

UN PARAÍSO HECHO A MEDIDA

Entramos en la casa de campo de la *foodstylist* **Marta Muñoz-Calero** en el pantano de San Juan. Un refugio para los sentidos donde paisaje y estilo se funden con el espíritu *gourmand*.
Realización y texto **Blanca Jiménez de la Hoz** Fotos **Gema López**

La entrada de la casa está flanqueada por un pequeño jardín de plantas aromáticas, diseñado por la propia Marta, y una piscina. Los sillones del porche los ha hecho su marido, aficionado a la carpintería.



A la izquierda, Marta lleva un top de manga larga azul petróleo y falda tubo negra con pliegue tipo solapa, ambos de **&Other Stories**. La zona de comedor de la casa, con muebles de aire industrial y un enorme ventanal abierto al paisaje.



En la terraza, con espectaculares vistas al pantano, Muñoz-Calero lleva vestido de lana sin mangas y botas de lana y cuero, de **Pedro del Hierro**; abrigo gris marengo, de **Pinko**, y sombrero de fieltro de lana, de **Gerard Darel**.



"LA PARCELA TIENE UNAS VISTAS AL PANTANO ÚNICAS. ¡ME ENCANTA ESTAR EN LA TERRAZA!"

ne el deseo de hacerse con una casa funcional y de estilo racionalista lo que hizo a Marta Muñoz-Calero, fotógrafa y estilista de gastronomía, emprender la aventura de esta fantástica vivienda en el pantano de San Juan. "La familia de mi marido tiene una residencia aquí desde que él nació y nada más casarnos nos hizo mucha ilusión tener nosotros la nuestra. Encontramos esta parcela con una panorámica sensacional y cuatro años después emprendimos el proyecto de construcción", cuenta. La arquitecta Paula Rosales, del estudio More & Co Arquitectura Biosaludable, se encargó de su diseño. "El terreno era muy escarpado y nos propuso hacer una casa que *colgara*, realizada en hormigón y cristal. Es en realidad un doble cubo con dos frontales transparentes que potencian sus fabulosas vistas", explica Marta.

OBJETOS DE AQUÍ Y DE ALLÁ...

"El pequeño jardín de la entrada, con lavandas, romeros rastreros, brezos y tomillos, lo he diseñado personalmente. El resto está salvaje, con pinos, piedras, jaras y enebros. También tengo una huerta de plantas aromáticas y un arce japonés", dice mientras paseamos por el exterior, bordeando la piscina donde la familia se baña cuando no quiere bajar al embalse. "Contar con este paraíso a una hora de Madrid es maravilloso. Venimos todo el año. En invierno damos paseos por las playas del pantano, hacemos excursiones por los pueblos de alre-

dedor y mi marido y mi hijo Pablo montan en moto por el campo. También nos gusta invitar a amigos y organizar comidas y juegos de cartas". Con piezas de diseño de tiendas madrileñas como La Europea, Federica & Co, Pere Capdevila o El Teatro de los Sueños, Marta ha ido articulando los diferentes espacios abiertos de la planta superior. Comedor, sala, zona de trabajo y cocina comparten el mismo espacio diáfano, en el que solo unos escalones dividen recibidor, comedor y cocina de su salón e improvisado despacho. Todo bañado por una increíble luz e impresionantes vistas del pantano gracias a la enorme cristalera, que comunica esta primera planta con su terraza-porche posterior. La cocina destaca por su verticalidad, y aunque está aislada del resto por un muro y cuenta con una puerta, un generoso cristal frontal permite ver la actividad de quien la habita. "La mesa del comedor es de madera rústica antigua sin tratar. Me enamoré de ella nada más verla en un desembalaje de antigüedades. La decoración de esta casa es muy sencilla, con piezas industriales que he ido seleccionando. Ante todo, he buscado la comodidad. Voy comprando poco a poco muebles y objetos que me gustan", dice Marta. Destaca en el ambiente el equilibrio entre practicidad y diseño, con elementos originales que le dan un toque personal. Como un carrito originario de una fábrica de coches, hoy convertido en un divertido mueble bar



Libros de fotografía, cámaras antiguas, velas de Acqua di Parma, cojines de Indietro... Cada detalle de la casa refleja la personalidad de su dueña. Y con su hijo Pablo Borrachero Muñoz-Calero, que lleva camiseta, de **Nicoli**, y vaqueros, de **Levi's**.



