



## AGUACATES MINI CON GREMOLATA DE LIMÓN

Para 6 personas.  
Dificultad: baja.  
Elaboración: 45 minutos.

**Ingredientes:** ½ cebolla roja pequeña, cortada en rodajas finas, ¼ de taza de vinagre de vino tinto, un chorrito de vinagre de sidra de manzana, ½ cucharadita de azúcar de caña, ½ cucharadita de sal, 4 aguacates pequeños, 1 limón Meyer (cáscara rallada y pulpa), 1 diente de ajo pequeño picado, ¼ taza de perejil fresco (picado finamente), 1 cucharada de tomillo fresco picado, 3 cucharadas de aceite de oliva virgen, sal marina y pimienta blanca al gusto.

Para preparar la cebolla marinada, combina los vinagres en un bol pequeño. Incorpora la cebolla y espolvorea con azúcar y sal. Manten la cebolla sumergida en la marinada durante unos 30 minutos. Para la gremolata, coge las hojas del perejil y el tomillo, mézclalos y pícalos muy fino. Mezcla en un recipiente con el ajo picado y la ralladura de limón, pero sólo la parte amarilla para que no amargue. Para conseguir las supremas de limón, pécalo al vivo, eliminando la piel del contorno y separando los gajos de las membranas que los unen. Pica la pulpa obtenida sin deshacerla y añadela a la mezcla anterior. Sabiamente generosamente con sal en escamas y pimienta blanca. Corta por la mitad los aguacates, quita el hueso y llena cada hueco con 1 cucharada de la gremolata. Coloca encima 1 ó 2 rodajas de cebolla roja marinada, rocía con aceite de oliva, rectifica el punto de sal y sírvelo a continuación.



La cocina de Julia, con chimenea, es un espacio lleno de luz.

» según ella misma reconoce en cualquier rincón del mundo. Y confirmó, también, lo que de verdad ama. «Me siento realmente en paz cuando me encuentro en la cocina», afirma.

Tomando como excusa algo tan cotidiano y mundano- como una ensalada y añadiendo algunas dosis de «corazón», empezó a documentar las diferentes recetas que preparaba, y que seleccionaba de sus múltiples viajes (otra de sus pasiones). Además, decidió invitar a otros a que compartieran con ella sus versiones en torno a este plato. En 2012, su marido, Adam Katz- director de la agencia de marketing Imprint Projects y quien le «abrió los ojos a la horticultura»- creó una cuenta en Tumblr para Julia, e insistió en que recopilara todo ese proceso en un blog. Así- pidiendo prestado- «un término más propio de una campaña política»- nació [saladforpresident.com](http://saladforpresident.com), un proyecto en imparable evolución en el

que participan artistas, sobre todo, pero también escritores, músicos y toda aquella mente creativa con la que Julia pueda, además de cocinar, conversar y compartir sus «obsesiones cotidianas».

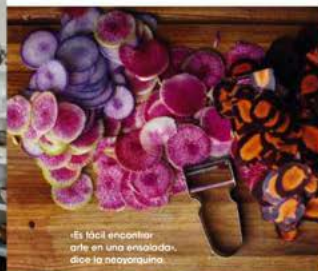
### NUÉVAS OPORTUNIDADES

Hoy se define como una «one woman show»: escribe, edita, ejerce como directora de arte, se ocupa de las fotos, es la mejor relaciones públicas de sí misma y planifica y produce sus eventos. «La escuela de arte me enseñó a ser autocrítico, ingenioso y tenaz, a no esperar que las oportunidades lleguen, sino a crear las oportunidades que busco», reconoce.

Hace dos años, Salad for President subió a la azotea del MOMA PSI. Junto a la paisajista Camilla Hammer transformó el espacio en un Salad Garden, un huerto por donde a modo de performance pasaron diferentes artistas con los que Julia conversaba mientras preparaban ensa-



«Me encanta las ensaladas de huerto autóctono», afirma Julia.



«Es fácil encontrar arte en una ensalada», dice la neoyorquina.



«En un futuro usaremos productos de cosecha propia», según Julia.

## RODAJAS DE POMELO TOSTADAS CON AZÚCAR DE HERBA LUISA

Para 6 personas.  
Dificultad: baja.  
Elaboración: 20 minutos.

**Ingredientes:** 2 pomelos rosas partidos por la mitad en sentido transversal, ½ taza de azúcar, hojas de hierba luisa, 2 tazas yogur griego de leche entera, 1 cucharada de miel o cerezas en almíbar.

