

# MasterChef Celebrity

Las  
mejores  
recetas



SHINE/BERIA

ESPASA

rtve

# MasterChef

Celebrity

Las  
mejores  
recetas



SHINEIBERIA



ESPASA

rtve

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](http://www.conlicencia.com) o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© CRTVE SAU, 2016

© 2016 Shine Iberia. 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.

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

**ENDEMOL  
SHINE  
GROUP**



**rtve**

© Diseño y maquetación de interior: María Pitironte

© Diseño de la cubierta: Planeta Arte & Diseño

© Fotografía de la cubierta: syx estudio

© Fotografías de recetas: Fernando Ramajo

© Elaboración de las recetas: Uombat catering

© Fotografías de las páginas 6-11: Javier Casado, Javier Herráez, Manu Carmona y Juan Luis de Grados

Espasa Libros, S. L. U.

Avda. Diagonal, 662-664 08034 Barcelona

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

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

ISBN: 978-84-670-4869-8

Depósito legal: B. 15.778-2016

Preimpresión:

Impresión: Unigraf, S. L.

*Printed in Spain* - Impreso en España

# Índice

Prólogo, **7**

Primeros, **13**

Segundos, **69**

Postres, **137**

Índice alfabético, **192**



## Concursantes



**María del Monte**

*Cantante. La suya es la cocina, no de la abuela, sino de la bisabuela.*



**Virginia Troconis**

*Exmodelo venezolana. Uno de sus puntos fuertes es la decoración de los platos.*



**Fernando Tejero**

*Su especialidad es el pescado y cocina a diario. Quiere preparar «la mejor tarta de chocolate del mundo».*



**Cayetana Guillén Cuervo**

*Atriz y presentadora. No descarta abrir un restaurante o un chiringuito en la playa.*



**Manuel Díaz, el Cordobés**

*Torero. Quiere saber los trucos del bacalao al pilpil, plato que se le resiste.*



**Miguel Ángel Muñoz**

*Actor. Quiere bordar las recetas españolas para que sus amigos americanos se chupen los dedos.*



**Loles León**

*Atriz y chica Almodóvar. Aprendió a cocinar viendo a su madre.*



**Fonsi Nieto**

*Expiloto de motos y ahora DJ. Afirma ser un experto en barbacoas.*



**Niña Pastori**

*Cantante flamenca. Adora la cocina hindú y marroquí porque le encantan las especias.*



# Gazpacho

Receta de **María del Monte**



## Ingredientes

- 6 tomates rojos
- 1 pepino
- ½ cebolla
- ½ pimiento verde
- 1 rebanada de pan del día anterior
- 2 cucharadas de vinagre
- 3 cucharadas de AOVE
- Sal







## Preparación

1. Pelar y picar los tomates y el pepino. Picar la cebolla y el pimiento. Ponerlos en una batidora, junto con 1 vaso de agua y la rebanada de pan. Batir hasta conseguir la textura deseada. Añadir el aceite, el vinagre y la sal, y batir unos segundos más.
2. Pasar por un chino para que quede una mezcla suave. Rectificar de sal si es necesario y reservar en la nevera hasta el momento de servir.

## Presentación

Servir bien frío. Se puede acompañar con tomate, pepino y cebolla muy picados.



