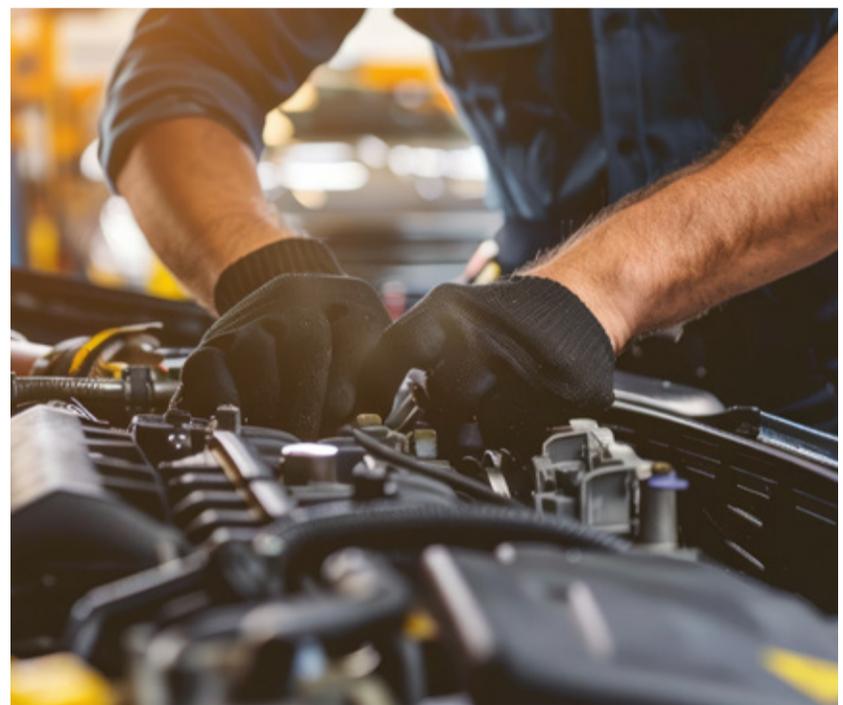
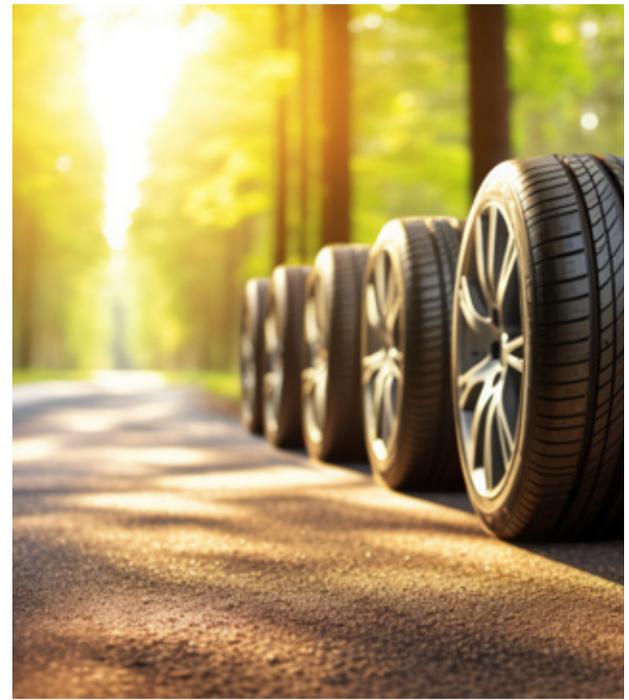


• Del Zarco Wines

La uva más natural nacida en el entorno más salvaje, el Coto de Doñana. No es de extrañar que con semejante cuna, siendo Reserva de la Biosfera, el cuidado y el mimo hacia el terreno que pisan sea una máxima en Dehesa del Zarco.

Cada detalle importa y eso bien lo sabe Juandi, cuyo afán por recuperar viejas tradiciones vinícolas de la zona se ha convertido en un sueño cumplido. Apúntate a nuestras catas en un entorno saludable.

