

El sabor de La Última Cena

El cocinero David Muñoz ha recreado para el canal Historia el menú de esa noche gracias a la investigación del periodista Miguel Ángel Almodóvar

EL PAÍS | Madrid | 25 MAR 2013 - 20:39 CET

2

Archivado en: David Muñoz Canal Historia Cocineros Gastronomía Canales televisión Televisión Gente Historia Medios comunicación Comunicación Cultura Sociedad

Uno de los cocineros más vanguardistas del mundo, el español David Muñoz, ha recreado el menú de la Última Cena que aparece en el evangelio gracias a la investigación personal y paleogastronómica realizada por el periodista Miguel Ángel Almodóvar. El Canal Historia emite el 22 de marzo, a las 13.00, la realización de este menú rompedor basado en dicha cena y hecho posible gracias a una investigación profunda sobre los alimentos que formaron aquella comida, su proceso de preparación y el rito que se siguió para cocinarlos.

Una vez cubierta la parte histórica, [David Muñoz, poseedor de dos estrellas Michelin](#) se ha encargado de idear un menú compuesto por cinco platos e inspirado en dos líneas creativas: el uso de ingredientes históricamente contrastados, como el pan sin levadura y el cordero; y la recreación de hechos o imágenes propios de la Última Cena. El resultado ha dado platos como "erizos con corona de espinas" o "truchas con crestas de gallo", este último aludiendo a las tres negaciones de Pedro.

La interpretación completa de Muñoz está formada por un falso entrante de anguila y angulas a la mantequilla negra, un primer entrante de erizos con ketchup de tamarillo y tabasco; un segundo entrante de ensalada de flores y hierbas anisadas, amargas y agridulces; un plato principal de cordero lechal al carbón y, como postre, pan y vino con nueces y miel.

Para el chef madrileño, participar en este programa ha supuesto un esfuerzo de "creatividad" e "imaginación" desde el punto de vista gastronómico y artístico.

El periodista Miguel Ángel Almodóvar, autor del libro *Bocados con historia*, ha indicado que los platos de esta cena estuvieron compuestos por hierbas amargas, pescado del lago Tiberiades, cordero pascual y *jaroset*, un dulce que evoca los ladrillos con los que se

construyó Israel.

"La anguila que abre el menú de David Muñoz - ha puntualizado - figura en el fresco de Leonardo Da Vinci, y era un plato típico de la Cuaresma renacentista, pero no se comía en época de Jesucristo".