TASTY MR

Más de 80 recetas fáciles y deliciosas

El recetario oficial de la comunidad gastronómica más grande de internet

BESTSELLER EN *THE NEW YORK TIMES*

LIBROS CÚPULA

TASTY™

Más de

80 recetas fáciles y deliciosas

TASTY™

Más de 80 recetas fáciles y deliciosas

El recetario oficial de la comunidad gastronómica más grande de internet

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

© del texto: Tasty, 2017, BuzzFeed, Inc.
© Fotografías interiores y de cubierta: Lauren Volo

Diseño de portada e interiores: Stephanie Huntwork

Título original: TASTY LATEST AND GREATEST. Everything You Want to Cook Right Now

Traducción: Patricia Pérez Esparza

Primera edición: febrero de 2021

© Editorial Planeta, S. A., 2021
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Libros Cúpula es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-480-2730-8
D. L: B. 2.890-2020

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.

ÍNDICE

introducción 7 fiesta 13
feria 31 dulce 47 clásica 67
vegetariana 85 lo mejor de
todos los tiempos 107 alrededor
del mundo 125 tendencias
141 bombas y anillos 161
agradecimientos 184 índice
analítico 186

FIESTA

huevos endiablados de cuatro maneras 14 patatas fritas con carne asada 16 barritas de pollo estilo búfalo con mozzarella 19 dog-boats con queso y chili 20 barritas fritas de mac n' cheese 21 volcanes de patata a la parrilla 23 camarones hervidos 24 brochetas de pollo satay 25 burritos en cazuelitas de tortilla 26 dip de jalapeño poppers 29

Huevos endiablados de cuatro maneras

CADA RECETA SIRVE PARA 12 HUEVOS ENDIABLADOS

Hierve una docena de huevos por adelantado y guárdalos en la nevera (pueden durar hasta una semana). De esa manera, tienes un mundo de opciones para aderezarlos. Estas ideas fáciles y creativas demuestran que, ciertamente, el diablo se esconde en los detalles.

HUEVOS ENDIABLADOS CLÁSICOS

12 **huevos**
½ taza de **mayonesa**
1 cucharada de **mostaza amarilla**
1 cucharada de **salsa de pepinillos**
1 cucharadita de **sal**
1 cucharadita de **pimienta negra**

PARA SERVIR

Paprika
Hojas de perejil fresco

1. Coloca los huevos en una olla y llénala de agua fría hasta que queden cubiertos. Cuando el agua comience a hervir, tapa la olla, retírala del fuego y déjala reposar alrededor de 12 minutos.
2. Pasa los huevos a un recipiente con agua helada y déjalos reposar durante 3 minutos. Luego pélalos y córtalos por la mitad. Pasa las yemas a un tazón y deja las claras cocidas aparte.
3. Mezcla los ingredientes restantes con las yemas de huevo y pasa todo a una manga pastelera. (Si no tienes una, puedes usar una bolsa de plástico con una esquina cortada.)
4. Vierte la mezcla en las claras de huevo. Decora cada mitad con la paprika y las hojas de perejil. Sirve en frío.

< CARGADOS

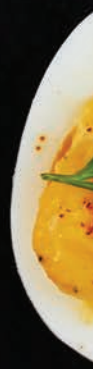
HUEVOS ENDIABLADOS CON GUACAMOLE

12 **huevos**
2 **aguacates** pequeños y cortados en cubos
¼ de taza de **cilantro** fresco picado
1 **chile jalapeño** sin semillas y cortado en cubos
½ **cebolla morada** finamente picada
1 **tomate** finamente picado
2 **dientes de ajo** picados
1 cucharadita de **comino**
1 cucharada de **zumo de limón** fresco
1 cucharadita de **sal**

PARA SERVIR

Hojas de cilantro fresco
Nachos triturados

1. Coloca los huevos en una olla y llénala de agua fría hasta que queden cubiertos. Cuando el agua comience a hervir, tapa la olla, retírala del fuego y déjala reposar alrededor de 12 minutos.
2. Pasa los huevos a un recipiente con agua helada y déjalos reposar durante 3 minutos. Luego pélalos y córtalos por la mitad. Pasa las yemas a un tazón y deja las claras cocidas aparte.
3. Mezcla los ingredientes restantes con las yemas de huevo y pasa todo a una manga pastelera. (Si no tienes una, puedes usar una bolsa de plástico con una esquina cortada.)
4. Vierte la mezcla en las claras de huevo. Decora cada mitad con el cilantro y los nachos triturados. Sirve en frío.



