

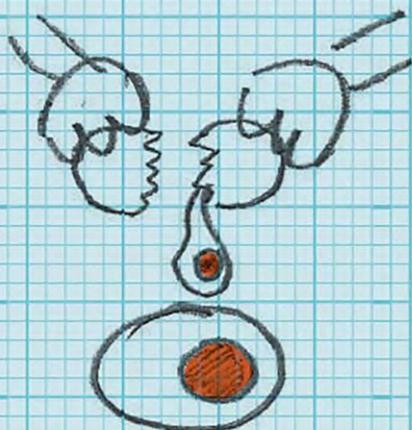


**Xabier Gutiérrez**

JEFE DEL LABORATORIO DEL RESTAURANTE ARZAK

**15.<sup>a</sup>**  
EDICIÓN

# RECETAS SENCILLAS PARA NOVATOS Y COCINILLAS



A la venta desde el 7 de febrero de 2014



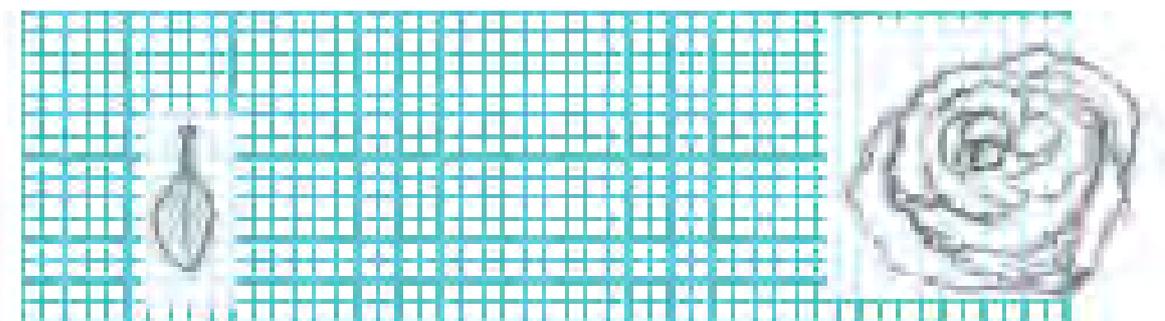
## RECETAS SENCILLAS PARA NOVATOS Y COCINILLAS

De Xabier Gutierrez

Xabier Gutiérrez es uno de los chefs más polifacéticos de nuestra cocina. Es Jefe del Laboratorio de Arzak, autor de más de 15 libros de cocina, y creador del género *noir* gastronómico en España, con sus dos primeras novelas negras ambientadas en el mundo de la restauración. En los libros de Xabier Gutiérrez no falta nunca el humor, como tampoco falta en su blog en torno al mundo gastronómico en el que anima a divertirse en los fogones.

Planeta Gastro reedita ahora uno de sus recetarios clásicos más populares (15ª edición), con un formato pequeño, compacto y muy práctico. Este pequeño manual resume más de 1.000 recetas para divertirse leyendo y aplicando sus consejos: recetas tradicionales, nacionales e internacionales, así como platos de cocina rápida para el día a día, explicados con todo lujo de detalle pero sin complicaciones.

Este es un libro para todo aquel que quiera animarse a cocinar. Para los que empiezan de cero y para los que ya hacen sus pinitos.





Entre los centenares de libros de recetas que se pueden encontrar en las librerías, hay algunos que destacan por su sencillez y que se convierten rápidamente en básicos para cualquier cocina. Es el caso de *Recetas sencillas para novatos y cocinillas* de Xavier Gutiérrez, que Planeta Gastro, el sello gastronómico de Planeta, recupera en su 15ª edición con su original formato pequeño y compacto, para que siga estando en todas las cocinas y sin ocupar mucho sitio. Se trata de uno de los libros más prácticos de los 17 que lleva ya escritos el versátil chef Xavier Gutiérrez, cocinero del Laboratorio Arzak, en los que intenta siempre contagiar su pasión por la cocina a todos los públicos, desde los que dan sus primeros pasos en los fogones a los cocineros más avanzados.

