

# Nueva York

## LAS RECETAS DE CULTO



*A la venta el 16 de junio de 2021*



# Nueva York

LAS RECETAS DE CULTO

MARC GROSSMAN

*Con fotografías de Akiko Ida y Pierre Javelle. Ilustraciones de Jane Teasdale*

- Un recorrido culinario por Nueva York a través de 130 recetas que te acercarán: *bagels*, auténticos *cheescakes*, *smoothies*, *apple strudel*, donuts, *pancakes*, las mejores hamburguesas y ensaladas y los dulces más golosos....
- “Nueva York. Las recetas de culto” recoge los grandes clásicos de la comida neoyorquina e incluye recomendaciones de lugares para disfrutar de esta comida en la ciudad de Nueva York.
- Recetas detalladas, ilustradas con magníficas fotografías, para poder hacerlas en casa de una forma muy sencilla.

Hay todavía quien se pregunta si existe una verdadera cocina neoyorkina o si simplemente es la suma de muchas cocinas que se asoman y conviven en sus calles. La respuesta está probablemente en este libro de recetas “auténticamente” neoyorkinas, que recoge esos dulces, platos callejeros, tentempiés y delicatessen de los que los habitantes de la Gran Manzana parecen no poder prescindir. Tortitas con siropes varios, *donuts* rellenos, glaseados o simples, *bagels* rellenos de todo lo imaginable, los famosos huevos Benedict del Waldorf Astoria, ensalada César, tartas de calabaza o de zanahoria, y por supuesto hamburguesas, perritos calientes, *brownies*, *muffins* o *cupcakes*... las calles de Nueva York son toda una invitación gastronómica con sello propio.

Con estos platos conviven las **tradiciones de todas las nacionalidades** que se cruzan en sus calles, como el *Matzah Brie* típico de la Pascua judía, o los mejores *noodles* de sésamo chinos, el *strudel* de ricota y cerezas típico de Centroeuropa o los *pierogis* polacos...

Nueva York es además **la gran ciudad del street food** (literalmente “comida de calle”) que, desde el vendedor de hot-dogs en Central Park hasta el tradicional granizado en la costa oeste de Brooklyn, refleja el ritmo de vida desenfrenado, el desbocado espíritu de iniciativa, y sobre todo, el apetito insaciable.

En este libro de recetas el gastrónomo Marc Grossman recoge **hasta 130 de las recetas más típicas de la ciudad**, acompañadas por magníficas fotografías y un recorrido por direcciones imprescindibles, calles donde se puede encontrar la esencia de la verdadera comida neoyorkina. Además, se incluyen las recetas detalladas para prepararlas en casa y algunas pinceladas para disfrutar de la mejor cocina callejera.

*“Aquí están las recetas que más me apetecen cuando echo de menos Nueva York, unas recetas que, en realidad, reflejan mi experiencia de la comida de Nueva York: una mezcla de restaurantes 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 meeting pot. Mezcla todos estos ingredientes y tendrás un billete de ida a NYC. ¡Te deseo buen viaje!” (Marc Grossman)*

**EL AUTOR. Marc Grossman** creció en Manhattan, de familia de origen ruso. Vive con su esposa e hijos en París, donde ha creado el restaurante bio Bob’s Juice Bar y Bob’s Kitchen. Es autor de otros libros de cocina como *Un dulce en Nueva York* (Lunweg 2012).

## ÍNDICE DEL LIBRO

- I: EL CAFÉ
- II: EL DESAYUNO
- III: EL BRUNCH
- IV: LA COMIDA
- V: PARA PICAR
- VI: A CUALQUIER HORA
- VII: EXTRAS





## 10 CLÁSICOS DE NUEVA YORK

Entre las 130 recetas y propuestas que hace Mark Grossman en su libro, hay un indudable peso de las que provienen de la tradición judía trasplantada a Nueva York, debido a sus orígenes askenazíes. Pero no faltan los clásicos, esos que todo visitante de la Gran Manzana espera probar en algún momento. Estos son algunos de estos platos o manjares indispensables.