Mezcla la hierba luisa en un cuenco con azúcar de caña. Esta mezcla tarda alrededor de tres semanas en prepararse. Si no tienes tiempo para hacer esto, puedes utilizar el azúcar de mesa. Corta el pomelo en rodajas de 1 cm de espesor. Forra una bandeja de horno con papel de aluminio. Dispón el pomelo. Espolvorea 1 cucharada del azúcar uniformemente sobre la pulpa, con cuidado de que no caiga ninguna hoja de hierba luisa (espolvorea



con un colador de malla fino, si es necesario). A continuación, asa en la parrilla el pomelo durante aproximadamente unos 5 minutos, colocando la bandeja en la rejilla central del horno, para caramelar el azúcar y con mucho cuidado para no quemar nunca la fruta. Retira del horno y deja que la fruta se enfríe antes de servir. Luego preséntala junto con un yogur griego con un paquito de miel o cerezas en almíbar.

ladas de todo tipo con los productos de este jardín *arty*. La experiencia que llevo, por ejemplo, a que la artista Nina Kat chadourian rindiera su peculiar tributo *green* a su tenista favorito, Rafa Nadal- se instaló meses más tarde en el Getty Museum, en Los Ángeles.

### LA CENA PERFECTA

Ahora Julia Sherman anda a la caza de una próxima parada para su Salad Garden y, mientras ultima un libro de recetas, sigue viajando por medio mundo en busca de inspiración para los menús de una cadena de restaurantes de, por su puesto, ensaladas, Chopt ([choptsalad.com](http://choptsalad.com)), de la que es directora creativa. Aún así, seguramente tendrá tiempo para preparar alguna ensalada de pa'ya o pomelo, sus preferidas, en una de sus cenas de espíritu festivo, en las que «los platos salen cuando están listos, y no se sabe en qué momento empieza o acaba la comida. Suelo cocinar en zapatillas, nunca me siento, y no me preguntes al día siguiente cuántas copas de vino he tomado».

La cocina es también el lugar favorito de Lucy.



# Ensaladas con imaginación

¿Es posible transformar algo tan sencillo en una obra de arte? **Julia Sherman** lo logra con su blog SALAD for President, nacido para conectar mentes creativas.

POR PACHO CASTILLA



Entrada a la cocina de Julia Sherman en su casa de Brooklyn.

**D**e pequeña, podía devorar platos y platos de la carbohidrato con guisantes frescos que hacía mi madre. Era mi auténtica pasión. Así leído, sin más matices, esto debería considerarse casi una blasfemia, viniendo de alguien que ha convertido la ensalada en su razón de ser, en casi, casi su obsesión (arty, eso sí).

Detrás de la *confesión* de esta neoyorquina hay toda una historia que, precisamente, empieza en la cocina de su casa y... con su madre, la artista Joan Sherman, en las horas que pasaban allí, cuando ambas se inventaban un ficticio programa de televisión que decidieron llamar *Julia Child and Julia Mommy* para, entre bailes, risas y mil y una fantasías, hacer simplemente la cena. Aunque la niña difícilmente podía imaginar por aquel entonces que ese juego le estaba abriendo las puertas a lo que más adelante se convertiría en su profesión.

## CONNECTING PEOPLE

Julia Sherman no sólo heredó de su madre la pasión por la comida por la sana, sobre todo sino también el amor al arte. Se graduó en Bellas Artes, se especializó en arte emergente (además, estudió literatura francesa, fotografía y antropología), pero... «pronto me di cuenta de que este mundo, lleno de artistas jóvenes trepando para intentar hacerse un hueco, no era para mí. Mi sitio no estaba vendiendo mis obras en una galería». Descubrió, entonces, que su auténtica especialidad era «conectar con desconocidos» >>>



La artista y blogger delante de los fogones.



## QUESO FETA MARINADO CON hierbas

Para 6 personas.  
Dificultad: baja.  
Elaboración: 3 minutos.

Ingredientes: 225 g de queso feta de leche de oveja, en trozos grandes, medio limón rallado, ½ ramita de romero, 2 ramitas de tomillo (no utilizar los tallos), ½ cucharadita de orégano, aceite de oliva, sal marina, pimienta rosa molida, 1 pan de masa madre.

En un bol pequeño, desmenuza el queso feta cortado en trozos grandes; cúbrelo con las hierbas, la ralladura de limón, y mézclalo suavemente. Rocía con aceite de oliva y espolvorea con la sal marina y la pimienta rosa molida. Sirve inmediatamente o déjalo enfriar durante un día. Acompáñalo con unas rodajas de pan crujiente.