

# GIPSY CHEF

MI MUNDO EN  
40 RECETAS  
BESTIALES



LIBROS CÚPULA

# GIPSY CHEF

MI MUNDO EN  
40 RECETAS  
BESTIALES

LIBROS CÚPULA

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, 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.

© del texto: Pablo Albuerno, 2020  
© de las ilustraciones del interior: Pablo Albuerno  
© de las ilustraciones de la cubierta: Ricardo Cavolo  
© Fotografías interiores y de la cubierta: Alba Giné

Diseño de cubierta: Séptimo  
Diseño interior: Séptimo y Alba Giné

Primera edición: noviembre de 2020

© Editorial Planeta, S. A., 2020  
Av. Diagonal, 662-664,  
08034 Barcelona (España)  
Libros Cúpula es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.  
[www.planetadelibros.com](http://www.planetadelibros.com)

ISBN: 978-84-480-2800-8  
D. L.: B. 14.989-2020

Impresión: Macrolibros  
Impreso en España  
– *Printed in Spain*

El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como papel ecológico y procede de bosques gestionados de manera sostenible.

- 1 LA FERIA 12
- 2 DANDO LA BRASA 48
- 3 BIG FISH 82
- 4 COCINA PARA LACHORROS 116
- 5 LA CAJA BOBA 150
- 6 MUY CHINO 178
- 7 CAMPER FOOD 202
- 8 ZORRA 230
- 9 ENTRE PAN 280
- 10 CLÁSICOS 316
- 11 BÁSICOS 342



1

iii LIBERTAD!!!

LA FERIA













COCINARES,  
PARA MÍ,  
EL ACTO DE  
AMOR  
MÁS GRANDE  
QUE EXISTE.



Cocino en muchos lugares y situaciones diferentes, tantos y tan variopintos que hasta yo mismo pierdo la cuenta. Lo que no he perdido es la capacidad de sorprenderme y disfrutar con cada uno de ellos como el primer día que empecé a meterme en líos. Solo tengo un límite, una regla de oro irrompible: hacerlo solo si me “pone” y lo disfruto de verdad, sin postureos ni mandangas.

Sí, soy un tipo peculiar, *disfrutón* y afortunado. Extremo en la pasión, enamorado de lo que hago y muy feliz viendo a la gente disfrutar cuando come. Cocinar es, para mí, el acto de amor más grande que existe.

Y si hay algo que me gusta sobre todas las cosas es cocinar al aire libre, rodeado de gente querida y de la forma más natural, auténtica y asilvestrada posible. Leña quemada, risas, vino... ¡¡¡Disfruto como un cerdo en un charco!!!

—  
 “H<sub>2</sub>O  
 VEGETAL”  
 —

H<sub>2</sub>O Vegetal es el ejemplo perfecto de un “charco” de libro, una de las mejores y más auténticas ferias del vino natural de Europa. Cientos de locos del vino peregrinan a un punto mágico de la geografía catalana a juntarse con un montón de productores chiflados que vienen como papás orgullosos a presentar sus “creaciones”. Ese punto mágico está en medio de uno de los paisajes más increíbles de Catalunya, la Conca del Barberà. La Conca y su gente bien merecerían un capítulo, esto es, ¡un mundo aparte!

Son duros, auténticos y hermosos como el paisaje que los rodea. En este universo paralelo habita uno de los “animales gastronómicos” más increíble y fiero que conozco: el gran Kaya Jacobs. Su cocina es tan emocionantemente sencilla, tan delicada y, sobre todo, tan sabrosa, que es lo más parecido al resultado de que mi abuela hubiera compartido fogones con Michel Bras. Auténtico y apasionado como la Conca. El Tossal Gros es su castillo, y en las tierras que lo rodean se celebra mi “gran charco”: H<sub>2</sub>O Vegetal.

KAYA:  
 ¡EH, TÍO! ¿QUIERES VENIR  
 A COCINAR EN H<sub>2</sub>O?

GIPSY:  
 ¡SÍ A TODO!

Mi charco, mi gente, fuego de verdad, verano y vino natural sin medida. ¡Me pone! ¿Cómo iba a decir que no? Premisas: tiene que ser algo que sea fácil de comer, no pasar X € de coste y estar listo a las tres de la tarde. Y lo más importante: rico, pegón y cañero. El espacio es naturaleza pura, la idea es cocinar con fuego.

Empiezo a maquinara y todos los caminos me conducen a “comida callejera”. La decisión está tomada: *donner kebab* de pollo asado, dos salsas y una ensaladita cachonda.



