



A LA VENTA DESDE EL 19 DE NOVIEMBRE DE 2020

GIPSY CHEF

MI MUNDO EN
40 RECETAS
BESTIALES

PABLO ALBUERNE

Un viaje gastronómico por la vida del chef
más peculiar de las redes sociales.

El libro que cambiará para siempre tu forma de ver la cocina. Un divertido viaje al mundo de este peculiar cocinero, narrado en primera persona y lleno de recetas que pasarán automáticamente a tu lista de imprescindibles. Desde su conocido "Ceviche de berberechos" hasta el "Pollo asado perfecto", pasando por un montón de nuevas, ingeniosas e increíbles recetas que te atraparán al instante.

Fresco, irreverente y cercano, Pablo Albuerno ha revolucionado las redes sociales con un estilo único en sus videorecetas y ahora llega dispuesto a revolucionar el mundo editorial. Ha conseguido plasmar en papel toda su pasión, creatividad, humor y amor por la cocina creando esta pieza única de artesanía gastronómica. Como lectura, imperdible. Como recetario, insustituible. Es, sin duda, el libro de cocina que nadie se espera, pero que todos estábamos esperando.



**COCINARES, PARA MÍ,
EL ACTO DE AMOR
MÁS GRANDE QUE EXISTE**
GIPSY CHEF

LIBROS CÚPULA

“Desde mi eterna fidelidad por Karlos Arguñano a lo largo de décadas, había perdido la esperanza por encontrar otra mina interesante y a la altura hasta que apareció Pablo Albuerno: Gipsy Chef.

Un tipo simpático, aventurero y entusiasta que, desde multitud de escenarios, con la inesperada agilidad y el sorprendente colofón de Tamariz, te planta un resultado increíble en menos de cinco minutos que, por su atractiva y apetitosa originalidad, por entrar tantísimo por los ojos, nos provoca el irremediable impulso de correr a la cocina para verificarlo”

PEDRO J. MARÍN GALIANO

INTRODUCCIÓN

Con cerca de **400.000 seguidores** entre todas sus redes sociales, y **millones de visualizaciones**, Pablo Albuerno, arrasa en internet con las originales recetas su alter ego “Gipsy Chef”. Cabeza de cartel de “COMER”, portal gastronómico del diario **LA VANGUARDIA** y reciente fichaje de **TVE** donde liderará la expansión “gastrodigital” de la cadena nacional, sigue creciendo sin parar. El secreto de su éxito: **cocina desenfadada, gamberra, sin leyes ni complejos, con un toque de humor y lo más importante: sin complicaciones.**

Con el **estilo único** que le caracteriza y una **personalidad arrolladora**, el chef más cercano del entorno digital sigue rompiendo esquemas y ganando “adictos” a su forma de ver la cocina. **Consigue hacer sencillo lo que parece complicado** llegando directo al paladar de todo tipo de público. Desde el más novato e inexperto al más avezado de los cocineros **pocos pueden resistirse a sus originales recetas.**

Con este libro inicia la que es su primera aventura literaria. A través de **once capítulos**, este peculiar cocinero ovetense se acerca a los lectores con más de 40 recetas que él mismo define como **“BESTIALES”**, acompañadas de otras tantas historias que ayudan a cerrar el círculo de **un libro de cocina único**. Cuarenta **divertidas propuestas, tan sencillas como sorprendentes**, que hablan de toda **una vida de aventuras**. Su **pasión sin límites**, y lo acumulado en su azarosa vida dan un toque inconfundible a todo lo que cocina convirtiendo sus platos en **un viaje mágico sin billete de vuelta.**

Sin duda, una oportunidad fantástica para descubrir el mundo de **Gipsy Chef: Un universo gastronómico paralelo** en el que “alta gastronomía” significa otra cosa y está **al alcance de todos**. El ingrediente fundamental: la **sencillez**. Platos de escándalo con cero complicaciones. **Mínimos utensilios, mínimos ingredientes, máximo sabor.**



«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 posturos ni mandangas.

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!!!».

