

# Nueva York

## LAS RECETAS DE CULTO



MARC GROSSMAN

# *Nueva York*

LAS RECETAS DE CULTO

*fotografías*

AKIKO IDA Y PIERRE JAVELLE

*ilustraciones de Nueva York*

JANE TEASDALE

*estilismo*

SABRINA FAUDA-RÔLE

*dirección artística*

FABIENNE CORON

**LUNBERG**  
EDITORES

# AGRADECIMIENTOS

## DETRÁS DEL TELÓN

Rose-Marie Di Domenico – editora  
Pauline Labrousse – editora  
Eugénie Lopez Ioualalen – responsable de cocina  
Cécile Mayot – grafista  
Moa Dahlgren – ilustrador de recetas  
Emilie Collet – preparación

## COCINEROS

Jean-Pierre Ahtuam  
Sara Jane Crawford  
Dorotyya Czeglédi  
Eugénie Lopez Ioualalen  
Gavin Smart  
Ngan Tran  
Amaury De Veyrac

## MUCHAS GRACIAS

Steven Alan  
Sandrine Cooper  
Arlette Coron  
Gabriel Coron  
Élisabeth Daret-Chochod  
Paul Feldsher  
Jerry Grant  
Roslyn Grant  
Anne Shapiro-Niel  
Emmanuel Le Vallois  
Magali Veillon  
Ayla Yavin

Sabrina Fauda-Rôle agradece a KitchenAid®  
por los utensilios prestados.

Título original: *New York, Les recettes culte*

© Hachette Livre (Marabout), 2012  
Edición original de Marabout, París, 2012

© de la traducción: Carmen Artal, 2013

© Editorial Planeta, S. A., 2021  
Lunwerk es un sello editorial de Editorial Planeta, S. A.  
Avenida Diagonal, 662-664 – 08034 Barcelona  
Calle Juan Ignacio Luca de Tena, 17 – 28027 Madrid  
lunwerk@lunwerk.com  
www.lunwerk.com  
www.instagram.com/lunwerk  
www.facebook.com/lunwerk  
http://twitter.com/Lunwerglibros

Primera edición en esta presentación: junio de 2021  
Ediciones anteriores en otras presentaciones: de octubre de 2013 a septiembre de 2015  
ISBN: 978-84-18260-83-4  
Depósito legal: B. 5.515-2021

Imprime: Talleres Gráficos Soler

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 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.

Impreso en España

# LAS RECETAS DE CULTO DE UN NEOYORQUINO

Mis abuelos salieron de Rusia para emigrar a Nueva York. Yo he hecho el camino inverso y he pasado los últimos trece años como neoyorquino en París. La gente me pregunta siempre si echo de menos Nueva York y parece sorprendida de que haya querido marcharme. El caso es que prefiero ser un neoyorquino en París: ser neoyorquino en Nueva York es algo de lo más vulgar. Es un poco como ser Superman. En la Tierra, es un superhéroe —*faster than a speeding bullet... able to leap tall buildings in a single bound*—, pero, si regresa a Krypton (donde la gravedad es mucho mayor que en la Tierra), no será más que un kryptoniano entre muchos otros, un simple peatón desplazándose de una forma que no tiene nada de heroico. Con esto no quiero decir que los neoyorquinos sean una especie de raza superior ni que vivir allí sea un incordio, pero ser un expatriado tiene sus ventajas. Para empezar, llegas a añorar y a apreciar todas aquellas cosas cotidianas que dabas por sentadas. Y, si eres como yo, este fenómeno se manifiesta casi exclusivamente a través de la comida. Lo que empieza siendo una pequeña apetencia nostálgica —pongamos un *bialy* fresco de Kossar's o una porción de *cheesecake* de Junior's— se transforma en una verdadera obsesión culinaria. Entonces sabes que vas a pasarte las dos semanas siguientes intentando encontrar cómo colmar ese vacío sirviéndote de tus distintos recuerdos culinarios, razón que explica en gran parte este libro. De hecho, aquí están las recetas que más me aperecen cuando echo de menos Nueva York, unas recetas que, en realidad, reflejan mi experiencia de la comida de Nueva York: una mezcla de restaurantitos griegos, de especias judías, un poco de Chinatown a la antigua, de comida basura americana, de comida sana americana y un montón de cosas reunidas en este *melting pot*. Mezcla todos estos ingredientes y tendrás un billete de ida a NYC. ¡Te deseo buen viaje! M.G.

