



# ▶SAMANTHA Y ROSCÓN◀

PARTY.COM

Recetas y decoraciones para fiestas divertidas



# SAMANTHA Y ROSCÓN

A red ribbon graphic with the text "PARTY.COM" in white, centered below the main title.

Recetas y decoraciones para fiestas divertidas

© 2016 Samantha Vallejo-Nágera

© 2016 Shine Iberia S. L. U.



© Espasa Libros, S. L. U., 2016

© del estilismo y del atrezzo, Sabine Derouledé y Samantha Vallejo-Nágera

© del diseño y maquetación de interior, María Pitironte, 2016

© de las fotografías de cubierta y de interiores, Cecilia Bayonas, 2016

© de la elaboración y estilismo de las recetas, Mariana Nazabal, 2016

© de las fotografías de las recetas, Juan Nazabal, 2016

Depósito Legal: B. 10.929-2016

ISBN: 978-84-670-4747-9

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](http://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](mailto:sugerencias@espasa.es).

[www.espasa.com](http://www.espasa.com)

[www.planetadeloslibros.com](http://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

CELEBRACIONES DIVERTIDAS Y DIFERENTES

6

COCINA

10

CIRCO

28

COMUNIÓN O BAUTIZO

46

TROPICAL

64

FÚTBOL

82

PRINCESAS

100

HALLOWEEN

118

NAVIDAD

136

ÍNDICE ALFABÉTICO DE RECETAS

154

AGRADECIMIENTOS

158





CELEBRACIONES

# Divertidas y diferentes

Quizás me conozcas por MasterChef, pero tal vez no sepas que también tengo una empresa de catering desde hace más de veinte años y que, además de cocinar, me apasiona organizar fiestas, disfrazarme y decorar.

Tengo cuatro hijos, y desde su primer año he disfrutado un montón preparando sus fiestas, siempre temáticas, de manera casera y con un toque loco y divertido, que es una de mis cualidades.

Cuando celebramos el primer cumpleaños de Cloe, por ejemplo, organicé una fiesta titulada «Cloe y Olé». Te puedes imaginar que la idea estaba inspirada en lo más flamenco que pude encontrar tanto en mi casa como en las tiendas, mezclando un poco la Feria de Abril, con sus farolillos, y el cante de los grandes como Camarón de la Isla y Lola Flores. Una invitación que por supuesto era de lunares y una celebración al aire libre, como cualquier buena fiesta gitana requiere.



Al siguiente año hice un popurrí de todo lo que tenía que ver con la cocina, y aunque aún no existía MasterChef ni esta locura de los niños por los fogones, aparecieron disfrazados de cosas relacionadas con la comida: de cocinero, de huevo frito o de sartén. Fue genial.

Me encanta motivar a los padres para que sean ellos los que hagan los disfraces a los niños con ropa antigua que tengan por casa, con retales de telas y rebuscando cosas en los armarios... Es divertidísimo y ayuda a que los niños desarrollen su creatividad. Aunque es verdad que cada vez nos lo ponen más difícil con esos personajes tan complicados de las películas que ven, y muchas veces no tenemos más remedio que ir a la tienda y comprar el set completo... En este libro comprobarás que todos nuestros disfraces son caseros, con accesorios míos o de mi madre y con detalles de alguna tienda especializada.

Otra cosa fundamental para crear ambiente es la música. Te recomiendo que hagas listas de reproducción o que busques las canciones en Internet. Aunque ya existen muchas plataformas que las dan hechas. No puedes poner el mismo tipo de música en una fiesta de princesas que en una de fútbol o de Navidad. Pero lo que no puede faltar en ninguna de ellas son los *hits* del momento y las canciones de los grupos o bandas que estén de moda y de los cuales seguro que todos los niños son superfans.

Las recetas que te presento para acompañar a las celebraciones son sencillas, ricas y fáciles, tanto que tus hijos te podrán echar una mano sin problema. Los niños son grandes pinches, te lo digo por experiencia. Es verdad que no todas las podrán hacer ellos solos desde el principio hasta el final, porque en la cocina siempre hay riesgos a los que no hay que perder el respeto —cuchillos, fuego, aceite caliente, horno, etc.—, pero en todas hay algún paso en el que pueden participar. Al fin y al cabo cocinar es como una manualidad, pero realizada con alimentos. Y lo mejor de todo es que se puede comer. Es un incentivo perfecto para que empiecen a ayudarte y sobre todo a descubrir y conocer nuevos productos y ampliar su paladar. Todas ellas están pensadas para seis comensales.

*No te olvides  
de usar siempre  
flores y plantas  
frescas, si es  
posible, que  
aporten colorido  
y vida.*

La decoración está inspirada tanto en ambientes muy sofisticados como en otros muy caseros. Yo aprovecho vajillas antiguas mezcladas con nuevas, platos, cubiertos y vasos desechables fáciles de conseguir en cualquier color. Muchas veces tenemos en casa cosas maravillosas —aunque no estén a la vista— que son estupendas y en cuanto les damos un *twist* aportan el detalle perfecto a la temática que estamos intentando elaborar.