Ctra. circunvalación, 399 - Pilas, Sevilla
Tel. 692 35 42 91 - bodegadehesadelzarco@gmail.com



MAYMA

NEUMÁTICOS - MECÁNICA - LAVADERO

¿TIENES PROBLEMAS CON LOS NEUMÁTICOS DE TU VEHÍCULO O MAQUINARIA AGRÍCOLA? NOSOTROS TENEMOS LA SOLUCIÓN. CONTAMOS CON UN SERVICIO ESPECIALIZADO PARA LA REVISIÓN Y CAMBIO DE TUS RUEDAS. ADEMÁS, NOS DESPLAZAMOS HASTA TU FINCA O EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA. ¡CONTÁCTANOS!

¡FELICES FIESTAS!

CTRA DE LOJA, 22 - VÉLEZ-MÁLAGA (MÁLAGA) - TEL. Y FAX 952 50 04 37
WWW.NEUMATICSMAYMA.COM • NEUMATICSMAYMA@YAHOO.ES • IG. NEUMATICSMAYMA • FB. NEUMATICOS.MAYMA



TURRÓN

Historia,
sabores y el
dulce que
define la
Navidad

L.R. - FOTOS: AGRO



Hay sabores que anuncian la Navidad antes que las luces o los villancicos. El turrón es uno de ellos. Basta abrir una tableta para que el calendario parezca avanzar solo hacia diciembre. Este dulce, humilde en sus ingredientes y complejo en su elaboración, forma parte del imaginario colectivo de la Navidad española y ha sabido evolucionar sin perder su esencia. Hoy, el turrón es tradición, artesanía y también innovación. El origen del turrón se remonta a la herencia mediterránea y árabe. La combinación de miel, frutos secos y clara de huevo aparece ya en textos medievales y guarda relación con otros dulces similares del mundo árabe, como el halva. En la península ibérica, el turrón se consolidó especialmente en la zona del Levante, donde la almendra era abundante y la miel un ingrediente esencial.

Con el paso de los siglos, localidades como Jijona y Alicante se convirtieron en referentes de su elaboración. Allí nació una tradición que ha pasado de generación en generación, ligada al invierno y a las celebraciones familiares.

Los clásicos eternos

Cuando se habla de turrón, estos dos nombres son imprescindibles. El turrón de Jijona, también conocido como turrón blando, se elabora moliendo la almendra tostada hasta obtener una pasta untuosa mezclada con miel y clara de huevo. Su textura suave y su sabor intenso lo convierten en uno de los favoritos.

El turrón de Alicante, por su parte, es el turrón duro por excelencia. Almendras enteras, miel y clara se prensan entre obleas, dando lugar a una tableta crujiente y aromática. Ambos cuentan con Indicación Geográfica Protegida, garantía de calidad y tradición.

El turrón ha demostrado una enorme capacidad de adaptación. A los tradicionales se han sumado nuevas variedades que amplían el abanico de sabores navideños. El turrón de yema tostada, inspirado en la crema catalana, es uno de los más populares. El turrón de chocolate, con arroz inflado, frutos secos o praliné, se ha convertido en un imprescindible para los más jóvenes.

En los últimos años han aparecido turrones de pistacho, coco, café, naranja confitada, queso, sal marina o especias, demostrando que este dulce admite reinterpretaciones sin perder su identidad. Incluso existen versiones saladas pensadas para el aperitivo.

Cómo se elabora el turrón artesanal

La elaboración tradicional del turrón es un proceso lento y preciso. Todo comienza con la selección de la almendra, que se tuesta cuidadosamente para potenciar su aroma. La miel se calienta lentamente hasta alcanzar el punto adecuado y se mezcla con la clara de huevo montada.

EN EL CASO DEL TURRÓN BLANDO, LA MASA SE SOMETE A UN PROCESO DE REFINADO QUE ROMPE EL GRANO DE LA ALMENDRA HASTA LOGRAR ESA TEXTURA CREMOSA TAN CARACTERÍSTICA

En el caso del turrón blando, la masa se somete a un proceso de refinado que rompe el grano de la almendra hasta lograr esa textura cremosa tan característica. En el turrón duro, las almendras se incorporan enteras y la mezcla se prensa en moldes. El reposo es clave: el turrón necesita tiempo para asentarse y desarrollar todo su sabor.