—atestado de botellas coloristas y copas de cristal *vintage*—, una chimenea coronada por unos espejos antiguos procedentes del Rastro madrileño y unos huesos de kudú, unas estanterías metálicas que exhiben trofeos de caza mezclados con libros de fotografía o golf y cámaras antiguas, auténticas reliquias.

En la zona de trabajo de esta apasionada de la gastronomía, los libros de cocina tienen un lugar privilegiado, junto a evocadoras *polaroids* familiares y sus veneradas velas de Acqua di Parma. "Lo que más me gusta es cocinar. Pablo, mi hijo de nueve años, me ayuda mucho y a veces pienso que va a ser chef, como mi hermano Javier. Ensayo recetas, me llevo revistas y mi cámara para hacer fotos para mi *portfolio*. Salgo a la terraza con el ordenador y una copa de vino y aprovecho para adelantar trabajo. Esta visión del

pantano me ayuda a relajarme", asegura esta *foodie*. Y mientras su marido se entrega a su pasión por la carpintería en el garaje, donde ha montado su taller; Pablo, el pequeño de la familia, se une a las labores de bricolaje de su padre o sale al bosque con su madre a recoger níscales cuando es temporada.

En este idílico entorno, Marta pone el colofón a nuestra visita con cuatro deliciosos platos en la mesa. "Son mis cuatro recetas favoritas del nuevo proyecto culinario de mi hermano Javier Muñoz-Calero como responsable de La Cantina del Huerto en el mercado ecológico El Huerto de Lucas", explica. Nada mejor que compartir una comida reconfortante y sana, enmarcada en una preciosa tarde en el pantano, como despedida de este refugio inolvidable. ■

Pistas para ser la anfitriona perfecta...

1. "Crea una atmósfera agradable seleccionando con mimo a tus invitados para disfrutar de su compañía y hacer disfrutar también a los demás".

2. "Cuida los aperitivos de bienvenida, pero evita que se alarguen demasiado o sean muy saciantes".

3. "Esmérate en los postres. La clave es que sean caseros y la novedad es que sean ecológicos como los del restaurante El Huerto de Lucas".

4. "Aprende a improvisar. Una colcha antigua será un maravilloso mantel. También las vajillas desparejadas pueden resultar muy originales según las mezclas de sus *prints*".

5. "Opta por sorprender a tus invitados con un plus. La música en vivo al final de la velada o detalles como colocar una flor o un regalo en la mesa, al lado de su copa o cubiertos, marcan la diferencia".

6. "Manda una nota de agradecimiento a tus invitados al día siguiente. Otra buena costumbre que no puede sustituirse por un *whatsapp*. Es un detalle precioso que nunca tendrá fecha de caducidad".

LOS TESOROS DEL 'HUERTO'

RAW SAMBAL PICANTE & TOTOPOS DE CHIA CON LAVANDA

PARA 4 PERSONAS

Ingredientes. 50 g de *brunoise* de tomate y la misma cantidad de cebolla morada, pimiento rojo, pimiento verde, apio y frijol mungo. Cilantro, germinados de soja verde, guindilla, lavanda, zumo de lima, piña, sal y aceite de girasol ecológico. Para los totopos: 50 g de chia, 50 g de sésamo, 50 g de quinoa y 50 g de lino dorado.

• **Preparación.** Muele las semillas de lino y la quinoa sin que quede en polvo y añade sésamo y chia. Mezcla con agua y lavanda hasta obtener una masa homogénea. Estírala sobre papel vegetal pintado con aceite, ponle otro papel por encima y aplana con un rodillo. Corta en triángulos, vuelve a tapar la masa con papel y colócala en una fuente de horno para evitar que se quemé. Hornea 15-20 minutos a 185 °C. Para el *Raw sambal*: pica todo en dados pequeños y sazona con aceite, zumo de lima y sal.

KAMUT-SOTTO DE TRIGUEROS

PARA 4 PERSONAS

Ingredientes. 600 g de trigo kamut, 15 cl de vino blanco, nata de espelta, 1 cebolla, 50 g de mantequilla, 20 cl de aceite de oliva virgen ecológico, 100 g de queso parmesano rallado, 3 manojos de espárragos trigueros y huesos de pollo ecológico para el caldo.

• **Preparación.** Deja el trigo kamut (de venta en herbolarios) en remojo la noche anterior. Hiérvolo. Elabora un caldo con huesos de pollo ecológico, espárragos (manejo y medio troceados) y cebolla. Cuece 30 minutos y tritúralo hasta obtener una crema ligera. En una cazuela pon los espárragos (reservar las puntas para decorar), el kamut y el vino, y déjalo reducir. Añade la crema hasta que hierva, pon el parmesano y lígalo con mantequilla. Decora con las puntas de los espárragos escaldadas para que estén crujientes y un poco de parmesano.

