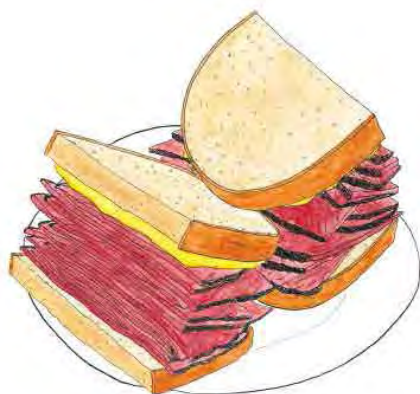




A la venta el 13 de enero de 2021



# PLATOS CON FIRMA

*Contenidos:* Susan Jung / Howie Kahn/ Christine Muhlke / Pat Nourse / Andrea Petrini / Diego Salazar/ Richard Vines  
*Textos:* Christine Muhlke *Ilustraciones:* Adriano Rampazzo

**Una recopilación sin precedentes de los platos icónicos de restaurantes que han definido el rumbo de la historia culinaria.**

**Una verdadera historia de la gastronomía contada de forma cronológica a través de 200 recetas que han sentado las bases de la restauración.**

*Platos con firma* rinde homenaje a los **platos más emblemáticos e influyentes de los últimos trescientos años**, desde los primeros restaurantes del siglo XVIII hasta el escenario gastronómico actual. Organizado cronológicamente, el resultado es un libro de cocina único y un fascinante recorrido cultural a través de los grandes platos de la historia.

La obra ha sido dirigida por un grupo de galardonados expertos gastronómicos internacionales, que han seleccionado entre todos una antología de **más de 200 platos de los mejores restaurantes del mundo**, todas ellas recetas que han marcado el devenir de la gastronomía y han sentado las bases de la restauración tal y como la conocemos hoy en día.

Cada uno de los 200 platos seleccionados se acompañan con una breve historia de cuándo y por qué se crearon y lo que han representado en la historia de la gastronomía. *Platos con firma* revela los **secretos mejor guardados de platos tan icónicos** como las patatas suflés, la Ensalada César del hotel Caesar's Place, la Sopa de trufas Elysée de Paul Bocuse, los Huevos Benedict del hotel Waldorf, los Macarons de Pierre Hermé... No falta una representación de algunas de las creaciones más célebres de chefs españoles como Joan y Jordi Roca, Andoni Luis Aduriz, Ferran y Albert Adrià o Bitor Arginzoniz (Etxebarri). Los textos explicativos de los platos vienen acompañados de magníficas y originales ilustraciones, incluyendo al final del libro las recetas originales de cada plato escogido.

**Escogido como Libro del Año 2019 (*The Times*)**



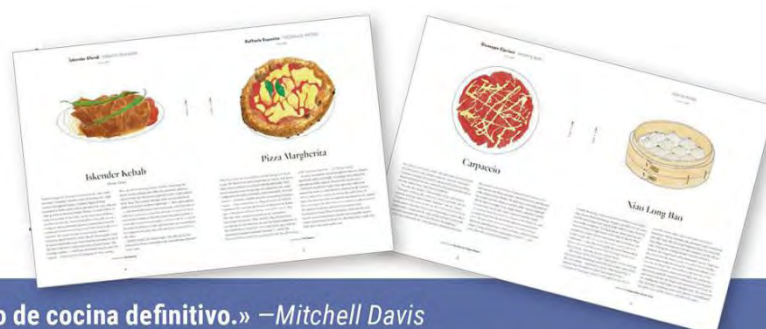
## Extracto del prólogo de Mitchell Davis

«Los platos de autor van más allá de la simple degustación de algo nuevo. Son el sabor de la historia. Lo que llama la atención al hojear las páginas, magníficamente ilustradas, de este libro es que un menú de platos de autor es mucho más que una comida. Es una enciclopedia gastronómica, una ventana a nuestro inconsciente colectivo.

Existen muchas razones por las que estos platos siguen siendo una referencia. Un establecimiento puede haber sido el primero en servir algo, como el Gelato de Le Procope en el París del siglo xviii, o el último, como el Suflé al Grand Marnier de La Grenouille en Nueva York. Un chef puede haber inventado algo totalmente nuevo, como las Aceitunas verdes esféricas-I de Ferran y Albert Adrià en elBulli, o perfeccionado algo muy antiguo, como los Pasteles de Eccles de Fergus Henderson en el St. John.