La mayoría de las mesas que te presento son para que los niños estén sentados a su alrededor, aunque también te propongo algún bufet. Creo que esta es la mejor forma de disponer la comida para cualquier celebración de niños. Así puedan ir picoteando y jugando a la vez.

Te recomiendo que para inspirarte mires en redes sociales; están plagadas de fotos que te dan muchísimas ideas. Yo no paro de buscar siempre cosas diferentes —no todo se me puede ocurrir a mí sola—, así que no tengas miedo y diviértete haciendo alguna pequeña locura. A los niños les encanta.

He disfrutado un montón haciendo este libro y he elegido a Roscón para que me acompañe porque es un niño superdivertido y, como me ocurre a mí, no hay nada que le guste más que una fiesta. Le apasiona disfrazarse —ha salido a madre—, así que ambos lo hemos pasado bomba mientras preparábamos las fotos que te muestro. Espero que te gusten y que te animes a hacer de los cumpleaños y celebraciones importantes de tus hijos experiencias inolvidables. Ya verás que lo disfrutaban tanto preparándolos como luego compartiéndolos con sus amigos y familiares.

*Utilizar peanas  
para crear distintas  
alturas y volúmenes  
hace que tu mesa  
parezca más  
espectacular.  
Los niños se quedarán  
impresionados por  
la presentación.*



PARTY

# COCCINA

Gracias a **MasterChef** la gastronomía está más de moda que nunca, y todos los niños quieren emular a los grandes chefs. Disfrutan un montón, sepan o no sepan cocinar. Me parece una temática superdivertida para una fiesta de cumpleaños.

*Prepara las recetas con tu hijo,  
decora la mesa con todo tipo de  
utensilios y alimentos, y luego inventa  
manualidades comestibles con el resto  
de invitados para que se las zampen.  
¡Planazo!*



THEF



## DECORACIÓN

Es importante que sea muy visual, alegre y ante todo atrevida. No olvides que es una fiesta de niños sobre la comida, así que vale casi todo.

Como verás, la decoración que he preparado es a base de cachivaches de cocina, utensilios e incluso ingredientes y alimentos. Cacerolas, coladores, jarras, varillas, tablas de madera, moldes para galletas, pinceles para pintar con huevo, moldes para horno, etc. He reemplazado los típicos cubiertos y vajilla de mesa por sets de cocina en miniatura para que los niños manejen bien el amasado, el uso del rodillo, el corte de galletas con cortapasta y puedan pringarse enteros, que es lo más divertido. Te recomiendo que tengas delantales para todos a mano para que cuando sus padres los recojan no vayan manchados de arriba abajo.

Hoy es fácil encontrar este tipo de detalles. Hay multitud de tiendas con precios muy asequibles que te permiten idear casi de todo —puedes ver las tiendas con las que he colaborado para este libro en los créditos y en los agradecimientos finales—. Y si no siempre te quedarán los socorridos «chinos» de tu barrio, que tienen casi de todo, por no decir de todo.

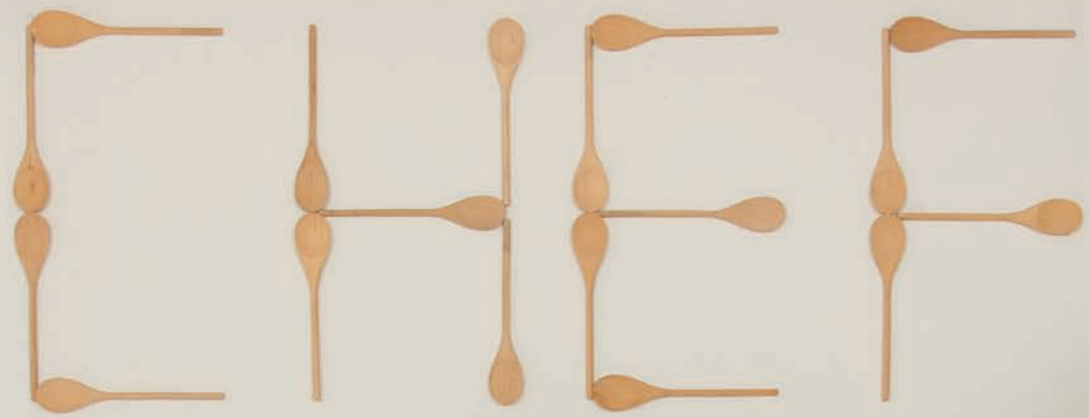
Como ves, aquí los calabacines redondos son centros de mesa. Aportan un toque original y divertido, y no son difíciles de encontrar. Las acelgas reemplazan a las flores, y los tomates cherry, las coles de Bruselas, el maíz o las zanahorias también sirven para decorar la mesa. Da alas a tu imaginación y piensa en todo lo que tienes a mano en la nevera o en la despensa para poder usar o escápate al mercado.