FALSOS FIDEOS DE CALABACÍN CON PESTO

PARA 4 PERSONAS

Ingredientes. 200 g de albahaca, 1 diente de ajo, 40 g de piñones, 100 g de parmesano rallado, 70 ml de aceite de oliva ecológico, 4 calabacines, tomate en dados y sal.

• **Preparación.** Para hacer los fideos, corta a lo largo los 4 calabacines con la ayuda de una mandolina o rallador grueso de queso. Escáldalos unos 5 segundos en agua salada hirviendo y luego corta la cocción pasándolos por agua fría. En una batidora, mezcla la albahaca, el ajo, la mitad del parmesano y los piñones, emulsionando con el aceite de oliva hasta crear la consistencia del pesto. Para emplatarlo, coloca el calabacín mezclado con el pesto en el centro y dispón los dados de tomate alrededor. ¿El toque maestro? Espolvorea el queso parmesano recién rallado por encima justo antes de servir.

BURGUER DE TERNERA

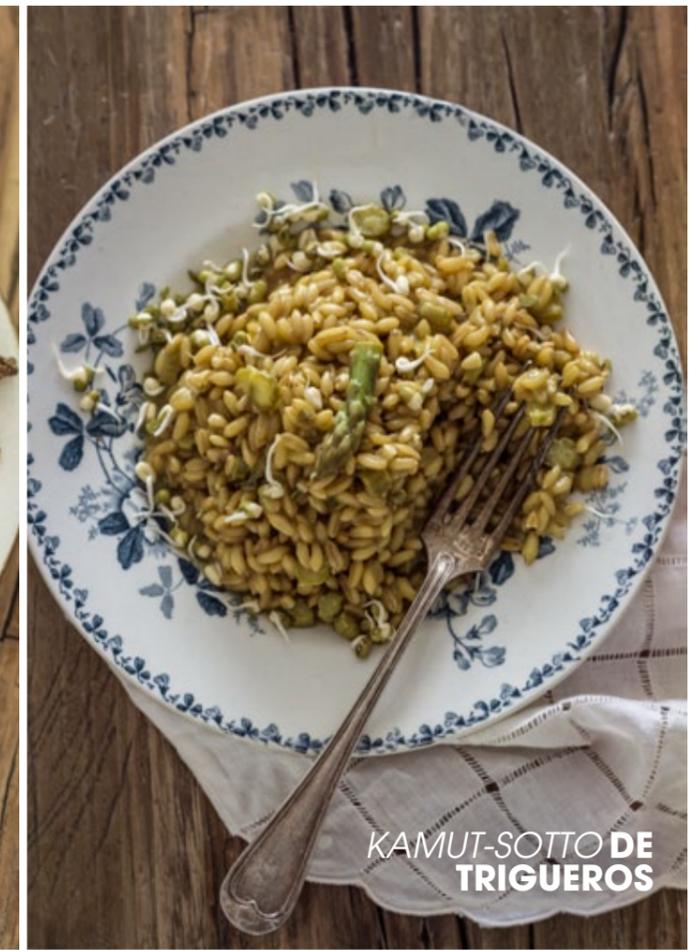
PARA 4 PERSONAS

Ingredientes. 1.200 g de carne de ternera ecológica (de vacas criadas sin antibióticos) picada dos veces, 15 g de orégano, 20 g de pan rallado, 15 g de tomillo, 15 g de ajo en polvo, 30 g de aceite de oliva ecológico, pimienta, 100 g de pan rallado, 2 cucharadas de mostaza en grano, 1 cebolla y sal.

• **Preparación.** Amasa todas las especias con la carne y añade un poco de pan rallado y aceite de oliva para darle consistencia a la mezcla. Haz bolas de 180/200 g y dóralas por los dos lados en una sartén, un poco aplastadas. Mientras, en un cazo pon cebolla, mantequilla y azúcar hasta que se caramelice. Prepara los panes con lechuga, rodajas de tomates ecológicos y cebolla morada. Coloca la carne, la cebolla caramelizada y... *voilà!*



RAW SAMBAL
PICANTE &
TOTOPOS DE CHIA
CON LAVANDA



KAMUT-SOTTO DE
TRIGUEROS



FALSOS FIDEOS DE
CALABACÍN CON
PESTO



BURGUER DE
TERNERA
ORGÁNICA