PABLO VICARI Y LAURA CALDAROLA

CENAS AL AIRE LIBRE

RECETAS DELICIOSAS CON UN TOQUE MUY ESPECIAL

CANAL COCINA
La comida nos une

LIBROS CÚPULA

PABLO VICARI Y LAURA CALDAROLA

CENAS AL AIRE LIBRE

RECETAS DELICIOSAS CON UN TOQUE MUY ESPECIAL

LIBROS CÚPULA

CANAL COCINA
La comida nos une

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 o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© del texto: Canal Cocina, Pablo Vicari y Laura Caldarola, 2018

© de las imágenes: Miriam Robledo, excepto en la p. 9, © Andrés Valentín

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: junio 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

ISBN: 978-84-480-2446-8

Depósito legal: B. 7.780-2018

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

CENA PICANTE 11

Buey de mar frito al wok 13

Ensalada tailandesa picante con langostinos y mango 15

Granizado de tomate picante (Bloody Mary sin alcohol) 17

MERIENDA EN EL JARDÍN 19

Bizcochito financier de almendras y moras 21

Crepes saladas de queso camembert, tomate y salvia 23

Empanadillas de atún con tomate 25

Panqueques o crepes rellenas de manzana con helado de vainilla 27

CENA DE PICOTEO 29

Anchoas marinadas con naranja, mango y jengibre 31

Bruschetta o tostada de salmón con queso mascarpone y cebolla caramelizada 33

Bruschetta o tostada de tomate, higos y queso de cabra 35

Papas arrugadas con mojo verde y rojo 37

Vermú natural al estilo americano 39

CENA ELEGANTE 41

Aperitivo de foie con manzana y frutos rojos sobre tostada de hojaldre 43

Ensalada de pulpo asado y alioli de erizos con vinagreta de pimientos 45

Rape a la brasa con patatitas a las hierbas 47

CINE DE VERANO 49

Chips de patata, yuca y remolacha 51

Palomitas con caramelo de vainilla 53

Pizza de jamón, champiñones y mozzarella 55

Polos de mango y kiwi efervescentes y de piña colada 57

CENA DE CHICAS 59

Ensalada de salmón marinado
y ahumado en casa 61

Sopa helada de mango
y frutas veraniegas con toques florales 63

Vieiras a la plancha, crema de apionabo
y miniverduritas salteadas 65

CENA 100 % MARÍTIMA 67

Berberechos y almejas a la brasa 69

Besugo a la brasa con refrito de ajos 71

Bogavante a la plancha flambeado 73

Salsa mayonesa casera aromatizada 75

Salsa vinagreta de huevo duro,
cebolleta, tomate y perejil 77

CENA ASIÁTICA 79

Lomo de atún marinado 81

Raviolis de cigalas
con salsa de coco y curri 83

Sopa tailandesa 87

CENA CONTRARRELOJ 89

Arroz cremoso de setas 91

Ensalada de burrata,
tomates asados y pesto 93

Mejillones con patatitas
y alioli del escabeche 95

Sardina ahumada en conserva
sobre tartar de tomate y guindilla 97

CENA SIN FUEGO 99

Ceviche de corvina con aguacate
y brotes tiernos picantes 101

Gazpacho de melón, manzana verde
y berberechos 103

Mousse de frambuesa 105

CENA ROMÁNTICA 107

Ostras con jugo de pepino, manzana verde y huevas de salmón 109

Ostras templadas y gratinadas 111

Rocas de chocolate negro, arroz inflado y frutos secos caramelizados 113

Tataki de atún con confitura de tomate y jengibre y vinagreta de guindillas de Ibarra 115