Un plato de autor también puede surgir de un momento concreto —por ejemplo, el *risotto* con oro de veinticuatro quilates de Gualtiero Marchesi o las Bolsas de mendigo con caviar del Quilted Giraffe, que tipifican los altos vuelos de la década de 1980—, o de una buena historia —como el pollo frito extrapicante de Prince's, fruto de una infidelidad en Nashville, o La parte crujiente de la lasaña, un recuerdo de infancia de Massimo Bottura, que le inspiró el plato—. O puede ser algo tan extremadamente delicioso que no puedes quitártelo de la cabeza, como el pollo asado para dos del Café Zuni.

La génesis de estos platos y las historias que giran en torno a ellos les confieren un significado que va más allá del sabor. Este libro es una celebración no solo de los platos que han resistido el paso del tiempo, sino de los chefs y de los restaurantes que los han hecho célebres. Se remonta siglos atrás y recorre todos los continentes, registrando cronológicamente los platos que jalonan el paisaje de la gastronomía mundial. Como tal, se encuentra a medio camino entre un libro de historia, una guía de viajes y un libro de cocina dirigido por un equipo internacional de reconocidos periodistas, editores, críticos y escritores. Casualmente, conozco y he trabajado con todos ellos, y son los primeros a los que recurriría para que me aconsejaran qué y dónde comer. (¿Tal vez por eso podría confeccionar un menú con más de 120 platos clásicos?) (...)



«El catálogo de cocina definitivo.» —*Mitchell Davis*

«En esta clase esencial de historia culinaria (...) Los devotos de la historia de la comida querrán adquirir un ejemplar cuanto antes.» —*Vogue Online*

«Una magnífica selección de historias.» —*The Sunday Times*

«Platos con firma se encuentra a medio camino entre un libro de cocina y una enciclopedia (...) Ilustrado con sutiles acuarelas, es un evocador antídoto analógico a la proliferación de #foodporn en las redes sociales.»  
—*The Telegraph*

«Mucho antes de las redes sociales, los platos de autor eran el señuelo de notoriedad de muchos restaurantes. Como demuestra este libro, no es necesario tener tres estrellas para que la gente se desviva por probar algo, como el Taco de costillas coreano (pág. 210) de un *food truck* o la pizzería con la mejor Margarita. Para el verdadero amante de la gastronomía, esas cimas son tan importantes de conquistar como la Sopa de trufas Elyseé de Bocuse.

Pero hoy en día, experimentar algo en su forma original tiene tanta relevancia como compartir la experiencia. Sube una foto del Mapo tofu del restaurante Chen Mapo Tofu en Chengdu o del Tsukemen de Taishoken en Tokio. Hazte un selfi mientras tomas los *xiao long bao* en Din Tai Fung en Taipéi. Consumimos tantas fotos como alimentos y compartir esas imágenes se ha convertido en parte del hecho de compartir la comida. Este fenómeno ha multiplicado la importación y el impacto de los platos de autor».

(....)

Susan Jung se formó como chef pastelera y trabajó en hoteles, restaurantes y panaderías de San Francisco, Nueva York y Hong Kong antes de convertirse en editora de la sección Food & Drinks del South China Morning Post en Hong Kong. Es presidenta de la academia de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo y los 50 Mejores Restaurantes de Asia en Hong Kong, Macao y Taiwan.



«Para decidir qué platos debería incluir este recopilatorio, lo primero que me planteé fue, por supuesto, cómo definir el concepto «plato de autor». Desde mi punto de vista, el principal problema es si el plato es influyente, en realidad, o no. Por supuesto, tiene que ser famoso, haber viajado más allá de la ciudad o del país del chef o del restaurante, pero, sobre todo, tiene que haber influido en otros cocineros, ya sea para hacer sus propias versiones o para descubrirles un ingrediente o una preparación desde una perspectiva nueva, inimaginable antes de que fuera creado.

Una de las cosas que más me sorprendió durante esta búsqueda fue la cantidad de platos que no encajaban porque no fueron creados en un restaurante sino en una cocina particular. Tuve que prescindir de muchos porque eran, al menos en origen, parte de la tradición cultural y gastronómica de un país o una zona, y no se podían rastrear o atribuir a un cocinero profesional, sino a un aficionado.