### 1. Doughnuts (Donuts)

Nada es comparable a un donut o buñuelo fresco como los que se encuentran en Doughnut Plant, en la parte sureste de Manhattan, pero si estamos demasiado lejos, siempre los podemos preparar nosotros mismos. Marc Grossman nos da la receta para el donut básico, pero también para los diferentes glaseados o los *doughnuts* rellenos, ya sea de mermelada o de jalea con azúcar glas espolvoreado, como los de *Jelly Doughnuts*, o de crema pastelera con un glaseado de chocolate, como los *Boston Cream*.

### 2. Bagels

Este pan emblemático en forma de rueda fue introducido en Nueva York por los emigrantes judíos de Europa del Este. Hoy, los *bagels* frescos, auténticos, siguen siendo bastante difíciles de encontrar fuera de Nueva York. Por eso, algunos prefieren prepararlos ellos mismos.

### 3. Eggs Benedict

Dice la leyenda que un cliente del hotel Waldorf Astoria de Nueva York inventó los huevos a la benedictina buscando una receta para aliviar su resaca. La clave está en la salsa holandesa sobre los huevos escalfados. La receta se incluye, por supuesto, entre los clásicos del desayuno neoyorkino seleccionados por Grossman.

### 4. Hamburguesas

No sólo de *fast food* vive el hombre, y menos el neoyorkino, que tiene entre sus clásicos las hamburguesas de todo tipo. Lejos de ser comida rápida, se pueden encontrar o hacer auténticas hamburguesas gourmet siguiendo unas reglas muy básicas. *Cheeseburger*, *Veggie Burger*, hamburguesas de berenjenas...

### 5. Corned-Beef y Knishes

Hacer una buena carne de buey marinada como la que se encuentra en los famosos sándwiches de Katz's es fácil, pero lleva su tiempo. La receta también se incluye en este libro. Otra especialidad procedente del Este de Europa que se puede probar en Katz's y en otros muchos sitios de Nueva York son los *Knish*, unas empanadillas rellenas de patata que fueron introducidas en Nueva York por los emigrantes de Europa del Este a principios del siglo XX.

Katz's es uno de los establecimientos más famosos de Nueva York. Se puso de moda en los años treinta, la edad de oro del teatro *yiddish* en el sureste de Manhattan, cuando era casi obligatorio ir a esta delicatessen judía. Con sus inimitables sándwiches de *corned-beef* o sus *knishes*, sigue siendo una institución imprescindible tanto para los lugareños como para los turistas.

### 6. Ensalada Waldorf

Esta ensalada de manzana y apio, hoy todo un clásico neoyorkino, fue creada a finales de los años 1890 por Oscar Tschirsky, el maître del hotel del Waldorf Astoria de Nueva York.

### 7. Ensalada César

Muchos restaurantes estaban orgullosos de preparar esta ensalada bajo la atenta mirada de los comensales. Hoy, la preparación en la mesa es rara, pero una buena salsa casera sigue siendo indispensable. Los ingredientes básicos: lechuga romana, alcachofas, parmesano, grandes picatostes y por supuesto, la salsa a temperatura ambiente.



### 8. Apple Pie (tarta de manzana)

La quinta esencia de América. Hay muchas formas de prepararla y Grossman da la suya propia en este libro junto con otros clásicos americanos: la de calabaza, la de cereza, el clásico pastel de zanahoria, el centroeuropeo *apple strudel* o el *strudel* de cerezas y ricota, la auténtica *New York cheesecake*...

### 9. Cupcakes

Están de moda en todo el mundo pero provienen de Nueva York. Aquí Grossman selecciona algunas modalidades: el cupcake de chocolate, el de vainilla y el llamado *cupcake Matcha*, con glaseado de frambuesas.

### 10. Brownies

La respuesta neoyorkina al esponjoso pastel de chocolate francés. Un verdadero *Brownie* debe ser denso, *chewy* (elástico) y estar cubierto de una fina costra brillante. Si os apetece, también podéis poner nueces. Marc Grossman, personalmente, prefiere doblar la cantidad de chocolate.