Un dulce ligado a la mesa y a la memoria

El turrón no es solo un alimento; es un símbolo. En muchas casas, abrir el turrón marca oficialmente el inicio de la Navidad. Se comparte después de la comida, se acompaña de café o licor, y se asocia a la sobremesa, a las conversaciones largas y a los reencuentros. Además, su alto contenido energético tenía sentido en épocas pasadas, cuando el invierno era duro y el cuerpo necesitaba alimentos calóricos. Hoy, se consume con moderación, pero sigue siendo un placer esperado.

El turrón del presente y del futuro

Lejos de quedarse anclado en la tradición, el turrón vive un momento de renovación. Obradores artesanos apuestan por ingredientes de proximidad, menos azúcar y recetas más equilibradas. Al mismo tiempo, la alta pastelería lo incorpora en postres contemporáneos y presentaciones sofisticadas. Así, el turrón continúa evolucionando sin perder su alma. Un dulce que resume como pocos la historia, el sabor y el espíritu de la Navidad. Porque, al final, no hay fiesta sin turrón, ni turrón sin celebración.

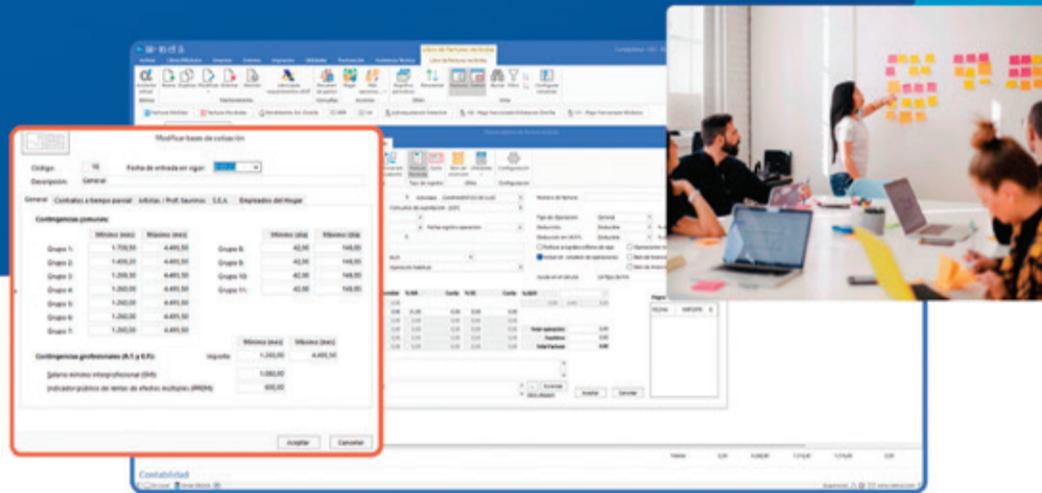


Software para gestión de empresas y pymes

Un software de gestión potente, completo y totalmente actualizado para empresas y pymes

Facturación, control de stock, contabilidad, nóminas y mucho más en un set de programas de gestión de empresas con herramientas intuitivas, potentes y robustas que utilizan más de 53.000 pymes en España

¿Te llamamos?



FACTUSOL

Programa de facturación, control de stock y facturación de servicios



CONTASOL

Programa de contabilidad profesional para empresas y asesorías



NOMINASOL

Programa de nóminas y seguros sociales para empresas y asesorías



DELSOL

La solución global para la gestión de tu empresa con los datos en la nube



TPVSOL

Programa de TPV para comercios, complemento de FACTUSOL



PREVENTA

El programa de autoventa y preventa en la nube



TIENDA VIRTUAL

Tienda virtual conectada a FACTUSOL y DELSOL



BILLIN

Software de facturación online para autónomos y pequeños negocios



DELSOL REVISO

Programa de contabilidad en la nube para pequeñas empresas, autónomos y profesionales



CRMSOL

Software CRM para la gestión y fidelización de tus clientes



Distribuidor e integrador de soluciones de Gestión, contabilidad y comercio online para la empresa, ofrecemos soluciones DevOps para comercio electrónico con Woocommerce, Prestashop, integración con Factusol, desarrollo de aplicaciones específicas para API de Factusol y gestión de procesos en comercio online y TPV presencial.

