

LA COCINA DE

# Julius



LIBROS CÚPULA

CANAL  
**COCINA**  
*La comida nos une*

LA **COCINA** DE  
**Julius**

LIBROS **CÚPULA**



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 éste 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.

© de los textos: Canal Cocina

© de la imagen de portada: Andrés Valentín

© de las imágenes de interior: Miriam Robledo y Canal Cocina

Nos hemos esforzado por confirmar y contactar con la fuente y/o el poseedor del copyright de cada foto y la editorial pide disculpas si se ha producido algún error no premeditado u omisión, en cuyo caso se corregiría en futuras ediciones de este libro.

Diseño: dtm+tagstudy

Primera edición: febrero de 2018

© Editorial Planeta, S. A., 2018

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Libros Cúpula es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

Este libro se comercializa bajo el sello Libros Cúpula

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

ISBN: 978-84-480-2399-7

Depósito legal: B. 26.569-2017

Impreso en España – *Printed in Spain*

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

# Índice de recetas

Primeros .....	6
Consomé exprés de setas .....	8
Alcachofas del infierno .....	10
Pulpo a la brasa con jengibre .....	13
Torta de patata a la sartén con boletus y trufa .....	14
Tortilla Julius de chistorra .....	16
Ensalada César con conejo .....	19
Ceviche de gambones y rape .....	20
Pan bao con cangrejo de concha blanda .....	22
Lasaña de calabacín a la parrilla, chatka y huevo .....	25
Ensalada de remolacha, queso de cabra y vinagreta de pistachos .....	26
Alcachofas con almejas .....	28
Ensalada de fresas con pepino y feta .....	30
Rollitos crujientes de queso y hierbas .....	33
Ensalada de lentejas con yogur .....	34
Teriyaki de gambas Julius .....	36
Bimi en tempura con romesco .....	38
Gazpacho de remolacha con queso de cabra y kikos .....	41
Ensalada de bimi con manzana, queso y nueces .....	42
Rollitos de carpaccio con vinagreta de pistachos .....	44
Cóctel de «camarones» mexicano .....	47
Porra antequerana con ventresca .....	48
Sopa de marisco humilde y exprés .....	50
Tarta de calabacines, beicon y cebolla .....	53
Salmorejo con queso de cabra y cecina .....	54
Hojaldre sorpresa .....	56
Gazpacho verde .....	58
Taboulé a mi manera .....	61

Ensalada de cangrejo .....	62
Calamar con berberechos .....	64
Coliflor gratinada .....	67
Ensalada de jamón de pato y queso .....	68
Vieiras salteadas con alubias blancas, boletus y espinacas .....	70
Cazuelita de provolone con piquillos caramelizados y chorizo criollo .....	72
Ensalada de pollo con calabaza, rúcula y pipas .....	75
Bacalao mediterráneo .....	76
Ensalada de pollo para comerse hasta el plato .....	78
Ensalada fresquita de manzana .....	81
Verde que te quiero verde .....	82

## **Segundos** ..... 84

Arroz chaufa con chipirones .....	86
Espaguetis con panceta .....	89
Pollo picante con chocolate y almendras .....	90
Noodles con salmón .....	92
Garbanzos con pulpo .....	95
Tagliatelle con curry de gambones .....	96
Entraña con gremolata .....	98
Garbanzos thai con gambas .....	100
Burger de boletus, foie y mostaza .....	103
Wrap de pollo con salsa de mango .....	104
Croque Julius .....	106
Wok de chipirones a mi manera .....	108
Filetes rusos de pescado .....	111
Quesadillas de pollo y setas .....	112
Arroz árabe .....	114
Hamburguesa con sorpresa y coleslaw .....	116
Coleslaw .....	119
Rape con suco .....	120

Volován de pollo con salsa de queso .....	122
Brochetas del mar .....	125
Alitas secretas .....	126
Minipastelas de cordero .....	128
Gyros de pulpo .....	131
Pasta fresca con setas y queso manchego .....	132
Wok de pollo al estilo Julius .....	134
Fideuá 22.0 .....	136
Tallarines frescos al pesto de rúcula .....	139
Falafel Julius .....	140
Ñoquis con tomatitos, ajetes y piparras .....	142
Rape saltimboca .....	145
Alubias blancas con acelgas, jamón y su refrito .....	146
Solomillo de cerdo a la pimienta con cuscús de setas y huevo frito .....	148
Lentejas salteadas con avellanas, trigueros, foie y huevo al punto .....	150
Gambones a la parrilla con mantequilla de sriracha y pak choi .....	153
Bocata indio de gambas .....	154
Tallarines con bacalao .....	156
Pastel de salmón y espinacas con crema .....	158
Wok de noodles con magret de pato teriyaki .....	161
Tacos de pescado Baja California .....	162
Piquillos rellenos de solomillo de cerdo y torta del Casar .....	164
<b>Postres .....</b>	<b>166</b>
Cuajada maqueada .....	168
Tiramisú Julius .....	170
Pancakes con queso y moras .....	173
Natillas de café .....	174
Batido de café y caramelo .....	176
Samosas crujientes de queso y chocolate .....	179
Napolitanas de chocolate con almendras .....	180

