

BERTÍN OSBORNE

mi **cocina** es la **tuya**

Con las
RECETAS
más sabrosas
de mis
invitados



mī

BERTÍN OSBORNE
mi **cocina** es la **tuya**

Con las
RECETAS
más sabrosas
de mis
invitados



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

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 (art. 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.

© MEDIASET ESPAÑA COMUNICACIÓN, S.A., 2016

© Editorial Planeta, S. A., 2016

Diseño de la cubierta, Planeta Arte & Diseño

Fotografía de la cubierta, © syx estudio

Diseño y maquetación, María Pitironte

Realización y estilismo de las recetas, Mariana Nazabal

Fotografías de las recetas, Juan Nazabal

Ediciones Martínez Roca es un sello editorial de Editorial Planeta, S. A.

Avda. Diagonal, 662-664 08034 Barcelona

www.mrediciones.com

www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-270-4293-3

Depósito legal: B. 15.076-2016

Preimpresión: Safekat, S. L.

Impresión: Unigraf, S. L.

Printed in Spain-Impreso en España

Índice

Introducción ~ 8

Entrantes ~ 24

Primeros ~ 54

Segundos ~ 128

Índice alfabético de recetas ~ 190



Gazpacho

Vas a necesitar

600 g de tomates maduros
3 o 4 dientes de ajo
2 o 3 zanahorias
1 pimiento verde
1 pepino
3 cucharadas de vinagre de Jerez
125 ml de aceite de oliva virgen extra
Sal



1



2



3

El truquito de Bertín
Añado zanahoria en lugar de pan
para mantener el espesor.

Cómo prepararlo

1. *Escalda los tomates y luego péralos y despeítalos.*
2. *Pela también y corta en trozos el pepino, las zanaborias y los dientes de ajo. Retira las semillas del pimiento y córtalo igualmente en trozos.*
3. *Junta en el vaso de la batidora todas las verduras con el aceite, el vinagre y la sal. Bate bien y rectifica el salado a tu gusto.*

Cómo presentarlo

Puedes servirlo en un bol con un acompañamiento de pan, cebolla, jamón, huevo duro, pimiento... Eso sí, todo muy picado y fresquito.



Empanadillas de atún

Vas a necesitar

- 1 paquete de obleas de empanadilla
- 2 latas de atún en aceite de oliva
- 1 lata de pimientos del piquillo
- 1 bote de tomate frito
- 3 huevos
- 2 o 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- Aceite de oliva



2



4



3

«El sketch de la empanadilla fue totalmente improvisado».

Martes y Trece

Cómo prepararlo

1. *Pela, corta y fríe lentamente la cebolla y los dientes de ajo en un poco de aceite. Cuando la cebolla esté transparente, añade el atún bien escurrido y deja cocinar 2 minutos más. Incorpora el tomate frito y mezcla bien.*
2. *Aparte, cuece 2 huevos y cuando estén cocidos, péralos y córtalos en grandes trozos. Añádelos a la sartén del atún junto con 2 o 3 pimientos del piquillo picados. Remueve y retira la sartén del fuego.*
3. *Extiende las obleas y rellena cada una con 1 cucharadita de la mezcla anterior. Ten cuidado y no pongas mucho porque si no, la oblea se romperá.*
4. *Cierra y sella con un tenedor. Repite la operación con el resto de las empanadillas.*
5. *Precalienta el horno a 180 °C y forra una bandeja con papel sulfurizado. Coloca las empanadillas en ella y píntalas con el huevo restante batido. Hornéalas hasta que estén doradas.*

Cómo presentarlo

*Las puedes servir frías o calientes en una fuente.
De las dos formas están buenísimas.*