GIPSY CHEF



BÁNH MI, !!!EL BOCATA!!!

Entre todos los bocatas que me he encontrado por el mundo, este es, de lejos, el que más alucinado me dejó. A primera vista, podría parecer una de esas fusiones pretenciosas y sin mucho sentido paridas para ser cool, pero no. Nada más alejado de la realidad. El bánh mi es el ejemplo perfecto para definir la palabra fusión —de la buena—. Este bocata nace de la unión de dos culturas, francesa y vietnamita, durante muchos años. Los franceses, con su baguette y su paté, y los vietnamitas con sus encurtidos, salsas, cilantro... ¡Menuda bomba! La primera vez que lo comí, fue darle un mordisco y empezar a mirar a todos lados fúrpando. ¡No podía ser! ¡Acababa de descubrir mi nuevo bocata favorito! ¡Cada bocado era un fiesta! Esta que os traigo es la versión Gipey de esa maravilla que me robó el corazón para siempre.

GIPSY CHEF





INGREDIENTES

100 g	de tofu
1	baguette
2 cs	de aceite picante
	«Dragon» (pág. xxx)
½	pepino cortado en bastones
6	anchoas ricas
1 puñado	de hojas de cilantro
1 cs	de salsa de soja
1	aguacate al punto
1	lima

LOS PICKLES

Antes de empezar a montar el **bocadillo** prepararemos **todos los ingredientes**. Empezaremos con los **pickles**.

En un frasco, mezcla bien el **azúcar** con el **vinagre**, la **salsa de pescado** y la **sal**. Pon la **zanahoria**, la **cebolla** y el **nabo**, y agita bien. Los puedes dejar en la nevera durante semanas pero, para mi gusto, recién hechos están más ricos.

LA MAYONESA TOP

Mezcla en un bol la **mayonesa** con la **salsa de ostras** y la **sriracha**.

EL TOFU

Aliña el **tofu** con el **aceite picante** «dragon».

PARA LOS PICKLES

1 cs	de azúcar moreno
4 cs	de vinagre
1 cp	de salsa de pescado
1 pizca	de sal
1	zanahoria cortada en laminas finas
1	cebolla morada cortada en juliana fina
½	nabo daikon cortado en tiras finas

PARA LA MAYONESA TOP

6 cs	de mayonesa
1 cp	de salsa de ostras
1 cp	de sriracha

Mezcla en un bol la **mayonesa** con la **salsa de ostras** y la **sriracha**.

Aliña el **tofu** con el **aceite picante** «dragon».

Abre la **baguette** por el medio sin separar las tapas y prepárate a montar. ¡Vamos allá!

Insisto en lo más importante:

Presta atención a que el **pan** sea impecable y a que todo el **bocata** sea perfecto de punta a punta.

Unta las dos tapas con la **mayonesa top**.

En la tapa de la base, estira bien el **aguacate** machacado y, justo encima, pon el **tofu**. En la tapa de arriba, coloca el **pepino** a lo largo y las **anchoas**.

Y el toque final. Aliña hojas de **cilantro** con la **soja** y un chorro de **lima**, y ponlas en el **bocadillo** junto los **pickles** bien escurridos. Esto no es un **bocadillo**, es un viaje en toda regla, una explosión de sabores y texturas que, si tienes corazón, ¡te lo robará para siempre!

MACARRAS CON CHORIZO

Muy atento, porque esta receta va a cambiar, para siempre, tu forma de ver la pasta. Cocinar un platazo tremendo, en 10 minutos y ensuciando apenas una olla. ¡Pasta y salsa cocinadas al mismo tiempo! La que viene a continuación es una opción, pero podrías cocinar cualquier pasta con base de salsa de tomate que se te ocurra. Solo tienes que adaptar los ingredientes a esta fórmula. Créeme, el resultado es bestial.



