

Un saludo real antes de salir a competir

► Felipe VI y Pierre Casiraghi tuvieron su primer encuentro captado en la cuarta jornada de la Copa del Rey

MAR PÉREZ PALMA

■ Ayer se produjo el esperado encuentro entre el rey Felipe y Pierre Casiraghi, justo antes de salir a las aguas a competir por la Copa del Rey Mapfre, en sus respectivas categorías.

La tercera jornada de competición de la Copa del Rey se inició temprano para Felipe VI. Ayer a las 10.30 horas el Monarca asistió al homenaje de los regatistas galardonados en los Juegos Olímpicos Barcelona 92, con motivo del 25 aniversario de esta cita. Tras diez minutos de ceremonia, se quedó hablando con algunos de los miembros del equipo español de las Olimpiadas.

Al acabar el homenaje se diri-



Felipe VI y Pierre Casiraghi se saludan en el pantalán. GUILLEM BOSCH

gió al pantalán donde está amarrado el *Aifos* y saludó a sus compañeros. Momentos después, Casiraghi se acercó a la embarcación de la Armada Española para saludar. Tras el estrechamiento de manos "real", charlaron animados durante un rato.

La cuarta jornada de la Copa del Rey contó con la presencia de la actriz mallorquina Agnès Llobet, quién aparece en la serie de Netflix *Las chicas del cable*. Este año es su primera experiencia en esta competición. "La gente es una maravilla, ver la salida de las



La actriz mallorquina Agnès Llobet, ayer, en el Club Náutico. MAR PÉREZ

regatas, disfrutar de la comida, la cantidad de gente de organización, el espíritu deportivo... Es muy bonito para verlo", comentaba Llobet, quien se toma un mes de vacaciones para coger fuerzas para septiembre, cuando se estrena la segunda temporada de la

primera serie española de Netflix.

Hoy se celebra la quinta jornada de la competición de la Copa del Rey Mapfre, con un *Aifos* muy reforzado. La prueba entre bastones podría activar descartes, lo que supondría interesantes cambios en la lucha por el título.

Rostros de la televisión brillan en la tradicional cena de armadores

► Macarena Gómez, Raquel Meroño y Agnès Llobet acudieron anoche al ágape ofrecido en el Náutico

A. PALACIOS/M. E. VALLÉS PALMA

■ La tradicional cena de armadores se tiñó anoche de blanco en el Club Náutico de Palma. El mundo de la interpretación estuvo bien representado por algunos rostros de la televisión que posaron en el photocall. En concreto, pasaron por él las actrices Macarena Gómez (La que se avecina, Sé quién eres), acompañada por su marido Aldo Comas; la mallorquina Agnès Llobet (Las chicas del cable, La sonata del silencio) y Raquel Meroño. También se sumaron al acto el hijo de Carolina de Mónaco, Pierre Casiraghi y su esposa, Beatrice Borromeo. Hasta el club se acercó vestida de blanco la modelo francesa Berenice Baoo.

La cena la preparó el restau-



Pierre Casiraghi y su esposa, Beatrice Borromeo. GUILLEM BOSCH

rante Nàutic del recinto. Se sirvieron platos inspirados en la gastronomía mediterránea y gallega. La decoración también corrió a cargo del establecimiento. Una parte de la sala estaba engalanada con motivos marinos. Otra parte se convirtió en una suerte de chill out donde tomar se algo de manera relajada.

Los más de 600 invitados pu-

dieron disfrutar de una velada amenizada por djs y también música en directo.

La sorpresa llegó al final de la noche, cuando se proyectó sobre la fachada del edificio del Náutico un mapping muy trabajado. La fiesta continuó para el que quiso hasta tarde. Sin duda, la cena de armadores es una de las citas del verano.



La actriz Macarena Gómez junto a su marido Aldo Comas. GUILLEM BOSCH



La intérprete Agnès Llobet y su acompañante. GUILLEM BOSCH

Cocina fresca



Por **Mercè Ramíez** y **Alex Ramos**
www.natcooks.com

GRANIZADO DE AVELLANAS

► Cuando el calor aprieta hay que buscar aliados que nos lo hagan más llevadero. Hoy venimos con uno que creemos que te va a encantar. Natural y refrescante 100%. El

granizado de avellanas, hecho con leche de avellanas casera, es simplemente delicioso. Aunque también tienes la opción de partir de una leche de avellanas comprada y

pasar a la última parte de la receta. En ese caso, siempre que puedas, intenta evitar las que estén endulzadas con azúcares refinados o edulcorantes artificiales, y decántate por las que contienen endulzantes más naturales como la melaza de arroz, la stevia, el sirope de ágave... Vale la pena cuidar estos pequeños detalles para conseguir darnos un capricho más saludable.

Ingredientes:

- 1 taza de avellanas crudas (150gr)
- 3 tazas y 1/2 de agua (1litro)
- 12 dátiles naturales
- 1 pizca de sal marina
- 1 cucharada de agar agar en copos
- Melaza de arroz al gusto (opcional)



FOTOGRAFÍA DE NATCOOKS

Preparación:

- Poner las avellanas en remojo durante ocho horas.
- Desechar el agua del remojo y lavarlas.
- Ponerlas en la batidora junto con el agua, los dátiles deshuesados y una pizca de sal y batir.
- Colocar una bolsa para hacer leche vegetal, o en su defecto una tela o gasa, en un recipiente y verter el batido.
- Estrujar hasta sacar todo el jugo.
- Poner el alga agar agar en copos en un cazo junto con 100 ml de agua y llevar a ebullición durante 7 minutos para que se diluya.
- Agregarla a 700ml de leche de avellanas y mezclar bien.

Reservar el resto de leche de avellanas en la nevera.

- Verter la mezcla de agar agar y leche de avellanas en cubiteras.
- Llevarlas al congelador hasta que se solidifiquen.
- A la hora de preparar el granizado, sacar las cubiteras y verter los cubitos en el vaso de una batidora.
- Añadir la leche de avellanas que habíamos reservado en la nevera y batir hasta obtener la consistencia deseada.
- Si lo deseamos más dulce podemos agregar melaza de arroz a nuestro gusto.

¿Te gustaría recibir semanalmente las recetas que publicamos en tu buzón de correo? Solo tienes que entrar en nuestra página web www.natcooks.com y suscribirte a nuestra Newsletter.