

## 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".