



Gilles & Nicolas Verot

TERRINAS, RILLETES, SALCHICHAS & PÂTÉS EN CROÛTE



80 recetas de charcutería casera

FOTOGRAFÍAS DE DAVID JAPY E ILUSTRACIONES DE ÉLIANE CHEUNG



A la venta desde el 12 de enero de 2022



TERRINAS RILLETTES SALCHICHAS Y PÂTÉ EN CROÛTE



***Recetas excepcionales de charcutería francesa,
casera y tradicional al alcance de todos***

Un excepcional repertorio de recetas de charcutería francesa accesible para todo el mundo y creadas especialmente por Gilles y Nicolas Verot, una estirpe de extraordinarios charcuteros de la célebre y casi centenaria Maison Verot de París. Unas recetas para las que no se requiere ningún material específico ni tampoco ingredientes complejos, solo paciencia y habilidad para lucirte con un clásico *paté de campagne*, un crujiente *pâté en croûte*, una melosa terrina, una inolvidable torta o una *rilette* de verduras irresistible, que harán las delicias de cualquier gourmet.

A través de las ilustraciones y de los detallados paso a paso, Gilles y Nicolas Verot transmiten todo el conocimiento necesario para dominar fácilmente las técnicas fundamentales de la charcutería. Además, todas las preparaciones han sido diseñadas y elaboradas para la cocina doméstica y ensayadas detallada y minuciosamente, con ingredientes fáciles de encontrar, material muy básico y pocos términos técnicos, para que proporcionen desafío y placer por igual.

BON APPÉTIT!

INTRODUCCIÓN

«Sin duda, la charcutería francesa es la más variada del mundo. Ofrece una gran variedad de preparaciones a base de carne sazonada que se cocina en un molde, una terrina, una cacerola o una tripa. Se diferencian de las salazones, ahumados, morcillas, etc., en que estos son más complicados de hacer en casa. Estas terrinas, patés, galantinas, pâté en croûte, rillettes y salchichas harán las delicias de los buenos gourmets».



Gilles & Nicolas Verot son charcuteros, padre e hijo, y trabajan juntos en su empresa familiar, **la Maison Verot**, cuya historia comenzó en 1930. Trabajan diariamente con sus equipos para obtener **productos de calidad, sanos y respetuosos con el medio ambiente.**

Este libro reúne **recetas de charcutería tradicional y ecológica del terruño francés**, así como **creaciones que se impregnan de modernidad, más vegetales y ligeras.** Incluye desde **grandes clásicos**, como el *paté de campagne* (de campo), a **propuestas más innovadoras y sorprendentes**, como los deliciosos *rillettes* de verduras.

La totalidad de estas recetas se han concebido y plasmado en estas páginas para que su **elaboración sea viable en las condiciones de una cocina hogareña normal**, utilizando por todo material un cuchillo, una ensaladera, un molde y un horno. Por esta razón, hay algunos clásicos de la charcutería tradicional que no figuran en el libro, como la morcilla, el jamón o el salchichón.

Los autores han decidido ceñir sus propuestas a las **recetas que verdaderamente se pueden hacer en casa, sin complicaciones y accesibles para todos.** Con *Terrinas, rillettes, salchichas y pâtés en croûte*, el propósito de los autores es transmitir su saber hacer y acercar el estilo de la Maison Verot a cualquier cocina del día a día. Las recetas se han pensado, sin excepciones, imponiéndonos tres condiciones: que contengan **ingredientes fáciles de encontrar**, que impliquen la utilización del **material de cocina básico** y que exijan recurrir a **pocos términos técnicos**, de manera que son todas **sugerencias fáciles, sencillas y al alcance de cualquiera** que desee ponerse manos a la obra.

Un libro pensado tanto para **cocineros expertos o debutantes**, que resulta a la vez **disfrutable y desafiante.**

4 RAZONES POR LAS QUE DISFRUTAR DE ESTA LECTURA

- De principio a fin, este libro se rige por la misma esencia que ha convertido al tradicional negocio parisino de la Maison Verot en un auténtico referente de la alta carnicería: la prioridad otorgada al sabor, la apuesta por una práctica y una gestión éticas y la preferencia siempre por los productos de proximidad.
- Es una oportunidad perfecta para romper con estereotipos y redescubrir en la charcutería una fuente inagotable de auténticas delicias que pueden aunar tradición y vanguardia sin renunciar al sabor de siempre pero alcanzando la excelencia a través de la evolución.
- El texto se acompaña de ilustraciones y detallados pasos a paso para facilitar a los lectores el dominio de las técnicas fundamentales de la charcutería.
- Las terrinas y los pâtés en croûte se han convertido en una de las grandes tendencias gastronómicas actuales, y se encuentran cada vez más en las cartas de los mejores restaurantes.



