

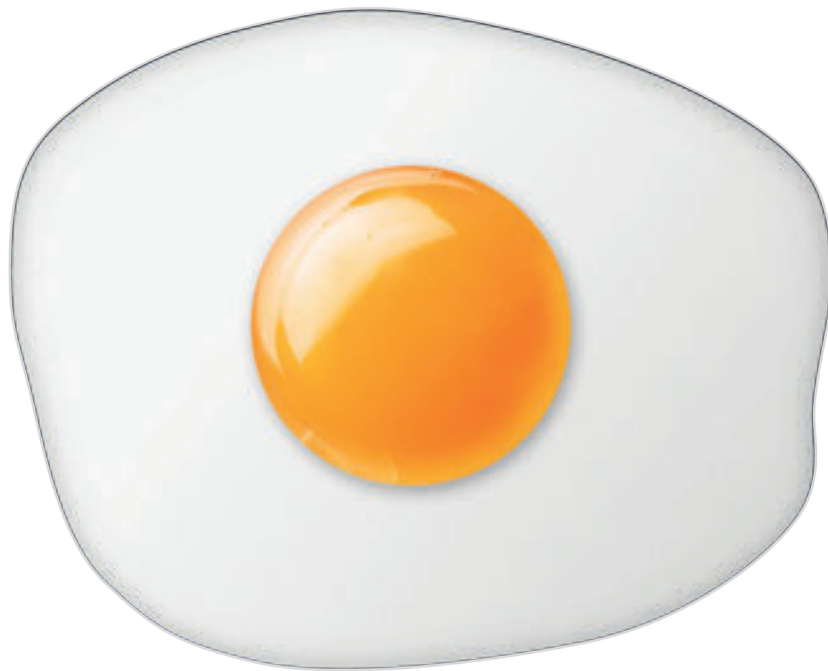


20 años saboreando juntos

CANAL COCINA

LIBROS **CÚPULA**

CANAL
COCINA
La comida nos une



20 años saboreando juntos
CANAL COCINA

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

© del texto: Canal Cocina, Alma Obregón, Ana Jiménez García, Anna Olson, Begoña Rodrigo, Diana Cabrera, Dolores Valcárcel - La Abuela Lolita, Elena Aymerich, Evelyne Ramelet, Federica Barbaranelli, Fernando Canales, Gonzalo D'Ambrosio, Hermana María José, Hung Fai Chiu Chi, Ivan Surinder, Jesús Ramiro Flores, Jesús Sánchez, Johann Wald, Jose Fuentes, Juan Pozuelo, Julio Fernández, Julius - Julio Bienert, Kisko García, Loleta - Lola Bernabé López-Cózar, Luis Arévalo, M^a Jose San Román, María Zannia, Marta Simonet, Marta Yanci, Matteo de Filippo, Matthew Scott, Najat Kaanache, Nicola Poltronieri, Nina Olsson, Pablo Vicari, Pepe Solla, Rocío Arroyo, Sergio Fernández, Tayfun Altinbas, 2018
© de las imágenes: Andrés Valentín y Miriam Robledo, 2018

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.

Coordinadora de recetas: Helena Martínez
Diseño: dtm+tagstudy

Primera edición: octubre 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: 978-84-480-2493-2
Depósito legal: B. 17.103-2018

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.

Sumario

Prólogo	7
Para conquistar... al amor de tu vida	9
Para viajar... y descubrir los sabores del mundo	51
Para picar a cualquier hora del día	99
Para celebrar aniversarios, cumpleaños, buenas noticias... ¡lo que se tercie!	143
Para guisar como siempre, homenajando a nuestras abuelas	189
Para hornear asados, pasta, verduras, bollos... ¡todo cabe en el horno!	231
Para amasar y montar tu propio obrador en casa	271
Para chocolatear con leche, blanco, negro... ¡como tú prefieras!	319
Para mojar pan (en huevo) ¡Nuestro ingrediente favorito no podía faltar!	361
Para cocinar en tiempo récord. ¡Tendrás tu plato en un pispás!	403
Índices	446



20 AÑOS

CANAL
COCINA

A wooden table with a white paper covering a salad and a red pepper. The salad is a colorful mix of diced vegetables including tomatoes, cucumbers, onions, and bell peppers. A red pepper is visible in the top left corner, and a green herb is in the bottom right corner.