*Como es una fiesta, los niños  
están más receptivos a  
probar cualquier cosa si se la  
presentas de forma diferente.  
Es importante que los minichefs  
aprendan a comer de todo  
desde pequeños.*









## MANUALIDADES

Es imprescindible para montar decoraciones como esta tener una pistola de silicona. La puedes encontrar en cualquier chino y te sirve para encolar objetos sin estropearlos. Si empleas pegamentos más fuertes luego no puedes volver a separar lo que has pegado y aunque lo consigas los objetos suelen quedar inservibles.

He decidido utilizar cucharas de madera para componer la palabra «chef». Es una manera fácil y rápida de dar un toque original a tu decorado. Puedes usar espátulas, coladores, lo que se te ocurra, o escribir el nombre de tu hijo si lo prefieres.

Los cerditos son peluches que he grapado a la pared, pero si no tienes dónde clavarlos también puedes pegarlos con silicona o hacer una guirnalda con ellos cosiéndolos entre sí.

Amasar pan, como en la receta de pan preñado, me parece la manera perfecta para que se entretengan mientras preparas los juegos y el resto de platos.

## DISFRACES

Para esta temática es muy fácil encontrar en muchas tiendas chaquetillas de cocinero y gorros para niños. Si no, siempre los puedes encargar por Internet —en mi tienda *on line* las tenemos—. Es una monada ver a los niños vestidos de cocineritos. Otra opción es usar delantales de colores o estampados graciosos. Cualquier toque para que se metan en el papel y se crean auténticas estrellas Michelin.

Verles vestidos de alimentos o de utensilios de cocina es muy simpático. Todo vale, y con unas mallas lisas, un body y varias cartulinas puedes crear casi un mercado completo. De galleta, de piña, de calabaza o de zanahoria. De cuchara o de sartén. De sándwich o de hamburguesa. Como ves, es difícil que los disfraces se repitan.



## JUEGOS

Hay dos juegos relacionados con la cocina que son tradicionales de nuestra infancia. Seguro que muchos de los niños no los conocen ni han oído hablar de ellos y se quedan sorprendidos.

Colgar manzanas con un hilo del techo e intentar comerlas con las manos atadas a la espalda es toda una odisea. Yo lo pasaba en grande cuando mis padres lo organizaban. Igual que con la versión más veraniega de intentar cogerlas con la boca de un barreño lleno de agua.

No puede faltar una buena carrera de cucharas y huevos. Si la haces dentro de casa y no quieres terminar con el suelo barnizado de claras y yemas, casi mejor que sean cocidos. Solo te hace falta un espacio amplio donde los niños puedan caminar o correr sin que haya obstáculos de por medio.

Otro juego menos tradicional y donde solo se necesita una mesa es el de catas. Con él aprenden a diferenciar sabores y olores. Distintas salsas, mezclando dulce y salado, especias...

*También puede ser entretenido que te ayuden a emplatar una de las recetas y ver quién hace la decoración más bonita y elegante o la más divertida y alocada.*







# *Pan preñado*

---

Empezamos jugando con las masas, cada niño rellenará la suya con la chistorra y después a hornearla. Pueden hacer la figura que les apetezca. Hay que dejar que sean creativos. Si, además, algunos padres hacen de Pepe, Jordi o de mí misma, valorando los panes de los niños, seguro que se pican y se crea una gran competición. Es mejor que hagas tú la masa siguiendo esta receta y frías la chistorra para que los niños solo tengan que meterla dentro del pan. Que no te dé miedo que se manchen de harina —como yo en la foto, que fue lo que más le gustó a Roscón de toda la sesión. ¡Menudo bicho!—.

## INGREDIENTES

500 g de harina panificable

300 g de chistorra

300 ml de agua

10 g de sal

5 g de levadura fresca

## ELABORACIÓN

Pon la harina sobre una superficie limpia y haz un volcán. Añade la sal y vierte el agua poco a poco sobre el pico. Amasa bien e incorpora al final la levadura. Sigue trabajando la masa hasta que quede como plastilina. Haz una bola y déjala que repose tapada con un paño ligeramente húmedo durante 30 minutos. Luego, corta la masa en porciones de 20 gramos y da forma redonda.

Parte la chistorra en porciones de unos 3 centímetros y fríela un poquito. Introduce cada trozo en un bollo y deja que reposen 1 hora tapados con un paño húmedo.

Una vez que los bollitos hayan doblado su volumen, dóralos en el horno precalentado a 200 °C durante 15 minutos.

Se pueden recalentar en el último momento para que estén más crujientes o prehornearlos un poco y congelarlos. Tómalos calientes o tibios, pero no fríos.