SAZONAR LA CHARCUTERÍA

Las especias se entienden a la perfección con la charcutería. Pero, aunque su empleo sea muy corriente, hay que utilizarlas con moderación. En la mayoría de las recetas, su papel es el de realzar el sabor de una preparación, pero sin que se conviertan en su elemento principal. Sin embargo, a veces pueden ser el ingrediente estrella de ciertas recetas. Pensamos, por ejemplo, en la de la terrina de pato a la pimienta verde.

PIMIENTA

La especia más utilizada en charcutería es la pimienta (la sal no es una especia), porque confiere carácter a las preparaciones. La pimienta puede ser negra, blanca, verde o incluso roja. Cualquiera que sea su origen (Penja, Kampot, etc.), siempre se recomienda molerla en un molinillo en el momento de añadirla. Agregar una pimienta específica en una receta de charcutería es una excelente primera etapa hacia el dominio de las especias.

PIMENTÓN

El pimentón es un pimiento molido, a menudo suave, que puede sazonar patés, terrinas, pâté en croûte y salchichas. Ahumado o no, otorga a toda preparación un gusto parecido al del pimiento. El pimentón permite crear una mezcla sorprendente, incluso cuando se trata de una receta clásica.

NUEZ MOSCADA

La nuez moscada se utiliza con frecuencia en los patés, terrinas y pâté en croûte, porque aporta redondez. Sin embargo, hay que emplearla con moderación. En general, la dosis de nuez moscada debe ser dos veces inferior a la de la pimienta.



CANELA

La canela es una especia interesante para acentuar la asociación de dulce con salado. Una terrina de pollo y manzana quedaría bien sazonada con un poco de canela.



GUINDILLAS

Se las asocia a menudo con la charcutería española. Sin embargo, es posible usarlas con preparaciones de su vecina francesa, desde la terrina a las rillettes, pasando por las salchichas. Existen muchos tipos de guindillas más o menos potentes (Espelette, jalapeño, de Cayena, etc.). El único límite para su empleo es la tolerancia de cada uno al picante.

CURRY

El curry permite aportar un toque de exotismo a una receta tradicional. Por eso, una terrina de pollo al curry siempre será un éxito.

Terrina de pato con pistachos

Ingredientes (para 6 px)

650 g de panceta de cerdo entera o 500 g de panceta de cerdo picada | 800 g de magret de pato | 150 g de pistachos | 1 huevo | 5 cl (50 g) de nata líquida | 4 cucharaditas rasas de sal | 4 pizcas de pimienta molida

Preparación:

Retirar con un cuchillo la piel (la corteza) y, si los hubiere, los huesos de la panceta, conservando toda la grasa. Luego, picar en pequeños dados de aproximadamente 7 mm de ancho. Retirar la piel del magret de pato, cortarlo en dados de 1 cm de ancho. Cortar los pistachos por la mitad. Poner la panceta de cerdo picada en una ensaladera (o en el bol de un robot mezclador), añadir la sal, la pimienta y mezclar con la mano o con el robot a la velocidad mínima. Incorporar los pistachos. Agregar el huevo y la nata en la ensaladera, y volver a mezclar hasta conseguir un relleno homogéneo. Pasar el relleno a un molde y presionar bien. Depositar el molde en el horno apagado. Programar el termostato a 160 °C (th. 5/6) y dejar cocinar con el ventilador del horno durante 1 hora y media. Retirar las imperfecciones de los bordes en la terrina aún caliente con papel de cocina. Dejar reposar 1 hora a temperatura ambiente y luego una noche entera en la nevera. Sacar de la nevera 30 minutos antes de su degustación. Conservar en frío y consumir en los cuatro días siguientes.



¿QUÉ SON LAS TERRINAS? ¿SON IGUALES AL PATÉ?