glinformatica.es
952 55 88 66
sdelsol@glinformatica.es

RURALISMO

LUCHAR POR UNA VIDA MEJOR

L.R. - FOTOS: AGRO





"Ruralismo" es mucho más que un título sugerente. El libro, publicado por la editorial Errata Naturae y escrito por la autora Vanesa Freixa, es un retrato y una defensa honesta, respetuosa y sostenible del mundo rural. Lo que en apariencia podría ser un simple ensayo se convierte en un manifiesto que atraviesa las fronteras de lo literario y entra de lleno en la vida cotidiana de quienes aún cultivan la tierra. La autora vive en una vieja cabaña pirenaica de difícil acceso, desde donde asegura que el ruralismo es la opción más inteligente ante una modernidad capitalista insostenible y voraz.

"NO SOY PASTORA, NI ILUSTRADORA, NI ACTIVISTA, NI ESCRITORA, NI DINAMIZADORA, AUNQUE TENGO UN POCO DE TODO ESO. SOY UNA MUJER DE MONTAÑA, DE LA COMARCA DEL PALLARS SOBIRÀ",
ASEGURA VANESA FREIXA RIBA

En un momento en el que la despoblación rural, la crisis climática y el agotamiento del modelo urbano ocupan cada vez más espacio en el debate público, "Ruralismo", de Vanesa Freixa Riba, aparece como un libro necesario.

Publicado por la editorial Errata Naturae, el ensayo no propone una nostalgia bucólica ni un regreso idealizado al pueblo, sino una reflexión profunda sobre el lugar que ocupa hoy el mundo rural y sobre la urgencia de escucharlo con atención en una modernidad cada vez más desquiciada, enajenante y agotadora.

"No soy pastora, ni ilustradora, ni activista, ni escritora, ni dinamizadora, aunque tengo un poco de todo eso. Soy una mujer de montaña, de la comarca del Pallars Sobirà. Hija de un lugar pequeño donde vive poca gente. Hija de casa Ros", escribe Vanesa Freixa, que vive en una vieja cabaña pirenaica de difícil acceso, al norte de Lleida, desde la que ofrece una visión de lo rural vinculada al sector primario y al pastoralismo.

Freixa escribe desde la experiencia y desde el pensamiento crítico. Vive en el campo, trabaja la tierra, cuida el ganado y conoce de primera mano las dificultades, contradicciones y posibilidades del entorno rural contemporáneo. Esa posición atraviesa todo el libro y lo aleja del discurso romántico que durante años ha simplificado la vida fuera de la ciudad.





"ME HE VINCULADO VOLUNTARIAMENTE CON ESTA TIERRA, NO PARA SALVARLA A ELLA, SINO PARA SALVARME A MÍ, NUESTRA EXISTENCIA. ME QUEDARÉ AQUÍ Y TRABAJARÉ PORQUE QUIERO TENER UNA BUENA VIDA", ASEGURA

Las ovejas y las montañas son, a juicio de la escritora, un libro abierto que cuenta infinitas historias. "Un espejo a escala local de una realidad global cuyos largos tentáculos llegan hasta los rincones más remotos del valle. La red de filamentos que el sistema capitalista ha ido tejiendo con esmero no ha dejado un solo elemento fuera de su control; ningún sector, ninguna comunidad han logrado evitar una servidumbre que alimenta un régimen que genera una alta dependencia para quienes formamos parte de él", sentencia.

La intención de Freixa es despertar conciencias sobre la fortaleza del mundo rural, que, a pesar de todo, todavía conserva "unas formas de vida de la que deberíamos enorgullecernos y que son y serán la fuente de inspiración para adaptarnos a un contexto tan cambiante como el presente".