Desde su primera edición este es un libro especialmente popular por su sencillez y porque sirve tanto para los que nunca han frito un huevo como para los que quieren preparar una bechamel cremosa; para los que siempre se hacen bocadillos de chorizo y para los que quieren preparar una mayonesa como Dios manda; para los que no saben cómo hacer una vinagreta y para los que quieren saber cómo se prepara una buena sopa de pescado.

Es un texto sencillo y bien explicado, un manual indispensable para toda cocina que se precie.

### **Xabier Gutiérrez**

Xabier Gutiérrez (San Sebastián, 1960) es cocinero, psicólogo y escritor. Dirige desde 1990 el departamento de innovación del Restaurante Arzak en San Sebastián, además de colaborar con distintos medios de comunicación. Compagina esta actividad con el asesoramiento a empresas del sector de la alimentación. Profesor en el Máster de Innovación del Basque Culinary Center, ha escrito doce libros de cocina y cinco ensayos sobre estética culinaria, diez de ellos premiados con galardones tan prestigiosos como el Best World Cookbook Award y el Premio Nacional de Gastronomía.

Es también autor de las novelas de género noir gastronómico *El aroma del crimen* y *El bouquet del miedo* (ambas publicadas en Destino), que forman parte de la tetralogía Los aromas del crimen.

Le encanta escribir, contar historias y volar con ellas hasta donde quieran llevarle.

Su blog ([xabiergutierrezcocinero.com](http://xabiergutierrezcocinero.com)) es una sonrisa en forma divertida ventana abierta a todo el público gastronómico.



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

Twitter: @XabierGutierrez

Instagram: xabiguticocinero

Facebook: XabierGutierrezCocinero



## UN MINIRELATO, A MODO DE PRÓLOGO

*—¿Queréis atender de una vez? —preguntó el profesor de cocina alzando la voz.*

*La intensidad de sus palabras hizo que más de uno de sus alumnos se despertara. El maestro insistió.*

*—Este libro que tengo en la mano es la base.*

*El profesor mantenía en alto el libro Manual del cocinillas y se paseaba entre las mesas con lentitud.*

*—Con él vais a poder desarrollar todos los platos que queráis. Hay más de mil recetas de todo tipo. Explicadas con detalle pero, al mismo tiempo, con premura. Todas ellas os van a hacer desarrollar la imaginación. Serán la base para que después podáis hacer una cocina más elaborada. Ya sabéis que el que sepa preparar todo lo que contiene este libro en su interior, ojo, elaborar bien, tiene asegurado no solo su aprobado final sino los cimientos para ser un chef de prestigio más adelante.*

*El maestro dejó que varios de sus alumnos lo hojearan.*

*—Nada de lo que hay en su interior es difícil. Solo laborioso. Se puede hacer con un poco de interés y mucho cariño. He dicho la palabra clave para cocinar. Cariño. Poner el alma en lo que hagáis. De eso seguro que saben mucho vuestros padres. Porque también es un libro que podéis regalárselo a ellos. Con él aprenderéis a preparar unas buenas lentejas o una brocheta de langostinos, una sencilla tarta o un postre muy sencillo de frutas. En resumen, las bases para hacer cocina actual, ligera y divertida. Los cimientos para poder edificar en un futuro construcciones más complejas.*

*Uno de los alumnos miró con interés una de las recetas mientras un compañero se lo requería alargando la mano.*

*—El que sepa hacer todas las recetas de este libro con habilidad no solo tendrá mi aprobado. Conseguirá algo aún más importante. Habrá aprendido a cocinar.*

*Recordad: No es un libro de texto sobre cocina. Es un texto divertido, que interesa a todo aquel que esté empezando en el mundo de la cocina pero también a los que, sabiendo un poco, quieren probar alguna cosa distinta. Pero nunca difícil. Recetas divertidas y muy fáciles de hacer.*

*El silencio posterior solo duró unos segundos.*

*—¿Podemos tenerlo en el examen final?*

*El profesor lo dudó un instante.*

*—Por supuesto. Lo que importa es el resultado final. Que la comida esté rica. Y este libro te ayudará mucho pero no lo hará por ti.*

**CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO**



- 16 - Ensaladas	<b>ENSALADA DE PATATA, TOMATE Y AGUACATE</b> <b>Ingredientes</b> 2 patatas 1 aguacate 1 tomate 2 huevos 1 cebolleta Sal 3 cs de aceite 1 cs de vinagre	Cocer las patatas y los huevos. Una vez que se hayan enfriado, pelar las patatas, cortarlas en rodajas y colocarlas de base en el plato. Mezclar el tomate cortado en cuadraditos con la cebolleta y el aguacate, disponer esta mezcla sobre las rodajas de patatas. Aliñarlo todo con la sal, el aceite y el vinagre y adornarlo con el huevo cocido partido en cuartos. Clásico, lo sé. Pero muy rico.
	<b>ENSALADA DE TOMATE CON ATÚN EN CONSERVA</b> <b>Ingredientes</b> 1 lata de atún o 100 g de atún fresco 2 tomates rojos y duros 1 cebolleta Sal 3 cs de aceite de oliva virgen 1/2 cs de vinagre de jerez	Sacar el atún de la lata o, si es fresco, cocerlo en agua con sal. Cortar los tomates en rodajas de 2 cm de grosor y echarles sal; encima de ellos colocar el atún y la cebolleta picada. Aliñarlo todo con el vinagre y el aceite virgen.
	<b>ENSALADA DE LECHUGA Y ENDIBIAS</b> <b>Ingredientes</b> 1 lechuga 2 endibias 2 huevos cocidos 50 g de salsa tártara	Lavar y secar la lechuga y las endibias; cortarlas en trozos y colocarlas en una ensaladera. Aderezar con la salsa tártara y espolvorear con los huevos duros finamente picados.
	<b>ENSALADA DE ESCAROLA CON GRANADA</b> <b>Ingredientes</b> 1 escarola mediana 1/2 granada 3 cs de aceite de oliva 1 cs de vinagre de Módena Sal Azúcar	Limpia la escarola en abundante agua. Una vez limpia y escurrida, partir las hojas y ponerlas en un bol. Quitarle la piel dura a la granada con un cuchillo; abrir y soltar con una mano todos los granos, intentando que salgan enteros (para esta operación es mejor ponerse unos guantes para que los dedos no queden negros). En el bol colocar la escarola, los granos de granada, la sal, el vinagre y el aceite. Revolverlo todo y servir.
	<b>ENSALADA DE ESCAROLA CON AJO</b> <b>Ingredientes</b> 1 escarola 1 diente de ajo 3 cs de AOVE Zumo de limón o vinagre Sal	Una vez bien limpia y cortada la escarola, ponerla en una ensaladera. A continuación, picar muy fino el ajo y ponerlo en un bol pequeño junto con el aceite, el zumo de limón o el vinagre, según lo que os guste más, y la sal. Mezclarlo todo bien y echarlo sobre la escarola.
	<b>ENSALADA DE MANDARINAS</b> <b>Ingredientes</b> 4 mandarinas grandes y dulces 30 g de aceite de oliva 3 g de perejil 1 cebolleta muy joven y tierna	Cortar la cebolleta en aros. Mezclar todos los ingredientes en frío. Es una ensalada estupenda para iniciar una comida y... ¡fácil como pocas!
		- 17 - Ensaladas



## RECETAS SENCILLAS PARA NOVATOS Y COCINILLAS (15ª ed)

Xavier Gutiérrez

12,56x 16 cms. 540 pags.

Rústica con solapa

PVP: 16,95. Ebook: 8,99 €

A la venta desde el 7 de febrero de 2017

**Para más información a prensa, imágenes o entrevistas:**

**Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro**

**Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335**

**lescudero@planeta.es**

**[www.planetagastro.com](http://www.planetagastro.com)**

**[twitter.com/planetagastro](https://twitter.com/planetagastro)**

**[instagram.com/planetagastro](https://www.instagram.com/planetagastro)**

**VIDEO DE PRESENTACIÓN PLANETA GASTRO (1:48 min)**

**<https://www.youtube.com/watch?v=sbB79nGs-T4>**