

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
Lunwerg es un sello editorial de Editorial Planeta, S. A.
Avenida Diagonal, 662-664 – 08034 Barcelona
Calle Juan Ignacio Luca de Tena, 17 – 28027 Madrid
lunwerg@lunwerg.com
www.lunwerg.com
www.instagram.com/lunwerg
www.facebook.com/lunwerg
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 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's front page, including the cover story, is available on the Times website. For more information on our mobile apps, visit www.nytimes.com/mobile.

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 store manager 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 the Mexican government and a committee of high-ranking judges to investigate the company's operations in the state of Jalisco. The manager, who had just returned from a trip to Mexico, was told that the company had paid bribes to officials to obtain permits to operate in the state. The manager, who had never heard of the company's operations in Jalisco, was told that the company had paid bribes to officials to obtain permits to operate in the state. The manager, who had never heard of the company's operations in Jalisco, was told that the company had paid bribes to officials to obtain permits to operate in the state.

...accounted for their findings that Wal-Mart had paid bribes to officials to obtain permits to operate in the state. The manager, who had never heard of the company's operations in Jalisco, was told that the company had paid bribes to officials to obtain permits to operate in the state. The manager, who had never heard of the company's operations in Jalisco, was told that the company had paid bribes to officials to obtain permits to operate in the state.



More than 100 people, including family members, gathered in Mexico City on Sunday to mourn the death of a young boy who was killed in a car accident.

Is That Trip 'Presidential' Or 'Political'?

Keating's Acts as a Stealth Business Lobbyist



In the Upgrading of K...

Tests a Fragile National...

blazingborders





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



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.

