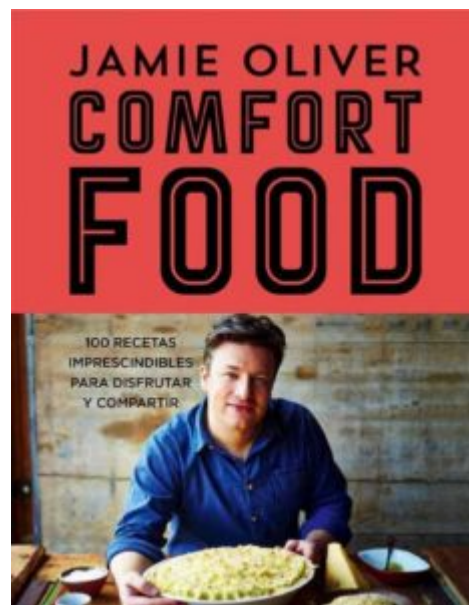


En el mejor de los sentidos, el reconocido chef inglés Jamie Oliver tiene algo de Rémy, el simpático roedor de “Ratatouille”, película animada ganadora del Oscar 2007.



En el filme, Rémy -cuyo gran sueño es convertirse en chef- tiene un concepto claro, a partir de lo que plantea su ídolo Auguste Gusteau, máximo cocinero de París: “Cualquiera puede cocinar”.

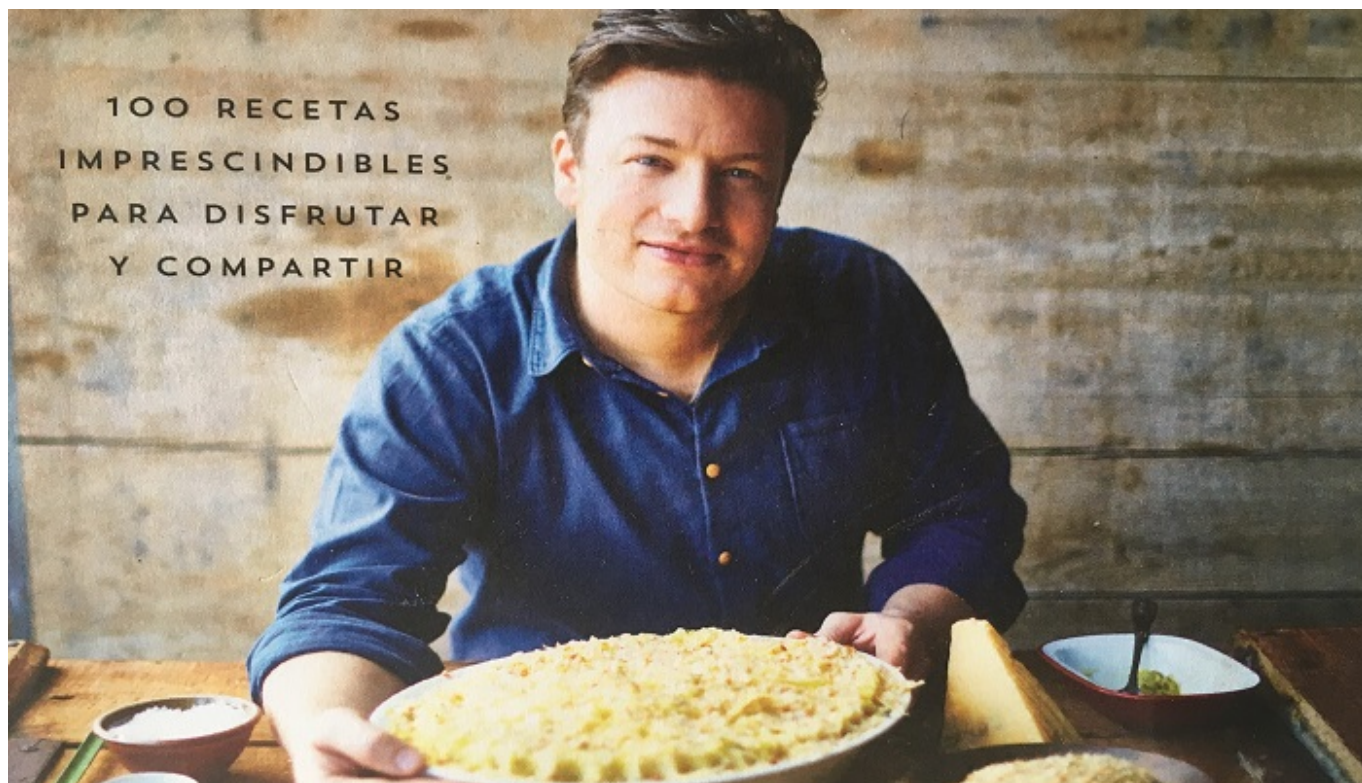
La sencilla premisa parece ser -también- la marca de fábrica del característico estilo de Oliver: motivador y pragmático. Con un sello más bien rústico, mezcla y fusiona sabores de oriente y occidente sin resquemores, agregándole constantemente un toque innovador.

Es decir, siempre propone un plato sencillo de preparar, pero con sabores refrescantes, novedosos y distintos. Es el estilo Jamie Oliver y es la línea que caracteriza sus libros, revistas, programas de tv y aplicaciones para dispositivos móviles.

