

PACHI LARROSA**CRUJIENTE DE VERANO**

Ensalada norte-sur

LA MAR BODEGAS TERRAS GAUDA

Vino de la D.O. Rías Baixas, elaborado con Caiño Blanco 85% y Albariño 15%. Amplio, goloso y con una sensación final en la boca que parece no terminar. Su adecuada acidez le aporta frescura, lo que unido a su poderoso cuerpo casa bien con esta ensalada de sabores intensos. PVP: 21 euros.

**INGREDIENTES**

2 latas de mejillones en escabeche (grandes).
1 cebolla roja.
100 gr de queso curado.
1-2 pepinos.
12 piparras.
12 tomatitos tigre.
Orégano fresco.

Para el aliño:

3 partes de aceite.
2 partes de vinagre.
1 cucharada del caldo de los mejillones.
Sal.
Pimienta.
El agua de un tomate.

El mejillón: otro gran producto pleno de sabor, con grandes posibilidades gastronómicas, saludable.. y barato. ¿Quién da más? Por cierto, hay una anécdota real ocurrida en Cantabria, cuando un socorrista se enfrentó a un singular accidente: un bañista tenía prendido de sus genitales un mejillón cerrado. Solución, aplicar calor para que se abriera. No explicaron cómo. En fin, después de esta imagen tan poco... gastronómica, empezaremos por partir por

la mitad los tomatitos, colocarlos en un bol y salarlos. Los dejamos reposando. En otro cuenco, ponemos uno o dos tomates pera maduros, troceados y con sal, para que vayan soltando su agua, que incorporaremos después a la vinagreta. Lavamos y secamos el pepino y con un rizador hacemos unas estrías en su piel a lo largo. Lo cortamos en rodajas, que tendrán un aspecto de dentadas. Con mimo y un cuchillo bien afilado cortamos pequeñas plumas de la cebolla roja y con un pelador de

verduras sacamos lascas al queso que hayamos elegido. Distribuimos en cada plato estos ingredientes, junto con unas piparras (tres por plato) y los mejillones. Vamos a por el aliño: ponemos en un bol todos los ingredientes, incluida el agua de los tomates pera y un poco del caldo de las latas de mejillones. Distribuimos por encima unas hojitas de orégano fresco y a disfrutar como locos de cada bocado de esta fresca pero intensa ensalada con un muy personal contraste de sabores.

RINCONES CON ALMA**PEPA GARCÍA**

Salir del infierno y borrar de un plumazo el estrés para empezar de lleno las vacaciones o recargar las pilas para la vuelta al trabajo está al alcance de cualquiera con solo emprender, con biquini, chancas, gorro de baño y toalla, viaje al milenar manantial de salud que es el Balneario de Archena. Unos baños benéficos que, como recuerdan las hasta seis placas epigráficas de distintas épocas halladas, han disfrutado todos los archeneros desde los iberos instalados ya en el 1300 a.C. en el Cabezo del Tío Pio. La propuesta es aprovechar la económica sesión nocturna, a la luz de la Luna (llena si van el 7 de agosto, que además hay eclipse), de las piscinas termales. Con unas aguas que manan a 52,5°C y emulando el periodo cumbre que vivió este vergel junto al Segura en el siglo I d.C., hagan suyo el hedonismo de los romanos y lánzense a gozar de las más modernas instalaciones (espacios adaptados a niños, zonas de saunas y circuitos variados) para relajar músculos, mimar articulaciones, cuidar vías respiratorias o activar la circulación... Beneficiense del poder curativo que la tierra regala sin fin, tras macerar el agua en sus entrañas 15.000 años. Respiren la sensación de paz al salir a cielo abierto; déjense llevar por la corriente del río circular, tumbense en las camas de masajes o déjense golpear por las innumerables cascadas de la zona de piscinas.

**CARACTERÍSTICAS**

Las aguas minero-medicinales del Balneario de Archena manan a 52,5° C y son recomendables para reumatismos, dolores de origen vertebral, secuelas postraumáticas y de la cirugía traumatológica, afecciones respiratorias, procesos dermatológicos, ansiedad y estrés.

CÓMO LLEGAR

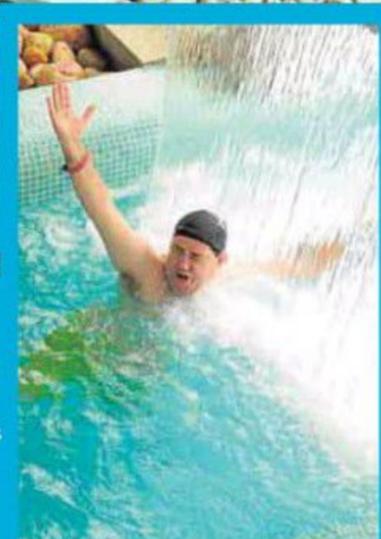
Tomen la A-30 hacia Albacete y cojan la salida 121A (Archena); luego, sigan las indicaciones del balneario.

DÓNDE COMER

No es necesario que salga del complejo, que dispone de distintos restaurantes entre los que escoger.

DATOS DE INTERÉS

Horario durante julio y agosto: De 10.00 a 00.00 horas. Precio de lunes a viernes (no festivos): Adultos, 14€; niños, 8€; y nocturno (desde las 21 h.), 8€. Fines de semana, festivos y puentes: Adultos, 22€; niños, 12€; y nocturno (desde las 21 h.), 15€.



:: GUILLERMO CARRIÓN / AGM