INGREDIENTES / 4 PERSONAS

	2	aceite de oliva
		cebollas de Figueras
		sal
	2	pimienta negra
	3 cd	chorizos de tomate concentrado
	1	limón
4 tazas		de macarrones
1 cp		de orégano seco
4 tazas		de agua
3 cs		de perejil fresco recién picado

Pon una olla a fuego medio con un chorrito de **aceite** de oliva, las **cebollas** picadas finas, **sal** y **pimienta**. Mientras pochas la **cebolla**, corta el **chorizo** en daditos, se lo añades y subes el fuego.

¡¡¡Attenti tutti!!! Este es el momento donde vas a crear todo el sabor. Añade el **tomate concentrado**, la ralladura de medio **limón** (¡es la clave!) y sofríelo todo teniendo mucho cuidado. Tiene que pegarse al fondo de la cazuela, pero sin quemarse. ¡Si se te quema, la cagas!

Añade la **pasta** y el **orégano**, siempre sin bajar el fuego, y remueve bien, que se empape del sofrito.

Espera ½ min y echa el **agua**. Prueba el punto de **sal** y cocínala tapada el tiempo que marque el envase. Es importante que la remuevas de vez en cuando, sobre todo al final, para evitar que se queme. Mientras se cocina la **pasta**, mezcla el **perejil** con un chorrito de **limón**, un buen chorro de **aceite de oliva**, **sal**, **pimienta** y la ralladura del otro medio **limón**.

¡Pasta lista! Sírvela junto a la picada de **perejil**, y que cada uno se ponga al gusto. El punto de la **pasta** será perfecto, ni muy duro ni muy blando. Un italiano la daría por buena y mi abuela se la comería con gusto. ¡Como te los cocines en medio del bosque, en la playa o en cualquier lugar rodeado de naturaleza, sabrás de primera mano cuál es el verdadero sentido de la palabra **FELICIDAD!**



252

**SECO DE SEPIA
ENCEBOLLADA,
BUTIFARRA
NEGRA,
MANZANA Y
BURRATA**

GIPSY CHEF



Aquí llega tu momento. Te daré unas pautas básicas y dibujaré un esquema por el que te iré guiando, para que consigas, por fin, tu receta de arroz perfecta.

El proceso es muy sencillo. Primero tendrás que decidir qué tipo de los tres que propongo quieres preparar y, a partir de ahí, comenzará el camino hacia tu receta perfecta. Cuando llegues al apartado «Caldo» te daré una referencia aproximada de la cantidad de líquido y el tiempo de cocción para que empieces probando en un punto razonable. A partir de ahí, queda en tu mano seguir hasta que encuentres tu receta perfecta.

INGREDIENTES

Vamos a empezar dividiendo los ingredientes más comunes en 3 grupos, según el momento en el que se añaden.



GRUPO 1

Se añaden al comienzo de la preparación. Son alimentos que necesitan más tiempo para cocinarse, por lo que entran primero.

CARNES:

Ternera, pollo, conejo, cerdo, pavo, etc.

CEFALÓPODOS:

Sepia, calamar, chipirón...

GRANDES CRUSTÁCEOS:

Cangrejo, langosta, bogavante, centollo...

VERDURAS FIRMES:

zanahoria, cebolla, hinojo, coliflor, brócoli...

GRUPO 2

Se añaden cuando los alimentos del grupo 1 están empezando a dorarse.

Si la receta no incluye ningún ingrediente de ese grupo pasan a ser los primeros de la lista.

VERDURAS BLANDAS:

Puerro, setas, ajo, tomate, pimiento...

PESCADOS FIRMES:

Rape, mero, besugo, cabracho, corvina, anguila...

GRUPO 3

Este grupo es muy especial, y para mí, el más importante. Tradicionalmente estos ingredientes se suelen añadir justo antes del **arroz** o justo después del **caldo**.

Personalmente creo que es un error. Si nadie en su sano juicio cocina una **gamba**, un **berberecho** o un **lomo de caballa** durante 17 minutos, ¿porqué hacerlo cuando se cocina en un **arroz**? Su momento perfecto está entre los 5 y los 3 últimos minutos antes de terminar de cocinar el **arroz**, o sea entre 12 y 14 minutos después de echar el **caldo**, tiempo suficiente para que el punto de una **gamba**, un **berberecho** o un **lomo de caballa** sea perfecto.