HUEVOS ENDIABLADOS CARGADOS

12 **huevos**
½ taza de **crema agria**
3 tiras de **tocino** cocido y picado
¼ de taza de **cebollino** fresco finamente picado
½ taza de **queso cheddar** rallado
Sal y pimienta al gusto

PARA SERVIR

Tocino cocido y picado
Cebollino fresco finamente picado

1. Coloca los huevos en una olla y llénala de agua fría hasta que queden cubiertos. Cuando el agua comience a hervir, tapa la olla, retírala del fuego y déjala reposar alrededor de 12 minutos.
2. Pasa los huevos a un recipiente con agua helada y déjalos reposar durante 3 minutos. Luego pélalos y córtalos por la mitad. Pasa las yemas a un tazón y deja las claras cocidas aparte.
3. Mezcla los ingredientes restantes con las yemas de huevo y pasa todo a una manga pastelera. (Si no tienes una, puedes usar una bolsa de plástico con una esquina cortada.)
4. Vierte la mezcla en las claras de huevo. Decora cada mitad con el tocino y el cebollín. Sirve en frío.

< CLÁSICOS

< CAJÚN

< GUACAMOLE

HUEVOS ENDIABLADOS CAJÚN

12 **huevos**
½ taza de **mayonesa**
1 cucharada de **mostaza dijon**
1 cucharada de **condimento cajún**
½ tallo de **apio** finamente picado
½ **pimiento** finamente picado
1 cucharadita de **salsa picante**, o más al gusto

PARA SERVIR

Paprika ahumada
Cebolla cambray (solo el tallo) en rodajas

1. Coloca los huevos en una olla y llénala de agua fría hasta que queden cubiertos. Cuando el agua comience a hervir, tapa la olla, retírala del fuego y déjala reposar alrededor de 12 minutos.
2. Pasa los huevos a un recipiente con agua helada y déjalos reposar durante 3 minutos. Luego pélalos y córtalos por la mitad. Pasa las yemas a un tazón y deja las claras cocidas aparte.
3. Mezcla los ingredientes restantes con las yemas de huevo y pasa todo a una manga pastelera. (Si no tienes manga pastelera, puedes usar una bolsa de plástico con una esquina cortada.)
4. Vierte la mezcla en las claras de huevo. Decora cada mitad con el pimentón ahumado y las cebollas cambray. Sirve en frío.

Patatas fritas con carne asada

PARA 2 PORCIONES

PATATAS FRITAS AL HORNO

2 **Patatas russet**

2 cucharadas de **aceite de oliva**

1 cucharadita de **sal**

1 cucharadita de **ajo en polvo**

1 cucharadita de **paprika**

CARNE ASADA

1 cucharadita de **sal**

½ cucharadita de **pimienta negra**

1 cucharadita de **chile en polvo**

½ cucharadita de **orégano** seco

2 **dientes de ajo** picados

2 cucharadas de **cilantro** fresco picado

½ taza de **zumo de naranja** fresco

½ taza de **zumo de limón** fresco

1/4 de kilogramo de **entrécula**

1 cucharada de **aceite de canola**

½ taza de queso **Pepper Jack** desmenuzado

PARA SERVIR

Crema agria

Guacamole

Tomates cortados en cubos

Hojas de cilantro fresco

Queso cotija rallado

Seamos realistas: preparar comida rápida supone demasiado trabajo cuando tienes que hacerla en dos tiempos. Las patatas fritas y los tacos se mezclan con queso en una sartén de hierro fundido para lograr la perfección. Un extra: ¡puedes servirlos directamente en la sartén!

1. Precalienta el horno a 230 °C. Cubre una bandeja para hornear con papel encerado.
2. Corta las patatas en gajos. En un tazón grande combina las patatas, el aceite de oliva, la sal, el ajo en polvo y la paprika hasta que todas las patatas estén completamente cubiertas. Coloca los gajos en la bandeja y hornea entre 30 y 35 minutos, o hasta que las patatas estén crujientes y doradas.
3. En un tazón mediano combina la sal, la pimienta, el chile en polvo, el orégano, el ajo, el cilantro, el zumo de naranja y el zumo de limón. Agrega la entrécula y marina durante 20 minutos.
4. Vierte el aceite de canola en una sartén de hierro fundido y ponla al fuego. Cocina la entrécula durante 3 minutos por ambos lados para obtener un filete cocido a término medio. Retira el filete y déjalo reposar durante 10 minutos antes de cortarlo en cubos.
5. En una sartén de hierro apta para horno coloca las patatas fritas, el queso Pepper Jack y la carne asada en cubos. Hornea hasta que el queso se derrita.
6. Antes de servir, agrega la crema agria, el guacamole, los tomates cortados en cubos, el cilantro y el queso cotija rallado.