

# Cocinar con éxito para muchos invitados en 9 m<sup>2</sup>

¡Claro que se puede! Te lo demuestra Eugenio González, responsable del blog La cocina delokos ([www.delokos.org](http://www.delokos.org)), un apasionado cocinero que hace fácil lo difícil.

TEXTOS: MONTSE ÁLVAREZ

**A**l organizar una celebración, primero pienso el menú, lo escribo, guarniciones incluidas, y lo pego en la nevera para tenerlo a la vista. Sólo 3 platos —más es complicarse—, y al lado de cada uno pongo qué voy a necesitar: alimentos, menaje... Comparo y hago cambios si veo que hay que acabarlos a la vez o que hacen falta tres sartenes y sólo tengo dos (tendría que ponerme a freír en plena faena y podría sobrevenir el caos) o que dos de ellos necesitan horno. Es decir, planifico el menú no sólo según las recetas que mejor me salen, sino de lo que puedo hacer con lo que tengo.

**ELIJO UN PRIMERO** que pueda dejar hecho con antelación, un segundo que sólo haya que calentar y un tercero que se termine en el horno. Así evito tener que cocinar mientras mis invitados disfrutan de la comida. Y si veo que no puedo con todo, "externalizo", o sea encargo algo fuera: un asado a una panadería, una empanada a una pastelería...

**COMPRO CON ANTELACIÓN** porque compensa económicamente, pero como mi cocina es pequeña busco alternativas para almacenar. El trastero o el garaje son buenas opciones para los alimentos no perecederos que no requieren frío. El mayor problema son los frescos y congelados, porque la nevera se satura rápidamente. En este caso recorro a la familia; siempre hay alguien con un congelador vacío dispuesto a dejármelo.

**EN LA NEVERA** aprovecho la puerta para guardar salsas, aliños y botellas. Pero las bebidas que no necesitan mucho frío, las enfrío un poco antes de servir las con enfriadores, así no ocupan. La comida la guardo en recipientes cuadrados: ocupan menos y se organizan mejor que los redondos. **Y he acoplado unas cajoneras a la zona inferior; me resultan muy útiles porque me permiten ver todo lo que hay dentro** (a veces he olvidado llevar cosas a la mesa porque al estar al fondo no se veían).

**EL DÍA DE LA FIESTA** libero la cocina retirando electrodomésticos y menaje que no voy a usar. Eso sí, compruebo en la lista del menú que no lo voy a necesitar. Abro una mesa supletoria y pongo en ella, por orden de salida, el menaje de cada plato. Monto los que puedo y los apilo para que ocupen menos gracias a unos soportes especiales (Plate Spacers, 9,50 €/9 u. en [losutensiliosdelchef.com](http://losutensiliosdelchef.com)), o los llevo a la mesa y los cubro con una servilleta bonita. Así, cuanto más dejo preparado, más tiempo tengo para estar con los míos.



FERNANDO BEDÓNYI/RBA.

*"En comidas para muchos, conviene usar el horno: quita trabajo y no hay que estar muy pendiente."*

## Con cabeza

### Lo que siempre tengo claro

**Mi cocina tiene unos 9 m<sup>2</sup>**, por lo que no pretendo almacenar y cocinar para más de 10 personas. Si mis invitados son de confianza, incluso les pido que cada uno traiga un plato, organizándolo bien para no juntarme con 8 tartas u 8 tortillas...

**Otra regla básica:** si sólo tienes 6 servicios no podrás montar una mesa para 12. Mejor prepara un bufé.



FERNANDO BEDÓNYI/RBA.