PEQUEÑOS CRUSTÁCEOS:

Gamba, ciégala, langostino, quisquilla...

BIVALVOS:

Mejillón, almeja, berberecho, navaja, ostra...

PESCADOS DELICADOS:

Lenguado, merluza, sardina, gallo, caballa, atún, bonito...

Y, ahora, estandarizaremos el proceso, de tal forma que será el mismo en todas las recetas. Esta será tu hoja de ruta. Síguela paso a paso y llegarás a buen puerto.

01.

Calienta el recipiente el recipiente y saltea con **aove** y a fuego vivo **todos los ingredientes de grupos 1 y 2** -siguiendo el orden lógico- hasta que empiecen a dorarse.

02.

Añade las **especias** que quieras (**pimienta, azafrán, pimentón, canela, comino...**) rehoga unos segundos, echa el **arroz**, un primer punto de **sal** y cualquier complemento extra como por ejemplo **sofrito** (Pag. 362), **cebolla tostada** (Pag. 364), **siracha, pasta de trufa...** Saltéalo todo junto con el **resto de los ingredientes** y flamea con **vino, brandy** o cualquier **alcohol**, si lo llevara.

04.

Unos 2 minutos después - unos 12 desde que echaste el **caldo**- estás listo para colocar los **ingredientes del grupo 3**, meterlo en el horno 5 min más, ¡¡¡y listo!!! Si no tienes horno, o no te apetece usarlo, baja el fuego a medio/ suave, continúa 5-6 min, apaga el fuego y cubre el **arroz** con un trapo, aluminio, o como hacían los abuelos, con un periódico.

Y para que veáis que no estoy loco (del todo) os voy a dejar tres de los recetones que nos han hecho triunfar en la Zorra, siempre con el mismo sistema 1-2-3-4 que os acabo de proponer.

SECO DE SEPIA, BUTIFARRA, MANZANA Y BURRATA

RACIONES 2 ARROZ: TIPO Redondo /CANT. 250 GR

RECIPIENTE: PAELLA / OLLA / CAZUELA / OTRO.....

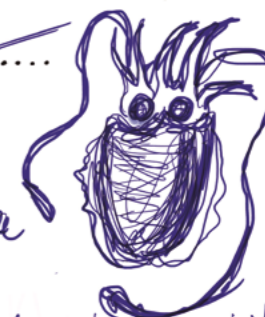
INGREDIENTES

GRUPO 1 → 250gr de Sepia encebollada

GRUPO 2

GRUPO 3 → Butifarra negra * 1/2 manzana roja, pelada y cortada en cubitos

OTROS * 1 pizca de azafrán * Pimienta negra * hojitas de romero * 1 burrata pequeña * 1 cucharada cebolla tostada * 1 cucharadita pimentón ahumado de la vera * 1 copa de vino de Jerez



ACEITE: OLIVA VIRGEN / SÉSAMO / GRASOL OTRO.....

CALDO: TIPO peiscado CANTIDAD 3 partes

HORNO: SI / NO - TEMPERATURA 250°C FUEGO GAS / LEÑA / VITRO / OTRO.....

NOTAS: pon el quiso de sepia en la paella caliente con un buen chorro de AOVE. Añade pimentón, azafrán, arroz y saltea todo junto. Añade la cebolla, el vino, remueve y flamea. Sigue el proceso normal y justo antes de meter en el horno, coloca la butifarra y la manzana. Termina con la burrata, las hojas de romero y un buen toque de pimienta negra recién molida.