También comprobé el profundo desequilibrio que existe entre el reconocimiento que reciben ellos y ellas. En la mayoría de los casos, cuando un plato se atribuye a un cocinero profesional, casi siempre se trata de un hombre. Mientras que si se atribuye a la tradición o a un aficionado, hablamos por lo general de una mujer. Esto demuestra la desigualdad que todavía existe en las cocinas profesionales de todo el mundo.

Este libro es importante porque uno de los problemas a los que se enfrenta el mundo de la gastronomía, especialmente hoy en día que podemos ver lo que un cocinero está haciendo gracias a las redes sociales, es que a muchos chefs les gusta atribuirse el mérito de recetas o ideas que no han desarrollado ellos mismos, sin nombrar a quienes los inspiraron.

Debemos ser capaces de rastrear las ideas, los conceptos y las recetas de los grandes platos hasta llegar a sus creadores originales, no solo para reconocerles la autoría sino para entender hasta qué punto la creatividad es algo interconectado en la actualidad».



Diego Salazar es un conocido periodista que trabaja en Lima y Ciudad de México. Es el autor de *No hemos entendido nada*, un libro sobre el estado del sector de los medios de comunicación en tiempos de las redes sociales. Su trabajo ha sido publicado en los medios de comunicación de América Latina, Europa y Estados Unidos, donde es colaborador habitual de *The New York Times* en español. También es presidente de la academia de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo.

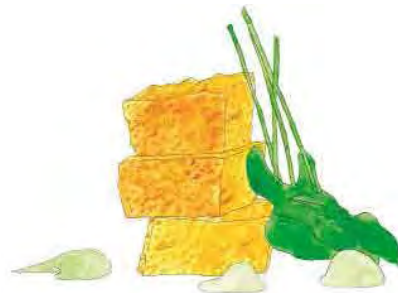


«Cuando el foco de los medios de comunicación está puesto en los chefs, volver la vista a los últimos siglos a través de la lente de los platos que han resistido el paso del tiempo dice mucho sobre lo que realmente es duradero. Aunque no diría que existe exactamente nada nuevo bajo el sol, es interesante descubrir cuántas ideas que creemos novedosas están profundamente arraigadas en la tradición. Y al contrario, muchos de los platos que podríamos considerar fuertemente enraizados, de hecho, solo llevan con nosotros unas pocas generaciones. Lo fascinante de este proyecto es que nos permite reflexionar sobre el desarrollo de la gastronomía y sobre nuestras ideas preconcebidas.

Mi propio proceso para elegir los platos de una larga lista inicial consistió, en parte, en dejar vagar la mente por el mapa, pensando primero en qué platos son emblemáticos en cada rincón del mundo y aplicando después el mismo criterio a las épocas. ¿Cuáles son realmente sui géneris? ¿Cuáles supusieron un paso significativo en la evolución de la cocina? ¿Cuáles seguirán con nosotros dentro de cincuenta años?

Los chefs no eligen sus platos estrella, es la presión del tiempo y la fidelidad de los comensales lo que les confiere dicha cualidad con el paso de los años. Hay algo maravilloso en todo esto, algo que espero que vaya más allá de las modas. «Por sus frutos los conoceréis»: en *Platos con firma* la cosecha se presenta abundante».

El periodista y crítico australiano Pat Nourse es director creativo del Melbourne Food & Wine Festival. Escritor de viajes y crítico gastronómico con unos veinte años de experiencia, fue editor de *Gourmet Traveller* durante catorce años. Su trabajo ha sido publicado en revistas como *Saveur*, *Travel + Leisure*, *Fool*, *Afar*, *Lucky Peachy Gourmet*. Es presidente de la lista *World's 50 Best Restaurants* en Oceanía desde 2006.



«Hoy tendemos a pensar que cada plato es, si no original, al menos relativamente nuevo. Pero si, como yo, has recorrido el mundo entrevistando a los grandes chefs durante décadas, sabrás que hay ciertos platos a los que los chefs no pueden dejar de rendir homenaje, como el Gargouillou de Michel Bras de 1978 o el Tartar de ternera de Christian Puglisi de 2010, que se remontan a Escoffier y a Carême. Cuando me planteé qué platos nominar, pensé en aquellos que no solo han cambiado el curso de la cocina, el emplatado y el servicio, sino en los que encontramos por todo el mundo.