La escritora defiende el regreso a la vida sencilla y la necesidad de ruralizar la vida contemporánea, es decir, llevar los valores del ruralismo y la naturaleza a las ciudades, así como sus sistemas productivos de bajo impacto. "Me he vinculado voluntariamente con esta tierra, no para salvarla a ella, sino para salvarme a mí, nuestra existencia. Me quedaré aquí y trabajaré porque quiero tener una buena vida", concluye. ■





"EL INVIERNO EXPLICA EL HOGAR"

| EMILY DICKINSON |

• DICIEMBRE 2025 •

GUÍA GASTRO

• RESTAURANTES, BARES, CHIRINGUITOS, VINOTECAS
Y BODEGAS RECOMENDADOS POR AGRO MAGAZINE •



MESA DE MURA MURA, EN EL CENTRO DE MÁLAGA.

NO SÓLO ES FORMA,
ES INTENCIÓN

A festive dinner table setting with a Christmas tree in the background. The table is set with a white plate, a folded white napkin, and a glass. The background is dark with warm, bokeh lights from the Christmas tree.

CÓMO PREPARAR LA MESA PERFECTA ESTA NAVIDAD

EL ARTE DE RECIBIR CON ESTILO



La Navidad no empieza cuando se sirve el primer plato, sino mucho antes: en el momento en que se prepara la mesa. Ese espacio compartido, donde se cruzan conversaciones, brindis y recuerdos, se convierte durante las fiestas en el verdadero centro del hogar. Preparar una mesa navideña perfecta no requiere grandes inversiones ni protocolos rígidos, sino atención al detalle, coherencia estética y un punto de calidez. Aquí, algunas claves para conseguir una mesa memorable esta Navidad.

Antes de sacar la vajilla y los manteles, conviene decidir el tono de la mesa. La Navidad admite muchas lecturas: del clásico rojo y verde a combinaciones más contemporáneas como blanco y dorado, tonos tierra, verde oliva o incluso azul noche.

Elegir una paleta y respetarla en manteles, servilletas y centros ayuda a crear armonía visual. No se trata de uniformidad absoluta, sino de equilibrio. Dos o tres colores bien escogidos bastan para dar coherencia a toda la mesa.

El mantel como punto de partida

El mantel es la base sobre la que se construye todo lo demás. Un mantel de lino o algodón natural aporta elegancia sin rigidez, mientras que una mesa desnuda de madera puede resultar igual de cálida si se acompaña de caminos textiles o individuales. En cenas formales, el mantel largo sigue siendo un acierto. Para comidas más informales o contemporáneas, los caminos de mesa permiten jugar con capas y texturas. Lo importante es que el tejido esté limpio, planchado y acorde con el resto de elementos.

Vajilla y cubertería, menos es más

No es necesario sacar la vajilla más compleja del aparador. A menudo, una vajilla blanca o de tonos neutros permite que la comida y la decoración brillen más. Si se dispone de piezas distintas, combinarlas puede aportar personalidad, siempre que mantengan un hilo conductor.





La cubertería debe ser funcional y estar bien colocada. No hace falta colocar todos los cubiertos si no se van a usar. Una mesa despejada transmite calma y elegancia.

El centro de mesa, protagonista sin estorbar

El centro de mesa es uno de los elementos más importantes, pero también uno de los más delicados. Debe decorar sin impedir la conversación. Centros bajos con ramas de pino, eucalipto, piñas, naranjas secas o velas son ideales para estas fechas. Las flores frescas funcionan muy bien si se eligen variedades resistentes y de temporada. Evitar aromas demasiado intensos es clave para no interferir con los platos.

La luz crea el ambiente

La iluminación transforma por completo la mesa. En Navidad, la luz cálida es esencial. Velas de diferentes alturas, candelabros sencillos o pequeños portavelas repartidos a lo largo de la mesa crean una atmósfera íntima y acogedora. Si la mesa está cerca de una ventana, aprovechar la luz natural durante el día y acompañarla con iluminación suave al caer la noche aporta una transición muy agradable.

Servilletas que hablan de cuidado

Las servilletas son un detalle pequeño, pero muy expresivo. Las de tela elevan cualquier mesa y permiten juegos sencillos: un pliegue cuidado, un lazo de cuerda natural o una ramita de romero o canela colocada encima.

Este gesto transmite atención y dedicación, algo que los invitados perciben de inmediato.

Detalles personales que marcan la diferencia

Una mesa perfecta es también una mesa personal. Tarjetas con el nombre de cada comensal, una pequeña nota de agradecimiento o un detalle artesanal junto al plato convierten la comida en una experiencia más íntima. No se trata de impresionar, sino de acoger. La Navidad es, ante todo, una celebración compartida.

