

www.nuevo-estilo.es

Nuevo Estilo

N.º 140 NOVIEMBRE 2014 - 2,95 € (CANTIDAD 2,10 €)

**HÁGASE
LA LUZ**
22 LÁMPARAS
A LA ÚLTIMA



**¡PON UN
BIOMBO
EN CASA!**
SEPARA Y
DECORA CON
ESTA PIEZA IT



Los cuatro superestilos

DECO 2015

¡ESTO SE ANIMA!



EN PRIMICIA

CORAL: LA FUERZA DEL ROJO CON LA SUTILEZA DEL ROSA

Una alfombra con tapa de espejo (590 €), en Indietro, centra la escena. Encima, lámpara pino, de El Ocho, corales (450 € el de cerámica y 400 € el antiguo), de Anmoder; jarrón con rayas (193 €), pie de lámpara con dibujo geométrico (399 €) y pailalla de llores (170 €), procedentes de Indietro, y pítón negro (700 €), de Lorenzo Castillo. Los espejos sol (150 y 350 €) son de Anmoder, como el sofá, donde reposa un cojín con la tela *Cuzly Swirl* (178 €/m), de la firma australiana Florence Broadhurst, en Macarena Saiz, y hojas doradas (29,99 €), de Zara Home. En el suelo; almohadón liso (79,99 €), de Dominique Kieffer by Rubell, en Dóiz Colección; y de estampados geométricos (20 y 30 €), en Decolab. La mesita francesa de los 50, en bambú, y los peces de cristal de Murano son de El Ocho. Sobre el *divan Asan Ruby* (1.460 €), de The Rug Company, en BSB, leones rojos (240 € la pareja), en Anmoder. Las sillas con tapicería de peces (130 €/u) son de La Tapicera; la nórdica de los 60 con su tapicería original (130 €), en La Recova; y en primer término; silla *Scoby Doo* (200 €), de Slou, como los clavos de madera (280 €/u). La obra de arte circular (2.400 €) es de Fabián Lainez, en Anmoder.





ANDINA & TAPIA (andinaytapia.com)

"Una cuidada presentación y la luz de las velas son clave"

Tanto a Mónica Andina como a Fernando Tapia les gusta cocinar. Mientras ella se decanta por descubrir platos exóticos, él valora recetas con pocos ingredientes y rápidas de hacer. **Trucos que nunca fallan...** Buenos amigos (ellos siempre son benévolo), excelente materia prima (por supuesto, de temporada) y una muy cuidada presentación. Los dos coincidimos en recurrir a las velas. Mónica mezcla vajillas y yo (Fernando) empleo flores para comidas improvisadas y, si hay iluminación, despliego candeleros, corales, esculturas...

De Miele, ¿qué os llevaríais? Esta firma es un valor seguro. Nos encanta el horno con *Fusionn Klima*, que hemos probado: ¡inyecta vapor! El asado queda jugoso por dentro y crujiente por fuera, y preserva el sabor y el color auténtico de los alimentos. Sin olvidar el espectacular frigorífico integrable de 90 cm o el calentaplatos. Y un gran acierto: recuperar el acabado blanco de los frentes de horno.

Perfecta la integración de los hornos de la Generación 6000 de Miele. Botella azul, de Habitat. Cestos, alfombra y garrafa, de Decolab.

SU RECETA:

POLLO MARINADO CON LIMÓN

Ingredientes: 4 muslos de pollo, verduras, miel al vapor, ralladura y zumo de 1 limón, 3 cucharados de azúcar moreno, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

Preparación: Sumerge los muslos 2 h en una bandeja con el zumo, la ralladura de limón, sal, azúcar, pimienta y aceite.



Precalienta el horno con *Fusionn Klima* a 200 °C. Añade un lecho de verduras a la bandeja, mete al horno y cuece 40-50 m. Da un primer golpe de vapor a las 10 m y otro a los 20 m.

Nuevo Estilo PARA MIELE

¿Y tú qué COCINAS?

Son interioristas y fans gastro. Aquí desvelan sus tips en los fogones y la mesa. La fórmula infalible: tecnología, estética y una pizca de humor. Lo comprobamos con la Generación 6000 de Miele.

Realización: M. Ruiz-Mateos y V. E. Cienfuegos. Texto: B. Fabián. Fotos: R. DÍguez realizadas en Miele Center Madrid (La Moraleja).



BEATRIZ SILVEIRA (www.batikiinteriores.com)
"Organizo cenas para probar productos de temporada"

Apasionada de la cocina, la interiorista se declara fan de los arroces, le gusta experimentar con especias desconocidas para preparar platos de todo el mundo y, siempre que el trabajo se lo permite, invita a sus amigos a degustar los mejores productos de temporada.

¿Tus claves para que la presentación sea un éxito? Pongo especial atención a la hora de elegir una bonita mantelería y también busco una vajilla especial que permita disfrutar de los colores de la comida y así crear una especie de "maridaje" perfecto.

¿Con qué electrodoméstico te quedas del shavroom de Miele? Me ha encantado comprobar las excelencias del horno a vapor para preparar la crema. Este tipo de cocción, superficial y limpia, ha hecho posible mantener el sabor auténtico de la calabaza y sus propiedades naturales.

Asocias esta firma alemana con... Calidad, durabilidad, innovación, confianza y confort.

Campana de isla y columna con máquina de café, horno y horno a vapor, todo de la Generación 6000 de Miele. Alfombra de estrellas, silla, velas y jarra de cristal, de Decolab. Delantal, de Habitat.

SU RECETA:

CREMA SPICY DE CALABAZA

Ingredientes: Una calabaza mediana, una cebolla, una manzana, una pizca de curry, nata líquida, pétalos comestibles, joponcillo, aceite de oliva virgen extra y sal.

Preparación: Corta en daditos la calabaza, la cebolla y la manzana.



Introduce en la bandeja del horno. Vierte el aceite y espolvorea la sal y el curry. Cuece al vapor 15 m. Tritura, sirve caliente y decora con nata y flores comestibles.