Batido de frutas con helado .....	182
Postre de crema y plátano .....	184
Tartaletas de crema de mango con chocolate blanco y frambuesas .....	187
Turrón y toffee .....	188
Tazón sorpresa de fresas con nata .....	190
Tarta pintona .....	192
Falsa carlota helada .....	195
Mi trifle de manzana .....	196
Galleta molona .....	198
Crema exprés de lima .....	200

Primeros





# Consomé exprés de setas

## Ingredientes

200 g de shiitakes (setas)  
500 ml de caldo de pollo  
2 cucharadas de salsa de soja  
1 chorrito de brandy  
1 huevo  
1 cebolleta china  
1 puñado de sésamo tostado  
Aceite de oliva  
Aceite de sésamo

- En primer lugar, semicocemos el huevo en un cazo con agua durante 8 minutos.
- Picamos las setas y las salteamos en una sartén con un chorrito de aceite de oliva y de aceite de sésamo.
- Añadimos un chorro de brandy y flambeamos. Incorporamos el caldo y la salsa de soja y dejamos que hierva durante 5 minutos.
- Servimos el consomé muy caliente con el huevo en mitades y decoramos con un poco de cebolleta picada y sésamo.







# Alcachofas del infierno

## Ingredientes

4 alcachofas  
2 dientes de ajo  
1 chile habanero  
1 ramillete de perejil  
1 limón  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal negra  
Pimienta

- En primer lugar, cortamos las alcachofas en rodajas finas y las freímos en una sartén con abundante aceite de oliva.
- En un bol, mezclamos el ajo picado, el perejil picado y el chile habanero picado muy fino.
- Añadimos el zumo de limón, un poco de sal y aceite de oliva.
- Aderezamos las alcachofas fritas con la mezcla. Servimos.













# Pulpo a la brasa con jengibre

## Ingredientes

1 pata de pulpo cocida  
1 nuez de jengibre  
1 cebolleta  
2 chiles  
1 tomate  
1 manojo de cilantro  
Aceite de oliva virgen extra

- Lo primero que tenemos que hacer es cortar el jengibre en rodajas muy finas y freírlo en una olla con abundante aceite muy caliente para conseguir unos chips.
- A continuación, salteamos una pata de pulpo ya cocida en una sartén con una pizca de aceite de oliva. Reservamos.
- En la misma sartén, salteamos una cebolleta entera con su tallo verde y lavada, pelada y picada. Reservamos.
- Marcamos en la sartén una rodaja grande de tomate.
- Para servir, colocamos la pata de pulpo con la cebolleta y el tomate, un manojo de cilantro y chiles variados al gusto.





# Torta de patata a la sartén con boletus y trufa

## Ingredientes

200 g de patatas  
150 g de boletus grandes  
1 huevo  
1 trufa fresca  
1 cuña de queso parmesano  
1 chorrito de nata  
Aceite de trufa  
Sal en escamas  
Pimienta  
1 cucharada de perejil fresco  
Aceite de oliva virgen extra

- Cortamos las patatas en finas láminas con ayuda de una mandolina.
- Echamos un chorro de aceite a la sartén y cuando esté bien caliente, colocamos las láminas de patata en el fondo. Freímos durante 5-6 minutos.
- Por otro lado, cortamos en láminas los boletus y los salteamos con aceite de trufa, sal y pimienta. Cuando estén listos, los añadimos a la sartén de las patatas.
- Espolvoreamos un poco de queso parmesano rallado encima, añadimos el huevo y unas láminas de trufa y tapamos. Dejamos que se cocine a fuego medio durante 5-6 minutos y servimos.
- Servimos con un chorrito de nata por encima y perejil picado.











# Tortilla Julius de chistorra

## Ingredientes

3 huevos de corral

1 chistorra navarra

150 g de pimientos de  
Guernica / Padrón

1 cuña de queso Idiazábal  
para rallar

Sal y pimienta

Aceite de oliva virgen extra

Hierbas frescas al gusto

- En una sartén con aceite, doramos la chistorra troceada y los pimientos.
- Rallamos una buena cantidad de queso y reservamos.
- Batimos los huevos, salpimentamos y volcamos en la sartén.
- Dejamos que cuaje ligeramente y cubrimos con el queso.
- Metemos al horno en función gratinado hasta que el queso se funda, y listo.
- Servimos en la misma sartén con alguna hierba al gusto picadita al momento.







