

TESTIMPERTINENTE DENÍS GÓMEZ. ACTOR



[fotografía DP]

“Son máis leal ca un can”

Édos que se erguen cando manda o espectador?

–Trato de desobedecerlle o mínimo, pero ás veces temos verdadeiras loitas.

Madrugou ou trasnoita?

–E as dúas ao mesmo tempo tamén!

Toma o café...

–O menos que poida, pero na casa con leite e nas cafeterías só. E no tiramisú, claro!

Para durmir prefire...

–Un pixama de confianza. Todo está permitido menos os calcetíns.

Cantas horas de traballo cumpre ao día?

–No meu traballo, por desgracia, hai moitos días que ningunha, pero hai outros que traballas todo o día e parte da noite. Hai que acostumarse...

Puntual ou tardón?

–Uns cinco minutos sempre caen. O que nunca me pasou foi chegar antes de tempo a algún sitio. Hai quen di que non é nada axeitado.

Que é o que non pode faltar no seu roupeiro?

–Son un pouco maniático coas perchas. Non me gusta que sexan de metal, así que nunca faltan perchas de madeira.

O que mellor fai na cociña...

–Lavar os pratos e aplaudir ao cocinheiro ou cocinheira.

O ferro funciona ou está avariado?

–Sempre que paso o ferro a roupa queda máis enrugada do que estaba.

A súa peor manía...

–Son tan indeciso que aburro.

A súa maior virtude...

–Son máis leal ca un can.

Un lugar para vivir...

–Polo de agora, ningún máis de un ano seguido.

Outro para fuxir...

[...operfil]

Idade: 32 anos.

Orixe: A Coruña.

Traxectoria: Comezou no mundo da interpretación en 1997 da man do grupo de teatro Farsalia. En 2000 fai a súa primeira incursión na televisión na serie ‘Nada es para siempre’ e despois virían moitas máis como ‘El Comisario’, ‘Libro de familia’, ‘Hermanos y Detectives’ ou ‘La Señora’. Sen abandonar a súa formación, compaxinaría os seus traballos televisivos co cine e o teatro. Na gran pantalla participou en ‘Los lunes al sol’, ‘Riazor Blues’, entre outras.

–Un supermercado preto da miña casa cun montón de cousas ricas.

De pequeno, que quería ser de maior?

–Escritor de culebróns ou carnicero.

E agora, que quere ser de maior?

–Pois o normal: astronauta, bombeiro, futbolista...

Édos que sempre buscan e nunca atopan?

–Nada diso. Eu atopo demasiadas cousas, pero decídome máis ben por poucas.

Pensou algunha vez como se aparecería sen a súa media laranxa?

–A última vez que o pensei plantei un limoeiro.

Lembra algunha ocasión na que dixera ‘terra trágica’?

–Confundo ó xénero (sexo) da xente que me presentan demasiado a miúdo.

Algo que lle faga rir...

–Juan Carlos Ortega da SER e os meus amigos, ás veces ata sobrios!

Algo que lle faga chorar...

–O mesmo que a todos e, ás veces, algunha cousa máis. Se hai que chorar chórase.

No pode vivir sen...

–Unhas galletas de chocolate que cada vez é máis complicado atopar, polo que ando un pouco cabreado.

Nunca se entenderá con....

–A verdade é que non entendo a moitísima xente, pero disimulo moi ben. Aínda que hai con algúns que nin me molesto en disimular.

Cal é o agasallo ao que máis recorreu na súa vida?

–Eu recorría a libros e películas, pero agora é máis complicado atopar todo a golpe de botón. Hai xente que xa non sabe que facer cun libro, ocúpalle espazo...

A canción da súa vida...

–‘La leyenda de tiempo’ de Camarón, porque a escoitei a primeira vez que fun ao teatro e, dun xeito ou outro, sempre estivo presente.

Unha escena dunha película...

–Unha amable, Jack Lemmon en ‘O apartamento’ facendo espaguetis cunha raqueta de tenis para Shirley MacLaine e outra menos amable, o desenlace de ‘Bonnie&Clyde’.

Un libro que marcara a súa vida...

–‘A sangre fría’ de Capote porque lino xa hai moito tempo e aínda o lembro coma se fose hai pouco, cousa que en min non é habitual.

Con que famoso/famosa lle gustaría compartir habitación?

–Con ET.

Un soño cumprido...

–Comer do meu traballo.

Un que aínda non cumpriu...

–Comer ata estoupar. Nótase que fixen o cuestionario con fame, verdade?

COCINA CON SABOR A MAR



LEONARDO MARTÍNEZ. Fue en la noche de San Xoán de 1995 cuando el restaurante Casa Susa (O Muíño, Poio), al frente del que se encuentra Leonardo Martínez, abrió sus puertas. Especializado en comidas caseras y conocido por sus platos de temporada, el establecimiento prepara la celebración de su 16 aniversario. Son famosos sus cocidos, empanadas, guisos de pescados de la ría o estofados de carne al estilo tradicional, y otros platos más elaborados que también gozan de buena fama entre los paladares más exigentes, como el arroz con bogavante, o con carabineros, dos de las muchas especialidades de la casa.

Rodaballo al horno con patata panadera y langostinos Pescanova

LA COMPRA

Un rodaballo	Cebolla	Una cucharada de aceite de oliva
Patatas	Pimiento verde	Medio vaso de Albariño
Langostinos Pescanova	Pimiento rojo	
	Ajo	

LA ELABORACIÓN

La propuesta de Casa Susa es una receta de elaboración muy sencilla y apta a todos los bolsillos. Para su preparación, en primer lugar trocearemos las patatas en medallones y las preparamos con la cebolla, el pimiento rojo, pimiento verde y ajo cortadito en láminas, junto con una cucharada en aceite de oliva y medio vaso de Albariño. A continuación, colocamos la patata panadera en una cazuela de barro. Añadimos el rodaballo y los langostinos Pescanova y lo llevamos al horno durante 15 minutos a 180 grados.

LA PRESENTACIÓN

Sobre una fuente colocamos en primer lugar la patata panadera, preparada con su pimiento rojo y verde y el ajo. Sobre esta cama que previamente ha sido elaborada con aceite de oliva y vino Albariño, colocaremos el rodaballo y los langostinos Pescanova aderezando el plato a ambos lados. Unos espárragos blancos pueden dar el toque final a esta receta tan deliciosa de Casa Susa.