La difusión instantánea de imágenes a través de Internet ha cambiado las reglas del juego. Sin embargo, en mi opinión, consigue que el impacto de un plato que se servía en la Francia rural hace cuarenta años y que sigue siendo relevante hoy sea mucho más significativo a nivel mundial.

Hasta que no empecé a investigar y a escribir este libro, no comprendí su verdadera importancia. Igual que cada generación cree que ha inventado el sexo, no confiamos en quienes cocinaban hace siglos. Tampoco los fanáticos eurocéntricos (y eurocéntricas) prestamos suficiente atención al increíble nivel de innovación que se produjo en todo el mundo, especialmente en Asia, siglos atrás. También aprendí que, en muchos sentidos, todo está conectado si lo miras con cierta perspectiva. Eso, y que a veces las historias más emocionantes y poderosas vienen de chefs de los que nunca había oído hablar».



Christine Muhlke es directora de *Bon Appetit* y fundadora de la consultora de alimentos *Bureau X*. Antigua crítica gastronómica de *The New York Times Magazine*, es coautora de libros con Eric Ripert y Aldo Sohm de *Le Bernardin*, David Kinch de *Manresa* y Eric Werner de *Hartwood*.



## Ensalada César

La necesidad es la madre de la invención. Esta ensalada, sencilla pero cautivadora, se preparó, supuestamente, el 4 de julio de 1924, cuando el restaurante en Tijuana del chef de origen italiano César Cardini de San Diego fue invadido por estadounidenses en busca de alcohol durante la Ley Seca. Cardini, de formación francesa, echó mano de lo que le quedaba en la cocina: lechuga romana, huevo crudo, picatostes, salsa Worcestershire, parmesano, zumo de limón y aceite de oliva, y lo dispuso en un gran bol de madera para que pareciera más llamativo. Los cogollos de lechuga recubiertos con el aderezo umami, originalmente destinado a aperitivos, se hicieron tan populares que el restaurante se convirtió en una atracción turística. En 1948, Cardini tuvo que patentar la receta de su salsa, que él y su hija Rosa comenzaron a envasar y a vender en Los Ángeles.

En 1953 un grupo de cocineros franceses consideraron la ensalada César el plato estadounidense más importante de los últimos cincuenta años. Y surgió la polémica: el hermano de Cardini, Alex, afirmó que, aunque su hermano había creado la salsa, él había sido el primero en preparar la ensalada para los pilotos con base en San Diego. (La llamada «ensalada del aviador», que utilizaba zumo de lima y ajo con anchoas en lugar de salsa Worcestershire). Otro cocinero del restaurante también reclamó la autoría del plato, asegurando haber adaptado la receta de su madre. Las numerosas historias que hay detrás de la ensalada César no tienen parangón con las infinitas variantes, siendo la más reciente la versión de 2007 en la que Joshua McFadden, entonces chef de Franny's en Brooklyn, Nueva York, cambió la lechuga romana por kale (ver pág. 204).



## Corazón

Cuando era adolescente, Virgilio Martínez fue *skater* profesional. Mientras patinaba por Lima, se alimentaba con comida callejera, como anticuchos (corazones de buey a la parrilla marinados con chiles). Para rememorar su tentempié favorito de esa época, Martínez y su esposa, la chef ejecutiva Pía León, comienzan la mayoría de las comidas en Central con corazones de ternera, en este caso triturados y servidos sobre una cucharada de puré de patatas en un ramequín esmaltado a mano. Para ellos, no hay mejor introducción a la ya de por sí formidable gastronomía nacional que vestir de gala a dos de los ingredientes más destacados de Perú: las patatas, por la que sienten una veneración casi religiosa, y el corazón de ternera, que, para la pareja, es un símbolo de la cocina peruana.

En lugar de servir anticuchos, Martínez seca el corazón de buey, conservándolo con una pasta de sal de Maras y chiles indígenas como el ají panca, así como gramíneas que evocan las altas montañas andinas en las que pasta el ganado. Aunque el corazón se puede colgar en un refrigerador para secarlo durante diecinueve horas, Martínez recomienda dejarlo colgado en una habitación bien ventilada. En su libro lo explica con más detalle: «Este proceso funciona mejor si se hace en las montañas, a esa altitud, en una habitación oscura con una ventana que facilite la entrada del viento. Lo hemos aprendido después de haber hecho este proceso durante más de tres años.» El corazón seco se utiliza como condimento en múltiples platos, incluso en un ceviche de tubérculos andinos. En manos de Virgilio es, literalmente, el corazón de la cocina peruana.



