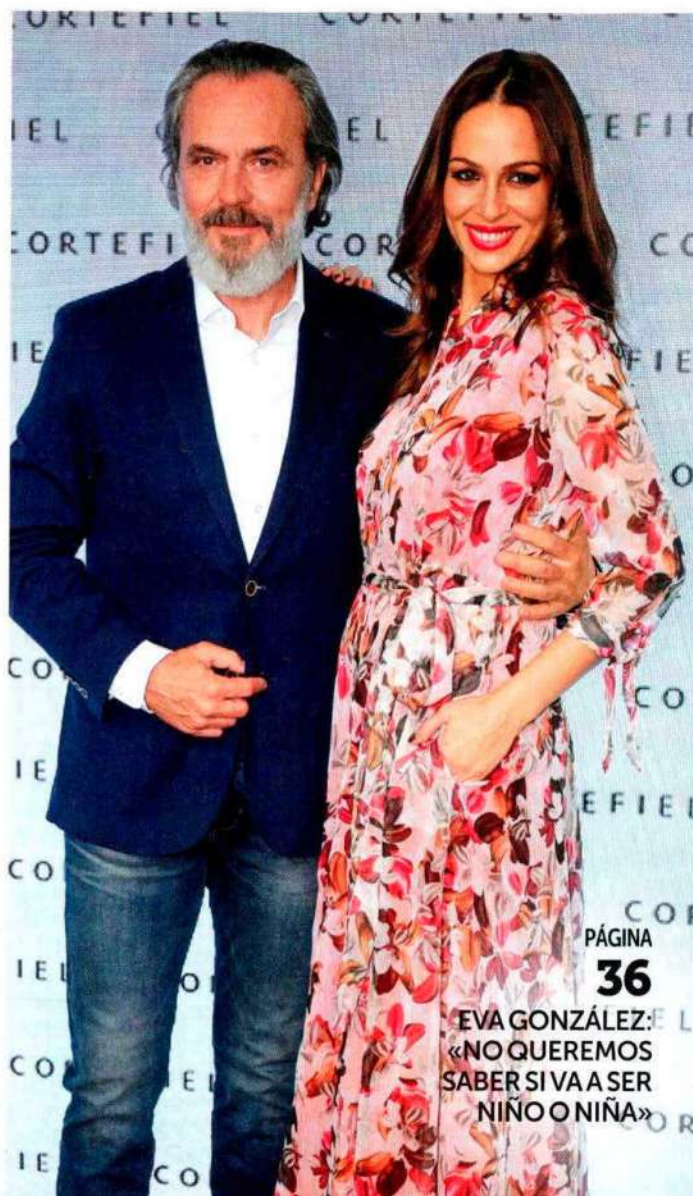


Sumario

- 4 Los Reyes**
vuelven a conquistar Asturias.
- 16 Kate Middleton,**
imparable en su tercer mes.
- 18 Alba Carrillo:**
estrena sección, *Las perlas de Alba*, y advierte: «Soy una persona preparada, no un jarrón».
- 24 Fonsi Nieto:**
«Ha sido un año duro».
- 32 Mar Flores y Elías,**
romántico paseo por Nueva York.
- 34 Cayetana Rivera,**
noche de concierto con su madre.
- 38 Carlota Corredera:**
«Tener otro hijo no es mi prioridad».
- 40 Laura Matamoros:**
«A mi padre le hizo mucha ilusión».
- 42 Marta Hazas:**
«No me apetece ser madre».
- 80 Javier Sierra**
gana el Premio Planeta 2017.
- 82 Telesemana**
noticias de los personajes y programas del momento.
- 86 La Academia de OT**
abre sus puertas, con Noemí Galera al frente.
- 92 Irene Rosales:**
«Estoy de seis meses y casi ni me entero».
- 98 Pilar Rubio, Georgina Rodríguez y Antonella Rocuzzo,**
trío de embarazadas en la entrega de los Premios The Best.
- 100 Mercedes Milá,**
boda familiar en Sevilla.



PÁGINA
36

EVA GONZÁLEZ:
«NO QUEREMOS SABER SI VA A SER NIÑO O NIÑA»



PÁGINA
76

UN CAFÉ CON... ROSARIO MOHEDANO



PÁGINA
94

BELÉN ESTEBAN, DE BODA CON SU NOVIO

Y además no te pierdas...



PÁGINA
45

- Moda • Belleza
- Cocina • Nutrición
- Salud • Trucos
- Ocio • Pasatiempos
- Horóscopo



Riñoneras, el complemento que vas a desear





Eva González, que se coronó Miss España en 2003, está grabando *MasterChef Junior* y trabajará casi hasta el final del embarazo.