El paté es una preparación a base de una o varias carnes picadas finamente y de textura homogénea. El paté se cocina al horno en un molde, y luego se deja enfriar. Se degusta a temperatura ambiente. La terrina, sin embargo, aunque es muy parecida al paté, **se distingue principalmente por la manera en que están cortados los ingredientes, por lo general en trozos más grandes.**

PÂTÉ EN CROÛTE – Pollo con manzana

Ingredientes (para 6 px)

550 g de panceta de cerdo entera o 400 g de panceta picada | 400 g de pechuga de pollo | 500 g de masa quebrada | 3 huevos | 15 g de mantequilla para el molde | 5 cl (50 g) de nata líquida | 1 manzana | 1 cucharada de azúcar | 3 cucharaditas rasas de sal | Pimienta de molinillo | 550 g de gelatina

Preparación:

Retirar con un cuchillo la piel (la corteza) y, si los hubiere, los huesos de la panceta, conservando toda la grasa. Luego, picar en pequeños dados de aproximadamente 7 mm de ancho. Cortar el pollo en dados de más o menos 1,5 cm de ancho.

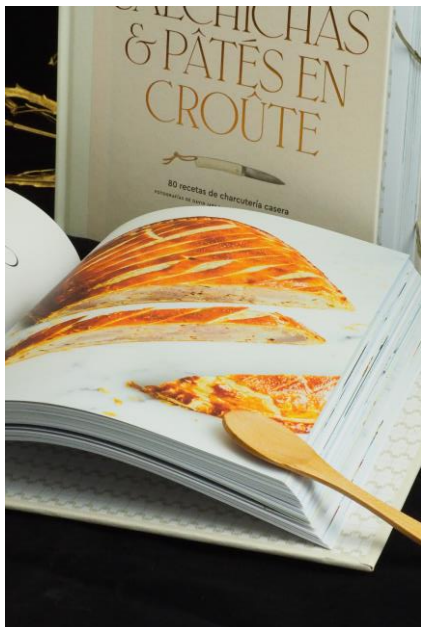
Pelar la manzana, cortar en cuatro, retirar el tronco y picarla en cubos dos veces más pequeños que los del pollo. En una sartén a fuego medio, saltear 2 minutos la manzana con un poco de mantequilla. Siempre a fuego medio, espolvorear con azúcar y remover 30 segundos más. Poner la panceta de cerdo picada en una ensaladera (o en el bol de un robot mezclador), añadir la sal y la pimienta y mezclar con la mano o con el robot a la velocidad mínima.

Agregar en la ensaladera el huevo y la nata, y volver a mezclar hasta conseguir un relleno homogéneo. Añadir el pollo y la manzana. Mezclar enérgicamente con la mano o con el robot a la velocidad mínima durante 5 minutos. Reservar en frío. Batir los 2 huevos restantes en un bol. Reservar en frío. Estirar la masa a 3 mm, cortarla y forrar el molde. Añadir el contenido de la ensaladera y sellar el pâté en croûte. Realizar uno o dos agujeros redondos (chimeneas) en la tapadera de masa. Colocar el molde en el horno apagado.

Programar el termostato a 180 °C (th. 6) y dejar cocinar en calor giratorio durante 1 hora y 10 minutos. Comprobar la temperatura con un termómetro de cocción y retirar del horno cuando el paté haya alcanzado 64 °C en su centro.

Dejar reposar 30 minutos a temperatura ambiente, y luego una noche en la nevera. Al día siguiente, verter la gelatina (p. 173). Devolver a la nevera durante al menos 1 hora antes de su degustación.





ÍNDICE DE CONTENIDOS

- PATÉS
- TERRINAS
- TORTAS
- RILLETES
- SALCHICHAS Y ALBÓNDIGAS
- PÂTÉ EN CROÛTE
- GALANTINAS

TERRINAS, RILLETES, SALCHICHAS & PÂTÉS EN CROÛTE

Gilles & Nicolas Verot

Planeta Gastro, 2022

20,5 x 26 cm.

232 páginas

Cartoné

PVP c/IVA: 29,90 €

A la venta desde el 12 de enero de 2022



Para más información a prensa e imágenes:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 – 619 212 722

lescudero@planeta.es

www.planetagastro.com

¿CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO?