**Para conquistar...
al amor de tu vida**

Ostras templadas y gratinadas

Pablo Vicari



🕒 medio

6 ostras
6 hojas de estragón

Para la salsa holandesa

2 cucharadas de agua fría
½ cucharada de vinagre de vino blanco
½ cucharadita de granos de pimienta blanca
2 yemas de huevo
125 g de mantequilla clarificada y templada
Sal
Pimienta
Zumo de ¼ de limón
Sal en escamas

1. En primer lugar, lavamos bien las ostras y retiramos todo tipo de impurezas.
2. Abrimos las ostras con un cuchillo especial haciendo una incisión en la unión de las conchas. Sobre un bol colocamos un colador muy fino en el que iremos echando el agua del interior de las ostras. Reservamos.
3. A continuación, separamos la concha de la carne. Lavamos con agua helada y salada por un lado la concha y por otro la carne de la ostra, para retirar todo tipo de impurezas. Después volvemos a montar la ostra, que ya estará lista para ser consumida. Reservar en la nevera hasta el momento de su uso.
4. Para preparar la salsa holandesa, ponemos un cazo en el fuego con 2 cucharadas de agua fría, ½ cucharada de vinagre de vino blanco y ½ cucharadita de granos de pimienta blanca machacados. Cocinamos hasta que la salsa se haya reducido a dos tercios. Después dejamos enfriar en un lugar fresco.
5. Cuando la salsa esté fría, añadimos 2 yemas de huevo y removemos con unas varillas. Colocamos el cazo en un fuego suave y removemos constantemente, raspando el fondo del cazo con las varillas.
6. Emulsionamos un poco la salsa y la retiramos a los 8 minutos, cuando esté cremosa. Para evitar que se corte, su temperatura no debe superar nunca los 65 °C.
7. Retiramos el cazo del fuego y vamos añadiendo poco a poco 125 g de mantequilla recién clarificada y templada. Seguimos removiendo con las varillas y salpimentamos.
8. Por último, pasamos la salsa por un colador fino e incorporamos el zumo de ¼ de limón.
9. Servimos nuestras ostras con 1 cucharada de su propia agua, 1 hoja de estragón picado y la salsa holandesa. Gratinamos las ostras en el gratinador o con un soplete. Las colocamos sobre un plato con sal en escamas y degustamos.



Ensalada de espinacas en bol comestible

Gonzalo D'Ambrosio



🕒 medio

1 plancha grande de
hojaldre

1 paquete de espinacas
baby

1 longaniza

1 zanahoria

1 cebolla morada

100 g de tomates cherry

50 g de queso cheddar
rallado

Aceitunas negras

Para la vinagreta

1 cucharadita de salsa
de soja

1 cucharadita de mostaza
de Dijon

Aceite de oliva virgen extra

1 cucharada de yogur
griego natural

1. Pre calentamos el horno a 220°C.
2. Ponemos boca abajo un molde de flanera grande y lo engrasamos con aceite por el exterior. Colocamos encima del aceite la masa de hojaldre cubriendo el exterior. Por encima, ponemos otro molde igual y horneamos 8 minutos a 220°C o hasta que la masa esté apenas dorada.
3. A continuación, salteamos la longaniza troceada en una sartén.
4. Troceamos los tomates y cortamos la cebolla y la zanahoria en juliana.
5. Para la vinagreta mezclamos la soja, la mostaza y el yogur. Emulsionamos añadiendo el aceite en forma de hilo.
6. Cuando el bol de hojaldre esté listo y frío, servimos dentro las espinacas baby, los tomates, la cebolla, la zanahoria, la longaniza, el queso cheddar y las aceitunas.
7. Aderezamos con la vinagreta y servimos.



Vieiras con bechamel de trufa

Julio Bienert, Julius



 bajo

4 vieiras
(y 2 conchas de vieira)
2 chalotas
1 zanahoria
1 puerro
1 chorrito de brandi
1 cucharada de pasta de trufa negra
50 g de harina
500 ml de leche
50 g de mantequilla
Germinados al gusto
Sal y pimienta
Aceite de oliva virgen extra

- 1.** Preparar una bechamel a la manera tradicional. Fundimos los 50 g de mantequilla en la cazuela y añadimos los 50 g de harina. Vertemos los 500 ml de leche caliente de un golpe. Remover sin parar hasta que espese y reservar.
- 2.** Picamos muy finas las verduras y salteamos con aceite hasta que estén bien pochadas, añadimos el licor y reservamos.
- 3.** Marcamos las vieiras con una pizca de aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.
- 4.** En la concha de la vieira pondremos una cama de verduras, encima la vieira con una pizca de pasta de trufa y, por último, cubrimos con un poco de bechamel.
- 5.** Decoramos con unos germinados al gusto y listo.



Tartaletas de hojaldre, crema de espárragos y gambas

Nicola Poltronieri



 medio

1 masa de hojaldre
refrigerada

1 manojo de espárragos
trigueros

2 huevos

100 ml de nata líquida

10 gambas grandes frescas
peladas

Sal

1. Pre calentamos el horno a una temperatura de 180°C.
2. Pelamos los espárragos y los hervimos en un cazo con agua. Cuando estén al dente, los trituramos en el vaso de la batidora junto con los huevos y la nata. Salamos.
3. Forramos unos moldes de tartaleta con el hojaldre, los pinchamos con el tenedor y los horneamos a 180°C durante 5 minutos.
4. Pasado ese tiempo, rellenamos las tartaletas con la crema de espárragos y las gambas peladas.
5. Metemos las tartaletas rellenas en el horno a 180°C durante 15 minutos.
6. Emplatamos y servimos.