## Pastel de kabrarroka

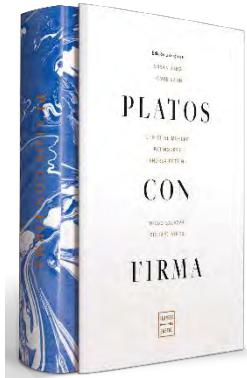
Este es el plato que definió e hizo saltar la chispa de la genialidad de la alta cocina española. El joven chef vasco, que en 1966 empezó a trabajar en las cocinas del restaurante familiar de San Sebastián, con más de 120 años de historia, bajo la dirección de su madre, quería elevar la comida de la zona al nivel de la alta cocina internacional, una Nueva Cocina Vasca, a la altura del movimiento de la *Nouvelle Cuisine*, que había surgido como un desafío a la cocina tradicional francesa. Arzak, inspirado por chefs como Paul Bocuse, estudió los ingredientes sencillos, las técnicas tradicionales y la presentación sin adornos que hacían de la cocina vasca algo tan especial, y se dispuso a adaptarlos. Separó cinco mesas y creó su propio minirestaurante para servir sus creaciones, pero, según cuenta, no fue nadie.

Se le ocurrió utilizar cabracho, un pez del Cantábrico que se utilizaba para hacer caldo, y lo trituró hasta que obtuvo

una base con la que hacer una elegante terrina. Esta ligera y refinada fusión entre lo vasco y lo francés puso el nuevo estilo de cocina de Arzak en el punto de mira. El plato evolucionó a porciones del tamaño de un bocado, recubierto con hilos de pasta *kataifi* y forma de brocheta, para crear una especie de piruleta vanguardista. La Nueva Cocina Vasca acababa de nacer. La cocina de Arzak ha inspirado a chefs de la talla de Ferran Adrià, Juan y Jordi Roca y José Andrés, que celebran los ingredientes locales españoles con humor y técnicas innovadoras.

Tras más de cuarenta años, el pastel de *kabrarroka* sigue siendo el plato más copiado en los restaurantes y los bares de tapas españoles. También se vende envasado en supermercados. Su hija, Elena Arzak, la cuarta generación de cocineros de la familia, ha mantenido las estrellas Michelin del restaurante.





**PLATOS CON FIRMA**  
**VV.AA.**  
**PLANETA GASTRO**  
 20,5 x 26,8 cm  
 Cartoné  
 PVP: 45,00 €  
 A la venta desde el 13 de enero de 2021

**Para más información:**  
**Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro**  
 Tel: 619 21 27 22 - [lescudero@planeta.es](mailto:lescudero@planeta.es)  
[www.planetagastro.com](http://www.planetagastro.com)  
[@planetagastro](https://www.instagram.com/planetagastro)

## EL LIBRO POR DENTRO

**Chui Fook Chuen** FOOK LAM MOON  
 China, 1972



### Cangrejo al vapor con clarar de huevo y vino Huadiao

En China, desde la Dinastía Qing (1644-1911) hasta el final de la República (1949), los platos de este tipo habían gozado de popularidad, pero a finales del siglo XX, el gobierno. Su popularidad se preparaba, sobre todo, con ingredientes caros y era muy apreciada por su sencillez. En el restaurante Fook Lam Moon, que significa «luna azul», se preparaba un plato que se llama «Chui Fook Chuen», se refiere a un plato de cangrejo al vapor con clara de huevo y vino Huadiao.

La sencillez y los ingredientes de primera calidad son los que confieren a esta receta su encanto. Al principio, el cangrejo se cocinaba al vapor y se servía con una salsa de soja. El chef Chui Lam Moon le dio su toque personal. Se cocinaba para de vapor en un recipiente de jade. Luego se añadía la clara de huevo y el vino Huadiao. Este plato se convirtió en un plato de lujo y se servía en un plato de jade. Este plato se convirtió en un plato de lujo y se servía en un plato de jade.