# Habitas con chipirones

Receta de **María del Monte**



## Ingredientes

400 g de habas frescas

400 g de chipirones

100 ml de vino blanco

1 cucharada de almendra en  
polvo

1 cebolla

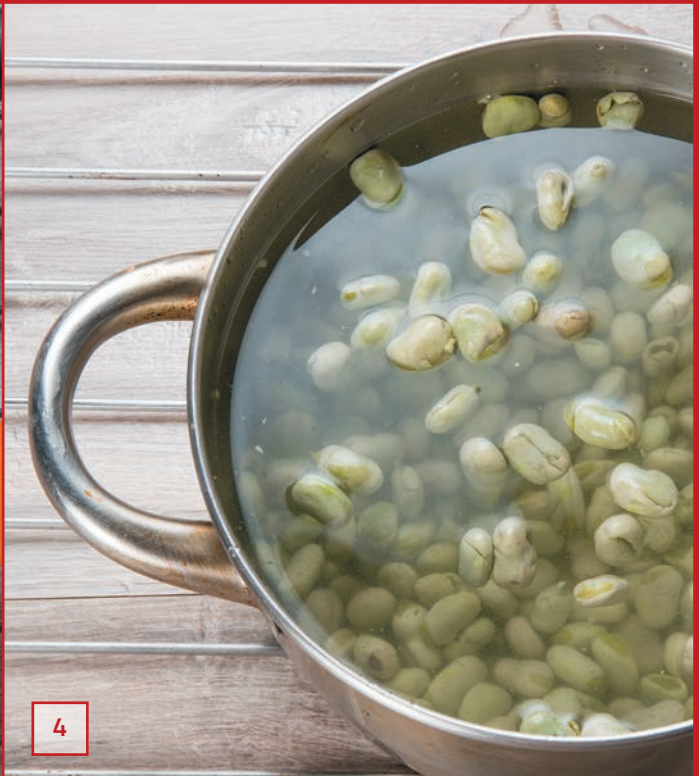
1 diente de ajo

Perejil

Aceite de oliva

Sal





## Preparación

1. Quitar las cabezas de los chipirones, lavar bien y escurrir.
2. Picar la cebolla muy fina y pocharla en aceite. Añadir los ajos partidos en láminas. Trocear los chipirones y rehogarlos con la cebolla.
3. Mojar con el vino blanco y dejar que reduzca unos minutos. Majar los ajos con perejil y el polvo de almendras y agregarlo.
4. Mientras, cocer aparte las habas en agua con sal. Cuando estén cocidas, escurrir bien, añadir a los chipirones y saltear durante unos minutos.

## Presentación

Servir las habas en una fuente y decorar con unas hojas de perejil.







# Canelones a la catalana

Receta de **Cayetana Guillén Cuervo**



## Ingredientes

12 placas de canelones  
100 g de pechuga de pollo  
100 g de carne de cerdo  
picada  
50 g de butifarra  
25 g de mousse de hígado de  
pato  
1 cebolla  
Queso rallado  
Aceite de oliva  
Sal y pimienta

## Para la besamel

1 l de leche  
75 g de harina  
50 g de mantequilla  
Nuez moscada  
Sal y pimienta



## Preparación

1. Cocer la pasta en abundante agua con sal y una gota de aceite. Cuando esté blanda, escurrir y dejar enfriar sobre un paño.
2. Mientras, derretir la mantequilla en un cazo y añadir la harina. Cocer unos minutos removiendo bien y verter la leche caliente. Cocer 6 u 8 min sin dejar de remover hasta que la besamel esté en su punto. Salpimentar, sazonar con nuez moscada y reservar la besamel.
3. Aparte, pochar lentamente la cebolla picada con aceite hasta que esté transparente. Luego, incorporar la carne de cerdo, la de pollo y la butifarra muy picadas. Sofreír a fuego suave hasta que se evapore toda el agua que pueda soltar. Ya fuera de fuego, añadir la mousse de pato y mezclar bien. Rectificar de sal.
4. Rellenar los canelones y colocar en una fuente sobre una base de besamel. Hornear durante 30 min aproximadamente.
5. Añadir la besamel sobrante por encima y queso rallado, y gratinar hasta que se doren.

## Presentación

Sacar del horno cuando estén dorados por encima y servir.





# Melón con jamón

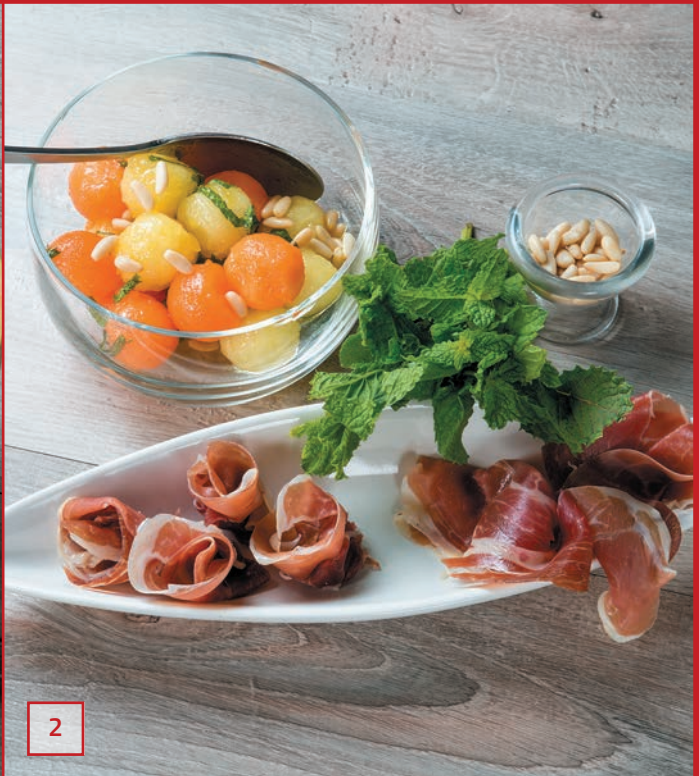
Receta de **Loles León**



## Ingredientes

1 melón  
250 g de jamón ibérico  
en lonchas  
1 taza de piñones  
1 cucharada de vinagre  
de Jerez  
Hojas de hierbabuena  
AOVE  
Sal







## Preparación

1. Cortar el melón por la mitad. Quitar las pepitas y sacar bolas con un sacabolas.
2. Partir las lonchas de jamón en tiras y enrollarlas de una en una.
3. Hacer una vinagreta con el aceite, el vinagre, la sal, la hierbabuena picada y los piñones.

## Presentación

Colocar las bolas de melón en una copa con el jamón alrededor y aliñar con la vinagreta por encima.