Más allá de normas y tendencias, la mesa perfecta es aquella en la que apetece sentarse y quedarse. Una mesa demasiado rígida puede resultar fría; una mesa pensada desde el afecto invita a la conversación y al disfrute.

Esta Navidad, preparar la mesa es una forma de decir a los invitados que son importantes. Y ese gesto, sencillo y silencioso, es quizá el mejor adorno de todos. ■





• GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE





• El Radar ≈ Sabor a Torre del Mar • Mesón Sara

Desde 1981, en el corazón del paseo marítimo de Torre del Mar, Marisquería El Radar viene ofreciendo a sus clientes la mejor calidad en pescaíto fresco y marisco. Este establecimiento, regentado por una familia torreña con pasado pesquero y mariner, es uno de los grandes referentes en el litoral de la Costa del Sol - Axarquía. Los jueves, fideuá de marisco. Disfruta de El Radar, platos con Sabor a Torre del Mar. Feliz Navidad.

Treinta años y varias generaciones después, Mesón Sara sigue siendo uno de los restaurantes referentes de Málaga y en concreto de la Axarquía. Los clientes que visiten este restaurante encontrarán una gastronomía tradicional pero con matices actuales, para disfrutar en distintos momentos del día, como desayunos, almuerzos y cenas. Destaca la calidad de su carne de origen nacional y su apuesta por los productos frescos como sus alcachofas. Además cada temporada encontrarás algún plato nuevo. ¡Reserva ya! Felices fiestas.

*Paseo Marítimo de Poniente, 13 - Torre del Mar (Málaga) - Tel. 952 54 10 82
www.marisqueriaelradar.com - info@marisqueriaelradar.com*

*Calle Puente Don Manuel, 20, 29713 - Puente de Salía (Alcaucín) - Málaga
Tel de reservas: 952 51 08 77 - IG. mesonsararestaurant - FB. Mesón Sara*



• Bodegas Bentomiz

Ofrece Experiencias Enológicas únicas: visitas guiadas con cata de los excelentes vinos Ariyanas y menú maridado en su restaurante, todo ello en pleno corazón de la viticultura heroica: la Axarquía. Proyecto que apuesta por variedades autóctonas, capaces de reflejar los indiscutibles matices minerales, pizarrosos y salinos de este enclave tan singular. Reserva para visita y degustación en la web.

*Pago Cuesta Robano, Sayalonga
Tel. 633 949 831 - www.bodegasbentomiz.com*

• Mura Mura Osteria

Un nuevo ambiente para un proyecto que evoluciona en el centro de Málaga. La comida italiana se ha hecho un hueco en el corazón de todos los malagueños. Un ejemplo es Osteria como Mura Mura, donde la pasión se mezcla con la historia de la verdadera cucina italiana. Felices fiestas. ¡Reserva ya!

*Calle Duque de la Victoria, 5, 29015 - Málaga
Tel. 602 52 41 03 - FB. Mura Mura Osteria Cafe
www.elmuramura.com*

• Jordi Mesón Tapas

En Jordi Mesón Tapas os ofrecemos el mejor ambiente para degustar los platos de la mejor calidad. Abrimos desde las 12 del mediodía a las 11 de la noche, excepto los domingos. Variada carta de tapas. Platos del día caseros, elaborados y sugerencias. Ven y marida nuestros platos con algunos de nuestros vinos malagueños o de referencia nacional. Feliz 2026.