# The New York Times

NEW YORK, SUNDAY, APRIL 22, 2012

Late Edition  
Today: 10¢  
The Times: 10¢  
The Sunday Times: 10¢  
The Sunday Times: 10¢  
The Sunday Times: 10¢

## Vast Mexico Bribery Case Hushed Up by Wal-Mart After Top-Level Struggle

### An Internal Inquiry Was Shut Down, and the Authorities Were Not Notified

By DAVID HANCOCK

MEXICO CITY — In September 2010, a senior Wal-Mart executive received an alarming e-mail from a former executive in the company's Mexico City office. The e-mail, which was signed "Wal-Mart Mexico," stated that the former executive had been contacted by a group of individuals who offered to pay the company to shut down an investigation into alleged bribery in Mexico. The former executive had been asked to provide a letter to the company's legal department, a copy of which would be sent to the company's headquarters in Bentonville, Ark. The former executive had been asked to provide a letter to the company's legal department, a copy of which would be sent to the company's headquarters in Bentonville, Ark.

Wal-Mart's investigation into the bribery case was shut down, and the authorities were not notified. The company's legal department was informed of the situation, but the investigation was not continued. The company's legal department was informed of the situation, but the investigation was not continued. The company's legal department was informed of the situation, but the investigation was not continued.



March 2011 in Mexico, and a woman over a death.

### Is That Trip 'Presidential' Or Political?

### Keopitok Acts as a Stealth Business Lobbyist



### In the Upgrading of K...

### Tests a Fragile National...

blurring borders





008	<b>EL CAFÉ</b>
042	<b>EL DESAYUNO</b>
070	<b>EL <i>BRUNCH</i></b>
098	<b>LA COMIDA</b>
170	<b>PARA PICAR</b>
236	<b>A CUALQUIER HORA</b>
260	<b>EXTRAS</b>



FOOD FROM OTHER  
ESTABLISHMENTS  
- THANK YOU.

PAY  
*When Served*



*7:10*

# EL CAFÉ





# FILTERED COFFEE

*El consumo ilimitado de café de filtro es una vieja tradición en los restaurantes neoyorquinos. Nosotros lo llamamos bottomless cup (literalmente, «taza sin fondo») y seguramente es una de las razones por las que Nueva York es «la ciudad que nunca duerme». En los últimos años, la antaño humilde taza de café de filtro ha ganado en prestigio gracias a una nueva ola de hosteleros que empezaron a prepararlo con una precisión científica utilizando granos de café recién molidos. Mi amigo Thomas Lehoux, uno de los fundadores del club de café parisino Frog Fight y copropietario del café René, fue uno de los primeros en promover este tipo de café en París. He aquí sus instrucciones para preparar una taza perfecta en casa.*

## PARA 1 TAZA

Preparación: 5 minutos

## NECESITAS

Café en grano recién tostado  
Un molinillo  
Una pesa  
Una jarra  
Un *dripper* (Hario® preferentemente)  
Un filtro (Kalita® preferentemente)  
Un hervidor de agua  
Agua

**Etapas 1.** Calentar el agua en el hervidor.

**Etapas 2.** Colocar el *dripper* sobre la jarra y el filtro en el *dripper*. Cuando el agua hierve, verter un poco en el filtro para aclararlo y quitar el sabor a papel. Calentar también la jarra.

**Etapas 3.** Pesar el café. Generalmente la regla es: 60 gramos de café por 1 litro de agua. Yo utilizo, por tanto, 24 gramos de café por 40 centilitros de agua. Moler el café más bien grueso: hay que notar las partículas entre los dedos. A la vista, parece polvo.

**Etapas 4.** Colocar el café en el centro del filtro y agregar 8 centilitros de agua. Esperar 30 segundos (para que el café desprenda su aroma) y luego añadir delicadamente los 32 centilitros restantes. Para que toda el agua pase a la jarra deben transcurrir 2 minutos 30 segundos (si no es así, moler el café más fino y aumentar el volumen de agua). No remover el café con una cuchara, dejar que se escurra por sí solo.

**Etapas 5.** *Enjoy your coffee.*

## CAFÉ HELADO

Utilizar el mismo método añadiendo cubitos de hielo en la jarra después de haber aclarado el filtro y restar el equivalente del peso de los cubitos a la cantidad de agua.