ESPAÑA CAÑÍ 117

Ensaladilla de langostinos y salmón 119

Pepito de ternera Deluxe 121

Tortilla de patatas al estilo del Kasino de Lesaka 123

CENA CANALLA 125

Aros de cebolla fritos 127

Bocata de costillas de cerdo lacadas 129

Patatas fritas con ajo y hierbas provenzales 131

CENA A LA INGLESA 133

Rosbif a la inglesa 135

Zanahorias a la mantequilla 137

Tomates a la provenzal 139

Puré de patatas 141

Pudin de Yorkshire 143

CENA MEDITERRÁNEA 145

Ensalada mediterránea de verano con anchoas frescas y patata 147

Paella mixta al horno 149

NOCHE DE PINCHOS 151

Brick de verduritas con gambas y aguacate 153

Brocheta de gambas, beicon y vinagreta de pimientos 155

Rollito de salmón ahumado relleno de cangrejo 157

Tartaleta de txangurro a la donostiarra 159

CENA DE MACHOTES 161

Mazorcas asadas con mantequilla y pimienta 163

Rösti de patatas 165

Pollo marinado asado con salsa barbacoa 167

Queso camembert con salsa kimchi
y chiles rojos y verdes 169

CENA DE VERANO CON NIÑOS 171

Croquetas de jamón y queso 173

Nido de patatas fritas con chistorra
y huevo de codorniz 175

Sándwich croque-madame 177

Wrap de pollo a la parrilla
con salsa especiada de yogur 179

CENA SIN CUBIERTOS 181

Brocheta de rape y langostinos con salsa de limón 183

Brocheta de pato y manzana con salsa de naranja ... 185

Crema de aguacate ligeramente picante 187

Gua bao ibérico con soja, salsa de ostras
y aceite de sésamo 189

CENA BARBACOA 193

Champiñón relleno 195

Chuletón viejo a la parrilla 197

Costilla de ternera de Ávila 199

Ensalada exprés de berros,
zanahorias, apio y huevo poché de codorniz 201

Pimientos del piquillo al estilo de Tolosa 203

Salsa criolla 205

Salsa chimichurri 207

CENA DE LA HUERTA 209

Carpaccio de sandía y tomate 211

Cerezas salteadas con crema de queso tostada 213

Milhojas de verduras asadas a la parrilla
con bacalao y olivas 215

NOCHE ITALIANA 217

Tiramisú de mi nonna Dominga 219

Raviolis caseros de ricotta y salsa tuco 221

PRÓLOGO DE LOS AUTORES

Amo cocinar al aire libre. Tengo el recuerdo de los fogones que preparábamos con mis amigos en el sur de Argentina, a orillas de lagos perdidos en la Patagonia. El olor dulce de los asados en el patio de casa en familia, con mi padre y mi abuelo como maestros de ceremonia al frente de la parrilla y nosotros, de niños, jugando a su alrededor. Aquellas tardes de camping en Francia asando para mi mujer y mi hijo después de un día de surf... Seguro que todos ustedes tienen un recuerdo, un aroma que los lleva directos a esas tardes veraniegas.

Cuando me plantearon hacer *Cenas al aire libre* y compartir con Laura sus ideas y buen gusto para preparar mesas o ambientar momentos, me pareció una idea fantástica y todo un reto. Quería cocinar aquellos platos que preparo para mi familia y mis amigos cuando llega la primavera, y lo que apetece es disfrutar del buen tiempo en el exterior.

Vais a encontrar en este libro todo tipo de recetas. Ideas sencillas para cenar bajo las estrellas, deliciosos platos a la brasa o divertidas meriendas para los peques. Así que dejaros seducir por el buen tiempo, la cocina y la buena compañía, y salid a disfrutar de la cocina al aire libre.

Pablo Vicari

Me mudé a Madrid por amor hace cuatro años. El amor forma parte de mi forma de ser, me acompaña cada día en mis elecciones y en mis acciones. Todo lo que hago, lo hago con amor.

Me llamo Laura y soy italiana. Por mi cuerpo corre sangre dulce porque soy la tercera generación de una familia de pasteleros. Me he criado entre moda y dulces, dos cosas muy diferentes, que tienen en común la creatividad y la artesanía. Yo he heredado las dos cosas. Mi interés por la estética me ha llevado a experimentar en el campo de la moda, tanto como en el de la cocina, a través de la decoración.

Cuando llevaba dos años en España, tuve la oportunidad de participar mano a mano con Pablo en un programa para Canal Cocina. Desarrollamos 22 episodios, 22 menús y 22 propuestas de decoración de mesa diferentes. *Cenas al aire libre* es, sin duda, un programa para inspirar y animar a celebrar cada comida, que es también lo que os queremos mostrar en este libro. En definitiva, os invitamos a disfrutar de la vida.

Laura Caldarola

CENA PICANTE

BUEY DE MAR FRITO AL WOK

INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS)

2 bueyes de mar
4 dientes de ajo
1 cucharada de pimienta negra en grano
20 g de jengibre
1 guindilla fresca picante
1 cucharada de salsa picante coreana
1 puñado de cilantro
Unas gotas de lima
200 ml de aceite de oliva virgen extra
2 cayenas

Para la salsa picante

65 g de salsa de pescado fermentada (Nam pla)
Zumo de 1 lima y su ralladura
35 g de azúcar blanco
40 g de agua
12 ml de vinagre de arroz
1 guindilla roja
1 diente de ajo picado

Para la salsa cítrica

100 ml de zumo de naranja
100 ml de zumo de lima
200 ml de salsa de soja
100 ml de vinagre de arroz
Unas gotitas de aceite de sésamo tostado

Para la salsa *nuoc nam*

150 ml de salsa de pescado fermentado (Nam pla)
50 ml de agua
1 cucharadita de azúcar moreno
1 pizca de cebolla roja picada
1 de diente de ajo machacado