Ilustración por Howard Rubin

**Paul Bocuse** L'AUBERGE DU PONT DE COLLONGES  
 Francia, 1975



### Sopa de trufas Elysée

Nombre de la receta: 123456

Esta sopa se sirve en un recipiente en el que se pisan los trufos. «PAUL BOCUSE Sopa de trufas Elysée, VOL. 1975», año en el que el chef fue condecorado con la Legión de Honor. La primera vez que se sirvió fue en un restaurante en honor del presidente francés Valéry Giscard d'Estaing. Cinco años después, la sopa de trufas de Bocuse se convirtió en un plato de lujo y se sirvió en un plato de jade.

Al banquete asistieron sus asociados como Michel Guérard, Roger Vergé, Jean y Pierre Troisgros y Maurice Bernachon. Bocuse explicó al presidente el origen del plato: era una combinación de una sopa de carne de vaca, pollo con un toque de caviar que le gustaba los señores de la región de Anjou y una trufa erodida dentro de una papa hervida, parecido a un pastel inglés de pollo que disfrutó en una cacería en Alacón. También le gustaba su sopa como preparada con Petrus Alvar en La Pyramide y el tiempo que estuvo viviendo en La Mère Poularde. La receta se hizo famosa en todo el mundo y fue empujada por otros chefs, pero también se convirtió en un plato popular entre las instituciones. El chef de Le Bernardin, Eric Ripert, después de sus memorias, el 2010, sobre la preparación de esta sopa de trufas y el «Mémorial de Paul Bocuse» está incluido en el menú con su nombre original.

Ilustración por Charlotte Melville, Pat Neenan, Diego Salazar, Richard Vines

**Lucien Olivier** ERMITAGE  
Rusia, década de 1860



FOTO: J. P. J. / J. P. J.

**Ensaladilla rusa**  
*Salsicá Olivier*

Este plato fue creado por un chef francés para ganarse la notoriedad rusa, aprovechando su afición por la cultura francesa. Tras pasar a París, se convirtió en el plato por excelencia de la cocina rusa. Lucien Olivier lo creó por primera vez en el célebre restaurante Ermitage de Moscú. En una receta que, solo los ricos se podían permitir cocinar, arropado, frías, langosta, venado, lengua de ternera, cangrejo de río y otros ingredientes de temporada. En el centro del plato se colocaban patatas y huevos duros, al día siguiente horneados cuando los comensales comenzaban a merendar todo sin orden ni concierto. Sin embargo, lejos de enfriarse, modificó el plato y lo creó como una ensalada a la que añadió un alto de salsa preparada otra receta durante su estancia.

Trajo la receta de la mansión y la legó al conde ruso, se podría pensar que era un plato que iba en contra del Estado, di-

namos que un antiguo apócrifo, el canonista francés, actualizó la receta en el Hotel Moskva, en 1860. Cambió el arropado por pollo, más accesible para el pueblo, y los cangrejos de río por sardinas, y le puso patatas y guisantes en conserva para abaratarlo y así satisfacer a todo el mundo. La mayonesa resultó ser una fuente de colesterol y proteínas baratas y al alcance de todos gracias a su producción industrializada, y luego a convertirse en el elemento concreto en muchos platos, como la ensaladilla. Esta versión combinó con amalgamas de combinaciones iniciales que contenía: huevos de pollo, patatas, huevo, pepinillos y guisantes con «frescos», una mayonesa de aceite vegetal. Los rinos que emigraron tras la Revolución la llevaron consigo y se hicieron como «ensalada rusa». Hoy en día no tiene nada que ver con la receta original del chef francés, quedando como un plato de una época pasada.

RECETA DE LA COCINA POR **Pat Mearns**

**Casimir Moisson** MAISON DORÉE  
Francia, 1859



FOTO: J. P. J. / J. P. J.

**Tournedó Rossini**

El compositor italiano Gioacchino Rossini fue francés por la carrera operística que ejerció antes de cumplir cuarenta años de más conocido. El nombre de «Rossini» por su fama operística. Rossini pasó la mayor parte de su vida en Francia y algunas de sus mejores amigas eran chefs, como Marie-Anne Carême. Estas le pusieron su nombre a muchos platos de la mayoría de ellos llevaban trufa, pero la receta para la que se le recuerda es la que inventó el chef de casa, Maison Dorée, Casimir Moisson. El Tournedó Rossini es un delicioso plato que consiste en un trozo grueso de solomillo cocinado a la plancha con mantequilla y servido sobre un risotto. Para acabar, se pasa por la salsa un té de queso con mostacilla marabú y se rodea con salsa de la casa. Se preparan trufas de trufa negra del Périgord por carismas de casa y por el chef Jean de Madiran que rodea la cocina de un ambiente digno de una opera.