sencillamente... **BESTIAL!!!**

PUNTUACIÓN: 1 2 3 4 5 6 7 8 9

10

ÍNDICE DE CONTENIDOS DEL LIBRO

PRÓLOGO

1 LA FERIA

DONNER KEBAB DE POLLO ASADO
EL PAN: PITA
EL POLLO: TANDOORI ENTERRADO
LAS SALSAS
LA ENSALADA

2 DANDO LA BRASA

BERENJENA BESTIAL
CADERA DE TERNERA, SAL DE ESPECIAS Y LIMÓN ASADO
MEJILLONES FAST & FURIOUS

3 BIG FISH

POISSON CRUE A LA GIPSYEN
DENTÓN A LA SAL DE HIERBAS, HINOJO Y ENSALADA DE RABANITO Y NARANJA
CALAMAR GURUGÚ

4 COCINA PARA LACHORROS

HELADO DE MANGO Y YOGURT
BOMBONES HELADOS DE BANANA Y CHOCOLATE
SORBETE DE NECTARINA, COCO Y ARÁNDANOS
CHIS & ROLL
LISTADO DE ESPECIAS

5 LA(A)JA BOBA

ARROZ CON LECHE EXPRÉS (CLÁSICA & TUNEADA)
SAAM DE POLLO A L'AST
ENSALADA ENROLLADA

6 MUY CHINO

CONGEE IBÉRICO
SPANISH NOODLES
CHOP SUEY DE VERDURAS

7 CAMPER FOOD

MACARRAS CON CHORIZO
HUMMUS DE ALUBIAS, YOGUR DE LIMÓN Y MIEL
CEVICHE DE BERBERECHOS

8 ZORRA

ELIGE TU PROPIA AVENTURA
SECO DE SEPIA ENCEBOLLADA, BUTIFARRA NEGRA, MANZANA Y BURRATA
CALDOSO DE MARMITAKO
MELOSO DE CHILLI CRAB DE CENTOLLO
ARROZ CON LECHE DE MI ABUELA CARMEN

9 ENTRE PAN

BOCATA DE CARPACCIO
TORTILLA DE MANZANA Y CURRY, AGUACATE Y AJO NEGRO
BÁHN MI, ¡¡¡EL BOCATA!!!
CHOC & CHEESE

10 CLÁSICOS

POLLO ASADO PERFECTO (O CASI)
"THE CROQUETS" (CROQUETAS)
TORTILLA DE PATATAS

11 BÁSICOS

FONDOS
GUISOS
VARIOS



SIN RIESGO NO HAY GLORIA CHARLES

245

LA FERRA





BIO DEL AUTOR

Pablo Albuerne Juanco. Nacido en Oviedo (Asturias) 27 de febrero 1976. Finalizados sus estudios de fotografía da un giro inesperado a su carrera y se matricula en la Escuela de hostelería del Principado de Asturias donde comienza su formación como chef. Trabaja en varios establecimientos de renombre en su localidad natal, hasta que en el año 2001 da el salto a la ciudad condal para ponerse a las órdenes del chef Santi Santamaría en su estrellado “Racó de can Fabes”. Afianza su carrera como chef y en el 2007 emprende un largo viaje al rededor del mundo en barco, años en los que nacerá su alter ego Gipsy Chef, fruto de su inquietud por comunicar y hacer llegar la alta cocina a la gente de forma popular y cercana. Graba su primer programa en BSAS (Argentina) “Gipsy Chef, en busca del fuego”, al que le seguirían “Comer, Beber, Amar” (A3) y numerosas colaboraciones en TV, radio y prensa escrita. En 2014 abre su primer restaurante “El Santo” y el segundo “La Zorra” en 2016, ambos en Sitges (Barcelona) Actualmente a parte de generar contenido propio para sus redes sociales presenta la sección semanal “Gipsy Chef” para La Vanguardia y próximamente un nuevo formato para TVE llamado “Cocina Bestial”.

Web:
<https://gipsychef.es/>

IG:
@Gipsychef

Youtube:
Gipsy Chef TV

FB:
@gipsychef



GIPSY CHEF
MI MUNDO EN 40 RECETAS BESTIALES

Pablo Albuerna

Libros Cúpula, 2020

18,2 x 25 cm.

384 páginas

Cartoné

PVP c/IVA: 39,00 €

A la venta desde el 19 de noviembre de 2020

PARA MÁS INFORMACIÓN A PRENSA:

Lola Escudero

Directora de Comunicación Libros Cúpula

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

lescudero@planeta.es