

famosos en la cocina

Nora Iniesta
Artista plástica

Pastel de exposición

En su última muestra, Nora deslumbró con sus platos pintados. Esta vez, para el Ollas, imprimió sobre ellos una deliciosa imagen de papa y carne picada.

Artista plástica de larga trayectoria, después de graduarse en Bellas Artes, Nora Iniesta viajó primero a Londres y después a París. Fue entonces cuando su paladar criollo giró hacia las más variadas viandas. "En Inglaterra tenía un estudio con dos hornallas eléctricas. Pero había viajado para especializarme en grabado en metal y no quería perder demasiado tiempo en la cocina; compraba cosas hechas, como cheese cake y yogur."

—No sería muy entretenido.

—Mi objetivo era continuar mi formación y hacía una vida muy ascética. Pero a las cinco de la tarde paraba para tomar un rico té con scones o muffins. A la noche realmente disfrutaba de la comida. Tenía amigos y algunos familiares en Londres y salíamos a comer platos típicos ingleses, como el roast beef casi crudo y el pastel de riñones.

—Nos huele a Charles Dickens. ¿Y cómo lo pasó en París, gastronómicamente hablando?

—La faltriquera de una estudiante no es demasiado abultada. Pero allí comía quesos deliciosos. También comida griega, aprendí a saborear la musaka, ese plato típico con berenjenas.

—¿Y usted cocina?

—Me gusta cocinar y valoro los objetos simples de todos los días, la mesa tendida, el sol haciendo brillar la corteza del pan... Siempre pensé que la



EN EL ATELIER. NORA CAMBIO EL PINCEL POR FUENTES Y CACEROLAS.

comida es una forma de agasajar al otro. Cuando era chica, mi mamá nos bañaba a mis hermanos y a mí y después nos servía la sopa en la cama, en una enorme bandeja. Era todo un disfrute que quedó en mi recuerdo.

—¿Y cómo es su vida cotidiana?

—Trabajo todo el tiempo, pero también me gusta salir a comer con amigos y elegir cosas que no cocino habitualmente, como

el pescado, que siempre hacen mejor los chefs. Yo soy buena con los asados.

—¿Qué piensa cocinar en el Museo Evita, donde realizó su última exposición?

—Con el chef Germán Ruberto y Claudia Ward, propietaria del lugar, haremos pastel de papas. Adoro la comida sencilla.

—Lo sabemos. Vamos al grano.

LUCIA MERLE

● Lo que lleva

- nalga picada a cuchillo. 500 GRAMOS
- cebollas. 4
- cebolla de verdeo. 2 CABEZAS
- pimienta roja. 1
- ajo. 1 DIENTE
- aceite de oliva. 1 CUCHARADA
- pasas de uva sin semilla. 50 GRAMOS
- aceitunas verdes descarazadas. 100 GRAMOS
- papas grandes. 4
- huevos duros. 2
- manteca. 100 GRAMOS
- leche. 1 POCILLO
- sal y pimienta. A GUSTO

El chef había lavado las papas con piel, que cocinó y peló en caliente. Nora las pisó con un tenedor, sumó la manteca y la leche tibia hasta lograr un puré de buena densidad, salpimentó y reservó. En una sartén con aceite de oliva, saltó las cebollas, el pimienta y el ajo finamente picados, agregó la carne y el verdeo picado y rehogó, adicionando, por último, el huevo duro picado, las aceitunas y las pasas. Enmantecó el molde, puso un tercio del puré, agregó el relleno de carne y terminó con otra capa de puré; y horneó el pastel 20 minutos.

—Si quieren pueden deslizar por encima una capa de merengue antes de hornear, es optativo.

Prescindimos del merengue, no queríamos dilatar el esperado momento de la degustación.

Diana Castellar