A partir de él han surgido muchos que buscan darle otra vuelta al tema de las recetas y la cocina, pero no llegan a inquietarlo. El libro “Comfort food” es un muy ejemplo de eso.

Se trata de una publicación de 400 páginas con recetas “caseras” en las que el insistentemente imitado chef inglés, comparte recetas fáciles y sencillas de realizar, aún sin experiencia en las lides de la cocina.

“Tiene que ver con recetas que te llegan al alma en un momento concreto, que despiertan en tí sentimientos específicos, viejos recuerdos, que crean otros nuevos, capaces de transmitir alegría a la generaciones siguientes”, enfatiza Oliver.

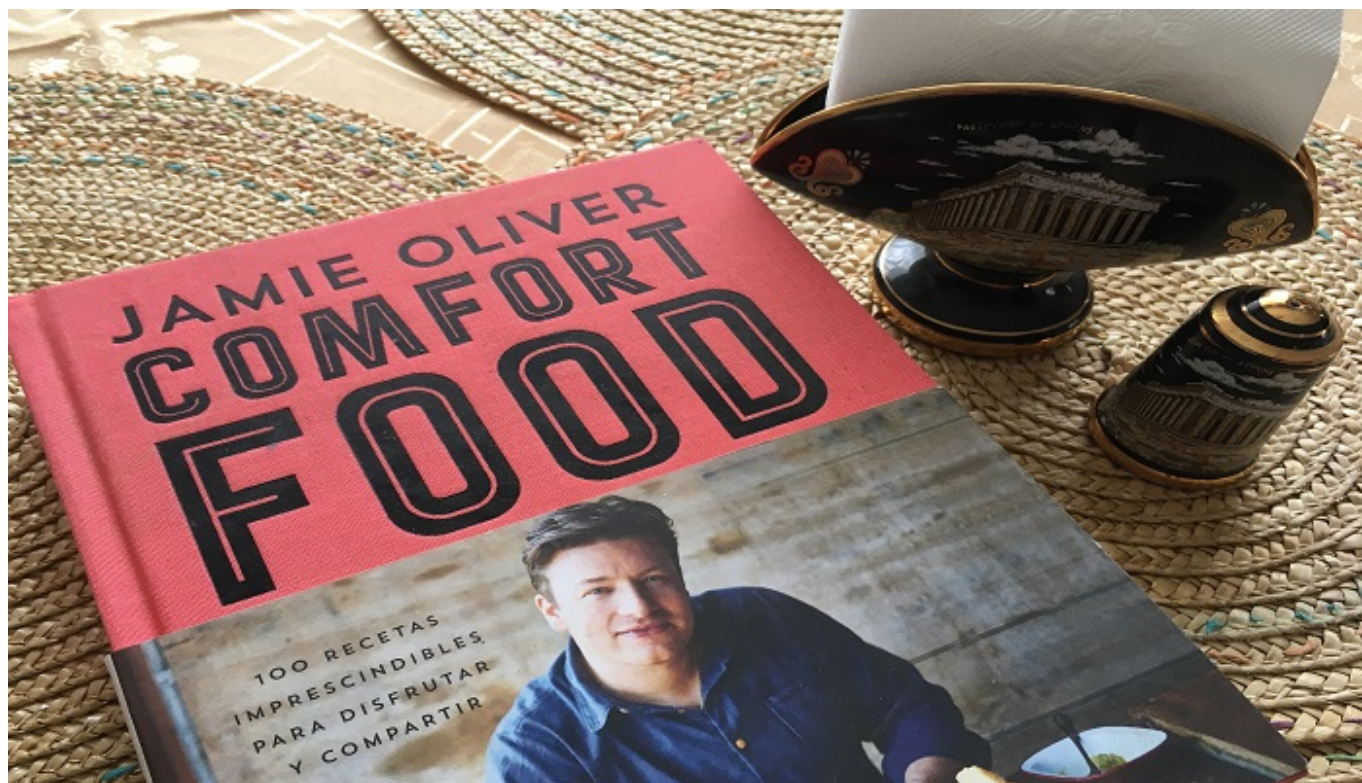


El compendio reúne un centenar de recetas cuya principal característica es que no son para comidas diarias. Más bien se trata de de menús para fin de semana y ocasiones especiales, siempre -eso sí- para compartir en familia o con amigos.

Otra de las premisas de Oliver, es que -precisamente- la comida es un factor potente para fortalecer los lazos con la familia y los amigos.

Un punto a destacar de la publicación son las increíbles fotografías de cada una de las preparaciones. Como debe ser, al verlas realmente invitan a ponerse el delantal y manos a la olla.

Comida cómoda, pero con una revisión innovadora, que también incluye datos como cantidad de calorías, tiempo de preparación y marcas con una V para opciones vegetarianas. Se trata de orientaciones clave a la hora de elegir y hacen que el chef inglés ostente una posición tan destacada en el ámbito de la cocina internacional.



Los platos están separados en capítulos que inspiran al autor a diversos sentimientos. Nostalgia, por los sabores que le recuerdan a su niñez; comida para estar de buen humor; tentempiés reconfortantes; ritual, por el placer de preparar; placeres prohibidos y, finalmente, sabrosa lujuria, por los postres dulces. También incluye bebidas, por supuesto.

“Comfort food” subraya con claridad el estilo de su autor. Ese que es tan simple de explicar, con métodos probados y precisos que ofrecen seguridad y garantía de que el resultado en casa será igual al del libro.