## MACARONI SALAD

*Los pedacitos de crudités le dan el punto.*

### PARA 5 PERSONAS

Preparación: 20 minutos

Cocción: 7 minutos

Refrigeración: 30 minutos

### INGREDIENTES

250 g de conchas de pasta cocidas al dente

Media cucharada soperas de aceite de oliva

300 g de zanahorias,

70 g de rama de apio

12 pepinillos

### SALSA

300 g de mayonesa (vease la pag. 264)

3,5 cucharadas soperas de vinagre de arroz (perfumado al estragon, preferentemente)

1,5 cucharadas soperas de azucar granulado

2 pizcas de sal y 2 vueltas de molinillo de pimienta

1,5 cucharadas soperas de perejil picado fino



### LA GUARNICIÓN

Cocer al dente las conchas en una gran cazuela de agua salada. Escurrirlas y pasarlas por agua fría. Rociarlas con aceite de oliva para que no se peguen. Pelar las zanahorias. Retirar la base y las hojas de las ramas de apio. Cortar zanahorias y apio en juliana con el cuchillo o con el robot de cocina. Cortar los pepinillos en lonchas. Mezclar delicadamente zanahorias, apio, pepinillos y conchas en una ensaladera.

### LA SALSA

Mezclar los ingredientes de la salsa con ayuda de unas varillas. Picar muy fino el perejil. Anadir la salsa y el perejil a la guarnición mezclando con suavidad. Dejar reposar en la nevera al menos 30 minutos antes de comerla.

## LOPPY JOE

*Uno de los preferidos de los niños, el sloppy Joe puede ser, como su nombre indica (literalmente «Joe el desbordante»), una experiencia un poco cochinita. ¡Tanto mejor!*

### PARA 6 SÁNDWICHES

Preparación: 25 minutos / Cocción: unos 50 minutos

### INGREDIENTES

6 panes de *hot dog* (vease la pag. 102)

500 g de carne magra picada (lomo)

1 cebolla mediana picada fina

3 dientes de ajo chafados

1 pimiento verde despepitado y cortado en dados

35 cl de concentrado de tomate

4 cucharadas soperas de *ketchup* (vease la pag. 264)

1 cucharadita de salsa Worcestershire

1 cucharada soperas de azucar moreno

1 cucharadita de mostaza

12,5 cl de agua

3 gotas de TabascoR

1 cucharadita de sal

1 pizca de pimienta negra

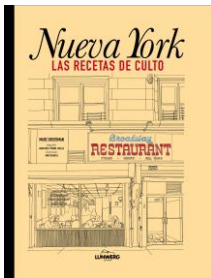
### LA CARNE

Precalentar una sartén para freír a fuego medio. Verter la carne picada y la cebolla en la sartén y dejar cocer 10 minutos despegando los trozos con una espátula. La carne debe estar bien dorada y desmenuzada. Anadir el ajo y el pimiento verde y proseguir la cocción durante 3 minutos. Anadir el concentrado de tomate, el *ketchup*, la salsa Worcestershire, el azucar y la mostaza. Después anadir el agua, la sal, la pimienta y el TabascoR. Cuando la salsa empieza a hervir, bajar el fuego al mínimo de su potencia y dejar cocer suavemente durante unos 40 minutos.

### EL SÁNDWICH

Servir caliente en un pan de *hot dog* (o de hamburguesa) con aros de cebolla.





**FICHA TÉCNICA**

Título: **Nueva York. Las recetas de culto**

Autor: Mark Grossman

Con fotografías de Akiko Ida y Pierre Javelle. Ilustraciones de Jane Teasdale

Lunweg. 2021. 19,5 x 24,7cm. /272 pp. / Cartoné

PVP c/IVA: 22,50 €

A la venta desde el 16 de junio de 2021

**MÁS INFORMACIÓN PARA PRENSA E IMÁGENES:**

Lola Escudero - Directora de Comunicación de Lunweg

Tel.: 91 423 37 11 - 619 212 722 - [lescudero@planeta.es](mailto:lescudero@planeta.es)

Facebook.com/lunweg @lunweg

**¿CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO?**

