

Pepe Rodríguez MasterChef

La cocina
de hoy
con sabores
tradicionales



SHINEIBERIA


ESPASA

rtve

Pepe Rodríguez
MasterChef

La cocina de hoy
con sabores
tradicionales



© CRTVE SAU, 2016

© 2016 Shine Iberia S. L. MasterChef y el logo de MasterChef son marcas registradas de Shine Limited utilizadas bajo licencia.

Todos los derechos quedan registrados. MasterChef está basado en un formato de Franc Roddam.

En asociación con Ziji Producciones.

**ENDEMOL
SHINE
GROUP**



rtve

© Espasa Libros S.L.U., 2016

Diseño y maquetación de interior, María Pitironte, 2016

Diseño de la cubierta, Departamento de Arte y Diseño, Área Editorial Grupo Planeta

Fotografía de la cubierta, Nines Mínguez

Realización y estilismo de las recetas, Mariana Nazabal

Fotografías de las recetas, Juan Nazabal

Fotografías de Pepe en el programa, Pope Maroto, Javier Casado, Javier Herráez,

Manu Carmona y Juan Luis de Grados.

Depósito Legal: B. 4.702-2016

ISBN: 978-84-670-4655-7

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (arts. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Espasa, en su deseo de mejorar sus publicaciones, agradecerá cualquier sugerencia que los lectores hagan al departamento editorial por correo electrónico: sugerencias@espasa.es.

www.espasa.com

www.planetadeloslibros.com

Impreso en España / *Printed in Spain*

Impresión: Unigraf, S. L.

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como papel ecológico.

Espasa Libros, S. L. U.

Avda. Diagonal, 662-664

08034 Barcelona

ÍNDICE

CON PEPE RODRÍGUEZ 8

PEPE RODRÍGUEZ Y MASTERCHEF 12

DE UN BOCADO 21

PRIMEROS 59

SEGUNDOS 105

POSTRES 159

ÍNDICE ALFABÉTICO DE RECETAS 205

DE UN BOCADO





ANCHOA CON REMOLACHA Y QUESO MANCHEGO

PARA EL GAZPACHO DE REMOLACHA

400 g de remolacha ecológica
500 g de tomate ecológico
½ diente de ajo
150 g de aceite de oliva virgen ecológico

PARA EL QUESO

Queso manchego ecológico
Queso tierno ecológico

OTROS

Filetes de anchoa de máxima calidad
Pan tostado
Yogur ecológico
Hojas de remolacha
Aceite de oliva virgen



1

1

Triturar en la túrmix los ingredientes para hacer el gazpacho de remolacha. Colar y reservar.

2

Cortar lascas finas de queso manchego ecológico y dados de queso tierno ecológico.



2

PRESENTACIÓN

Colocar en el fondo del plato el gazpacho de remolacha, encima el pan tostado con un hilo de yogur y luego la anchoa. Decorar con hojas de remolacha, las lascas y los dados de queso y aceite de oliva virgen.





SARDINAS EN ESCABECHE DE FRESÓN Y QUESO

PARA LAS SARDINAS

4 sardinas frescas
300 g de sal

PARA EL ESCABECHE DE SARDINAS

Espinas de las sardinas
1 cebolla
1 hoja de laurel
1 hoja de gelatina
2 dientes de ajo
Clavos de olor
Tomillo
Vinagre
50 g de agua
100 g de aceite de oliva
Pimienta negra

PARA EL ESCABECHE DE FRESÓN

Azúcar
4 fresones
50 g de vinagre

PARA LA CREMA DE QUESO

100 g de nata
50 g de queso manchego curado

OTROS

Cebollino picado
Cebolla deshidratada



1

1
Tapar las sardinas con la sal durante 4 h.

2

Retirar la sal y sacar los lomos, desespinar (guardar las espinas para el escabeche). Reservar.

3

Pochar la cebolla troceada con el aceite, la pimienta negra, el clavo, el tomillo, la hoja de laurel y los ajos pelados. Añadir las espinas de las sardinas y rehogar.

4

Añadir el vinagre y el agua y cocer 1 h hasta que tenga el gusto deseado. Sacar 250 g de escabeche y añadir una hoja de gelatina.

5

Hacer un caramelo con el azúcar y añadir el vinagre. Cocer hasta conseguir un jarabe y en frío añadir los fresones troceados.

6

Llevar los ingredientes a 80 °C durante 20 min, colar y enfriar. Agitar hasta que quede una crema montada.



3



5

PRESENTACIÓN

Colocar en el fondo de un plato la gelatina de escabeche y justo alrededor una crema de queso, en el centro los fresones y encima las sardinas decoradas con la cebolla deshidratada y el cebollino picado.