*Azucarera, 7, Torre del Mar - Tel. 952 54 08 11
IG.jorditapas - Fb. Jordi Meson Tapas*



• GASTROIMPERDIBLES •



LA RESTINGA BEACH

• RESTAURANTE •

FELICES FIESTAS Y
PRÓSPERO AÑO 2026



Heineken[®]



• GASTROIMPERDIBLES •

LA RESTINGA BEACH | PLAYA VILCHEX S/N - KM 288,5 | TORROX COSTA
952 52 86 60 | 655 437 446 | FB. LA RESTINGA BEACH | IG. LARESTINGABEACH
www.restingabeach.com





HUEVOS RELLENOS CREMOSOS

EL BOCADO CLÁSICO QUE SE VUELVE SOFISTICADO

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Pocos platos evocan tanto la cocina doméstica como los huevos rellenos, pero basta observar las versiones actuales —más cremosas, delicadas y visualmente limpias— para entender por qué han regresado con fuerza a mesas festivas y aperitivos elegantes. Lejos del relleno seco y excesivo, hoy triunfan las texturas sedosas, los sabores equilibrados y las presentaciones minimalistas, como las que se ven en los huevos rellenos más actuales: cremas suaves, colores naturales y pequeños detalles aromáticos.



El gran salto de los huevos rellenos contemporáneos está en la cremosidad del relleno. La yema ya no se trabaja sola ni se sobrecarga con ingredientes; se mezcla con bases suaves como mayonesa ligera, queso crema, aguacate o hummus, creando una mousse delicada que se integra perfectamente con la clara.

Para lograr esa textura perfecta, el proceso es sencillo pero preciso:

- Huevos cocidos durante 10 minutos y enfriados rápidamente.
- Yemas tamizadas o trituradas finamente.
- Uso de batidora o procesador para una crema homogénea.

El resultado debe ser untuoso, estable y muy fácil de trabajar con manga pastelera.

Huevo relleno de yema clásica afinada

La versión más pura sigue siendo una de las más elegantes.

- Ingredientes: yemas, mayonesa suave, un toque de mostaza y sal.
- Elaboración: se trituran las yemas con la mayonesa hasta obtener una crema lisa, ligeramente ácida. Se rellena la clara con manga y se termina con una pizca de pimentón dulce. Es el equilibrio perfecto entre tradición y refinamiento.

Huevo relleno de aguacate, verde y sedoso

El aguacate ha revolucionado el universo del huevo relleno.

- Ingredientes: aguacate maduro, yemas, zumo de limón, aceite de oliva suave.
- Elaboración: se tritura todo hasta lograr una crema verde brillan-

te, fresca y untuosa. El limón evita la oxidación y aporta ligereza. Este relleno sorprende por su suavidad y resulta ideal para mesas navideñas más actuales.

Huevo relleno de atún cremoso y hierbas frescas

El atún sigue siendo un clásico, pero ahora se presenta de forma más delicada.

- **Ingredientes:** atún en conserva bien escurrido, yemas, mayonesa ligera, cebollino o perejil.
- **Elaboración:** se tritura el atún con las yemas y la mayonesa hasta obtener una crema uniforme. Las hierbas frescas aportan aroma y frescura. Es un relleno equilibrado, reconocible y siempre eficaz.

Huevo relleno de hummus y yema, vegetal y moderno

Una versión sorprendente y muy actual.

- **Ingredientes:** hummus suave y suntuoso, yemas, un chorrito de aceite de oliva.
- **Elaboración:** se mezclan las yemas con el hummus hasta lograr una crema densa pero sedosa. El resultado es un relleno de sabor profundo, con notas de garbanzo y tahini que contrastan con la neutralidad de la clara.

Detalles que elevan el conjunto

En los huevos rellenos modernos, los acabados importan tanto como el relleno. Un simple gesto marca la diferencia:

- Manga pastelera para un acabado limpio y elegante.
- Hierbas muy frescas como cebollino o eneldo, entre otras, colocadas con precisión.
- Especies suaves (pimentón dulce, pimienta blanca) espolvoreadas con moderación.

La presentación sobre platos blancos, con espacio y orden, convierte un plato humilde en un canapé sofisticado.

Un clásico que se adapta a los nuevos tiempos

Los huevos rellenos demuestran que la cocina tradicional no necesita desaparecer para evolucionar. Basta con respetar el producto, aligerar las recetas y apostar por la textura y el equilibrio. Estas versiones cremosas, limpias y delicadas funcionan igual de bien en una comida familiar que en una mesa navideña cuidada.