PREPARACIÓN

- En primer lugar, limpiamos los bueyes de mar, separamos las patas y las pinzas del cuerpo y le damos un golpe. Para facilitar la cocción, abrimos el cuerpo, retiramos las agallas y los órganos interiores y cortamos el cuerpo en 4 trozos.
- En un wok muy caliente, ponemos unas gotas de aceite de oliva virgen extra y freímos 4 dientes de ajo, 1 cucharada de pimienta negra en grano machacada y 2 cayenas. Cuando se hayan dorado retiramos del fuego (de esta forma aromatizamos el aceite en el que freiremos el cangrejo).
- Añadimos el buey de mar al wok y freímos hasta caramelizar el cuerpo y las pinzas. Una vez caramelizado, lo retiramos del fuego y reservamos.
- Volvemos a agregar al wok el sofrito de ajos, guindilla y pimienta y añadimos 20 g de jengibre y 1 cucharada de salsa picante coreana. Sofreímos 10 segundos y juntamos con el buey de mar.
- Seguidamente preparamos las salsas. Para la salsa picante, mezclamos en un bol 65 g de salsa de pescado tailandesa con el zumo de 1 lima, 35 g de azúcar blanco, 40 g de agua, 12 ml de vinagre de arroz, 1 guindilla y 1 diente de ajo picado.
- También elaboramos una salsa cítrica mezclando en otro bol 100 ml zumo de naranja, 100 ml zumo de lima, 200 ml de salsa de soja, 100 ml de vinagre de arroz y 1 chorrito de aceite de sésamo.
- Por último, hacemos la salsa *nuoc nam*. Para ello incorporamos en otro bol 150 ml de salsa de pescado, 50 ml de agua, 1 cucharadita de azúcar moreno, una pizca de cebolla roja picada y ¼ de diente de ajo picado.
- Para servirlo, presentamos el buey de mar frito en una bandeja con un buqué de cilantro aliñado con unas gotas de lima y las salsas de acompañamiento en diferentes cuencos.

ENSALADA TAILANDESA PICANTE CON LANGOSTINOS Y MANGO

INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS)

12 langostinos frescos
2 chipirones frescos
100 g de tirabeques
1 pepino
2 mangos verdes
1 lechuga grande
Brotes y flores comestibles
100 g de cacahuetes tostados
1 cebolleta
1 puerro
1 manojo de cilantro fresco

Para el aliño

Zumo de 1 lima
1 pizca de jengibre
1 hierba limón
2 cucharaditas de azúcar moreno
1 guindilla roja fresca
1 cucharadita de salsa de pescado fermentado (Nam pla)

PREPARACIÓN

- En primer lugar, limpiamos 12 langostinos frescos y 2 chipirones frescos y reservamos.
- Seguidamente hervimos los tirabeques en un cazo con abundante agua con sal. Cocemos durante aproximadamente 9 minutos para que queden al dente. Retiramos y metemos en agua con hielo para parar la cocción.
- A continuación preparamos el aliño de la ensalada. En un bol, rallamos la piel de 1 lima y exprimimos el zumo. Añadimos una pizca de jengibre y 1 hierba limón rallada, 2 cucharaditas de azúcar moreno, 1 guindilla roja picada y 1 cucharadita de salsa de pescado.
- Cuando el aliño esté listo lavamos y cortamos 1 pepino en bastones y 2 mangos verdes en láminas.
- En un wok a fuego vivo, salteamos los langostinos, los chipirones frescos, añadimos parte de nuestra vinagreta y una pizca de sal.
- Cortamos en juliana (tiras largas y finas) varias hojas de 1 lechuga y cortamos, también en juliana, 1 cebolleta y la parte blanca de 1 puerro.
- Para servir colocamos en un plato hondo las hojas de lechuga como base. Encima de ella el pepino, el puerro, los tirabeques y aderezamos con la vinagreta. Luego agregamos la cebolleta y 100 g de cacahuetes tostados.
- Echamos el salteado sobre las hojas, a los lados disponemos el mango en láminas, añadimos el aliño por encima y terminamos con unas hojas de cilantro fresco y flores comestibles para decorar.

GRANIZADO DE TOMATE PICANTE (BLOODY MARY SIN ALCOHOL)

INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS)

1 l de zumo de tomate
Unas gotitas de salsa Worcestershire
1 guindilla roja pequeña
1 guindilla verde pequeña
1 apio
2 semillas de cayena
Hielo picado

PREPARACIÓN

- En primer lugar, retiramos las semillas de 1 guindilla roja y otra verde pequeña y las troceamos.
- Seguidamente limpiamos 1 apio y lo troceamos en 4 láminas.
- En una batidora de vaso incorporamos la mitad de las guindillas troceadas, 1 l de zumo de tomate, unas gotitas de salsa Worcestershire y 2 semillas de cayena. Trituramos hasta obtener una mezcla homogénea.
- Servimos sobre el hielo picado y decoramos con el resto de las guindillas rojas y verdes troceadas y añadimos las láminas de apio.