Eva González:

«No queremos saber si es niña o niño»

La presentadora de *MasterChef Celebrity* está ya en el quinto mes de embarazo

LA modelo y presentadora compareció ante los medios con José Coronado, totalmente recuperado del infarto que sufrió, y junto al que ha rodado un espectacular anuncio publicitario. Radiante en su quinto mes de embarazo, no sabe aún el sexo del bebé: «Nos dijo la ginecóloga que ya lo sabía, pero nos dio el punto y dijimos que preferíamos que no nos lo desvelara. Quién sabe si en la próxima revisión cambiamos de opinión...»

¿Si fuera niño te gustaría que fuera torero?

¡Por Dios, no me digas eso! Mejor que sea cocinero. No me lo he planteado, pero ojalá que no pase. Antes le mando a un campamento de surf en Australia.

¿Tienes alguna molestia?

No estoy como antes, pero el embarazo está siendo maravilloso. Me canso un poco más, pero también es verdad que cuando llevas catorce horas trabajando es difícil no cansarse.

¿Has renovado el vestuario?

No me ha hecho falta. Los vaqueros que me estaban muy

estrechos no me caben. De momento no me ha salido la barriga, aunque dicen que sale de un momento para otro.

¿Has tenido antojos?

No, He empezado a comer más dulce, aunque yo soy más de salados. Imagínate los paseos que me doy al supermercado de *MasterChef*. Antes no entraba, pero ahora cada vez que me doy cuenta estoy en él...

«Preferiría que, si fuera niño, no fuera torero. Antes que sea cocinero o le apunto a una escuela de surf»

¿Qué tal tu relación con Cayetana, la hija de tu cuñado Francisco Rivera?

Es mi niña y mi compañera taurina. Es una niña genial y se merece ser feliz. Tiene mucho carisma y es muy guapa.

¿Os habéis cambiado de casa?

No, de momento seguimos en la misma, pero nos cambiaremos.

Juan Ramón López



José Coronado (60 años) y Eva González (36) protagonizan la campaña *Todos tenemos algo que compartir* para Cortefiel.

CAYETANO SE RECUPERA

El torero sufrió una cogida en Zaragoza el pasado 11 de octubre. El domingo, 15, ya recibió el alta y se recupera en casa. Está mucho mejor, según nos ha contado su mujer, Eva: «Dentro de lo que es, va evolucionando bien. Está en casa descansando, que no es lo mismo que los días que estuvimos en el hospital, porque fueron más duros».

Cayetano no se plantea retirarse: «Está en un gran momento de su carrera y ha hecho una buenísima temporada. Está muy contento de cómo el han ido las cosas».



PUBLIRREPORTAJE



NUEVAS TENDENCIAS EN EL MUNDO DEL PAN

The Rustik Bakery® reinventa el pan tradicional gracias a su proceso de elaboración con masa madre e ingredientes naturales.

En diciembre 2015, fue lanzada en España la marca **The Rustik Bakery®**: un nuevo pan tradicional sinónimo de calidad, sabor y un punto de modernidad.

La clave del éxito reside en su proceso de elaboración tradicional: la masa madre propia se fermenta durante 14 horas y posteriormente se amasa junto con ingredientes 100% naturales. Tras una nueva fermentación, se cuece lentamente en horno de piedra.

El pan adquiere así una textura esponjosa, un gran sabor y un aroma muy apetecible. Además, esta forma de elaboración ayuda a conservar el pan durante más tiempo para no tener que ir a comprarlo cada día, adaptándose así al ritmo de vida actual.

El formato de media hogaza es el buque insignia de la marca y está disponible en tres variedades: "Masa madre", "Masa madre y cereales", que fue la innovación más exitosa de 2016 según el "Radar de la Innovación" de Kantar World Panel, y por último, la incorporación más reciente, la variedad integral "Masa Madre con chía, quinoa y espelta". Tras el gran éxito cosechado por las hogazas, este año **The Rustik Bakery®** ha ampliado su gama con una barra rebanada con cereales y semillas.

Para más información entra en:
www.therustikbakery.es



Daniel Jordá es el embajador de la marca **The Rustik Bakery®**. Firme defensor de los panes hechos con ingredientes naturales como la masa madre, se identifica plenamente con los productos de la marca.

En su obrador "Panes creativos" elabora todo tipo de panes destinados a un cliente exigente que busca propuestas de calidad diferenciadas por su sabor y creatividad. Gracias a ello, ya son varios los restaurantes con Estrella Michelin de toda la geografía española que confían en su saber hacer.