En tiempos de exceso, los huevos rellenos recuerdan algo esencial: la elegancia también puede ser sencilla, y lo clásico, cuando se hace bien, siempre vuelve a sorprender.







flâneur

UN PASEO TURÍSTICO Y CULTURAL POR EL MUNDO

LUGARES EXÓTICOS PARA DESPEDIR EL AÑO Y RECIBIR 2026 DE FORMA INOLVIDABLE

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Cambiar de calendario es también cambiar de paisaje. Cada vez más viajeros deciden celebrar el Año Nuevo lejos de los brindis previsibles y buscan destinos donde el ritual de fin de año se mezcle con otras culturas, climas y formas de entender el tiempo. Desde islas tropicales hasta ciudades sagradas o desiertos estrellados, estos lugares exóticos ofrecen una manera distinta —y profundamente memorable— de dar la bienvenida a 2026.

Bali, espiritualidad y fuegos sobre el Índico

Bali es uno de esos destinos donde el Año Nuevo se vive con un significado especial. A finales de diciembre, la isla combina celebraciones occidentales con su propio calendario espiritual. Hoteles y villas organizan cenas junto al mar, mientras que en Ubud el ambiente es más introspectivo, con rituales, música y meditación. Celebrar el cambio de año aquí es hacerlo entre arrozales, templos y volcanes, con la sensación de que el tiempo se desacelera. Ideal para quienes buscan empezar 2026 con calma, intención y belleza natural. No lo olvidarás.

Marrakech, fin de año entre palacios y desierto

Marrakech se convierte en una postal mágica en diciembre. Los riads iluminados con velas, las cenas con música gnawa y las celebraciones en antiguas kasbahs hacen del cambio de año una experiencia sensorial única. Muchos viajeros optan por pasar la última noche del año en el desierto de Agafay o incluso en el Sáhara, brindando bajo un cielo estrellado imposible de olvidar. Marruecos ofrece una despedida de año cálida, especiada y profundamente evocadora. Una maravilla.







Río de Janeiro, blanco, mar y rituales

Celebrar el Año Nuevo en Río es sumarse a una de las fiestas más singulares del planeta. Millones de personas vestidas de blanco se reúnen en la playa de Copacabana para rendir homenaje a Yemayá, la diosa del mar, lanzando flores al océano mientras los fuegos artificiales iluminan el cielo. Es una celebración abierta, emocional y colectiva, perfecta para quienes buscan energía, música y una conexión directa con la naturaleza y la espiritualidad afrobrasileña.

Ciudad del Cabo, verano en el fin del mundo

Mientras en Europa es invierno, en Ciudad del Cabo el año se despide en pleno verano. Playas, viñedos y montañas forman el escenario de celebraciones al aire libre, conciertos y cenas frente al mar. La mezcla cultural de Sudáfrica se refleja también en su manera de celebrar: música, gastronomía y paisajes salvajes hacen de este destino una opción exótica pero accesible, ideal para comenzar 2026 con luz y amplitud.

Dubái, espectáculo a gran escala

Para quienes entienden el Año Nuevo como un gran espectáculo visual, Dubái ofrece uno de los despliegues más impresionantes del mundo. Los fuegos artificiales junto al Burj Khalifa y las celebraciones en hoteles y playas privadas convierten la noche del 31 en un evento de escala monumental. Más allá del lujo, el contraste entre desierto y arquitectura futurista convierte la experiencia en algo casi irreal, muy acorde con la idea de empezar un nuevo año sin límites.

Kioto, silencio y comienzo interior

Lejos del bullicio, Kioto propone una despedida de año íntima y reflexiva. Los templos, los jardines y las calles tradicionales invitan a caminar despacio y a recibir el nuevo ciclo con recogimiento. Es un destino ideal para quienes quieren que el paso a 2026 sea un acto consciente, más cercano a un ritual que a una fiesta.

Viajar para empezar distinto

Celebrar el Año Nuevo en un lugar exótico no es solo una cuestión de geografía, sino de actitud. Cambiar de paisaje ayuda a romper inercias, a mirar el futuro desde otro ángulo y a dotar al comienzo de año de un significado más profundo.

Ya sea entre selvas, desiertos, ciudades sagradas o playas infinitas, estos destinos ofrecen algo más que una noche especial: proponen una forma distinta de empezar 2026. ■









¡VOLVEMOS EL 22 DE ENERO!