RECETA DE LA COCINA POR **Christine Molle**

**Paré caliente**  
Fiesta de la carne  
Fiesta de la carne  
Fiesta de la carne



RECETA

750 g de carne de cerdo  
1 cava de corral  
un poco de faja gras  
unos trufas  
900 g de hígado  
760 g de mantequilla  
3 huevos  
sal  
mostaza  
sésamo  
simoneta

Para la marinada  
caperos  
chabotas  
perejil  
alimento en grano  
mantequilla  
un vaso de Madeira  
1 litro de colico

Para preparar la marinada, dorar  
unos caperones, chabotas, perejil  
y grana de pimentón con mantequilla.  
Añadir la Madeira y el colico y cocer  
hasta que se ablanden.

Cortar la carne de cerdo en trozos.  
Marinar durante toda la noche.

Hacer una salsa con el perejil,  
el hígado y el colico y los trufas.

Preparar la salsa con harina,  
mantequilla, medio vaso de agua,  
sal y un poco de vinagre.

**Palarda medio viuda**  
Fiesta de la carne  
Fiesta de la carne  
Fiesta de la carne



RECETA

1 trufa  
1 palarda de Bresse de 1 kg  
(o otro de calidad)  
cebollinos  
pimientos  
mostaza  
pasaditas  
pasaditas  
pasaditas  
pasaditas  
pasaditas  
pasaditas

Cortar la carne en trozos de unos 4 cm  
de grosor y de 1 cm de ancho. Salpica  
de la parte de la pechuga y los muslos de la  
palarda. Cubrirla con una mezcla bien  
opuesta. Atar con hilo de bramante por  
debajo de la carne y los muslos para que  
no se ablande.

En una cazuela grande tipo cocotte  
colocar unos cebollinos y unos pimientos.  
Llenarla de agua hasta la mitad y llevar  
a ebullición. Cuando empiece a hervir,  
añadir la palarda asegurándose de que  
el agua cubra la carne. Cocer a fuego  
bajo 30 minutos.

La palarda se deshila en el caldo hasta  
que quedan unos 30 minutos de cocer. Servirla con  
la verdura y acompañarla de pasaditas,  
pasaditas, pasaditas y pasaditas en vinagre  
y sal marina.

**Salsa La diosa verde**  
Fiesta de la carne  
Fiesta de la carne  
Fiesta de la carne



RECETA

225 g de mejillones  
120 g de crema agria  
10 g de cebollino fresco  
10 g de calabacín picado  
10 g de perejil fresco picado  
1 c.c. de zumo de limón recién  
espremido  
1 c.c. de vinagre de vino blanco  
3 filetes de anchoas lavados,  
secados y picados  
sal y pimiento recién molido  
al gusto

Mezclar bien todos los ingredientes  
en un bol. Probar y rectificar la salsa.  
Usar de inmediato y servir refrigerado.

**Ensalada caprese**  
Fiesta de la carne  
Fiesta de la carne  
Fiesta de la carne



RECETA

tomate cortado en trozos  
mozzarella fior di latte  
dilatado fresco  
sal Malden  
oregano

Unir el tomate con crema,  
en la mezcla de la casa. Otra receta  
de la casa es la de la casa.  
Servir con queso fresco y  
pimientos secos y picados.  
Servir con queso fresco y  
pimientos secos y picados.

**Ensalada César**  
Fiesta de la carne  
Fiesta de la carne  
Fiesta de la carne



RECETA

La receta original de esta ensalada  
incluía siempre la parte de la casa.  
de la casa y la parte de la casa.  
de la casa y la parte de la casa.

Añadir unos cuantos dientes de ajo y  
trozos de anchoas. Añadir aceite de oliva,  
zumo de limón o lima recién exprimido,  
ojo, salsa Worcestershire, pimientos  
secos y mostaza blanca con vinagre blanco  
en polvo y sal marina.

Servir con coque de huevo con  
cubitos de pan francés duro untado  
con aceite de oliva virgen extra.