

A la venta desde el 9 de marzo de 2022



# ¡TACO LOCO!

AUTÉNTICA COMIDA MEXICANA CALLEJERA

**APRENDE A PREPARAR EN CASA LA AUTÉNTICA COMIDA MEXICANA CALLEJERA QUE TRIUNFA EN EL MUNDO ENTERO**

En ¡Taco Loco! te espera un apasionante viaje de descubrimiento por una de las más estimulantes y apreciadas especialidades gastronómicas de street food del mundo.

Un libro que recoge todos los secretos y la técnica para recrear en casa estos platos: las mejores recetas de antojitos (aperitivos), de dulces o bebidas. Y, además, trucos para hacer tu propia calavera de azúcar para la celebración del Día de los Muertos o la manera más sencilla de moler el maíz para elaborar las más frescas tortillas-nixtamal.

Y, por supuesto, ¡todos los consejos para preparar tacos! ¡TACOS LOCOS SIEMPRE!

«UN TACO NO ES SOLO UN TACO. UN TACO ES CULTURA, ES HISTORIA, ES EL MEJOR LIENZO PARA FUSIONAR COCINA Y CULTURAS.»

DAVID CHANG





## EXTRACTO DEL PRÓLOGO

Ir a México y comer solo en los restaurantes de playa de las zonas turísticas es como visitar el Louvre y limitarse a admirar los carteles de prohibido fumar. Por lo visto, en México han relevado el simple picoteo a todo un arte. A lo largo de las calles, en pequeños huecos en las paredes o en los caóticos mercados de las ciudades, la gente se inclina sobre platos de plástico envueltos en bolsas, con la mirada vítrea y el dedo meñique apuntando al aire. La comida del mediodía se suele tomar en la mesa, pero el resto del día está hecho para ir picando. No hay más que cumplir los mandamientos sagrados del picoteo: 1. Elige un lugar donde haya mucha gente, y 2. Vigila que la persona que toca el dinero no sea la misma que hace la comida. Luego no hay más que encargar un taco, una tostada o una flauta, y si está rico, te pides otro. O continúas con tu excursión por la cocina callejera menos investigada del mundo.



Porque, aunque creamos que conocemos la cocina mexicana, lo más probable es que nos equivoquemos. En realidad, no la conocemos. En primer lugar, la oferta es vertiginosa. Podrías pasarte todas las vacaciones en cualquiera de los enormes mercados de Ciudad de México y descubrir cada día algo nuevo. Cuando pensamos en la comida mexicana, a menudo nos viene la imagen de la variante sobrecargada estadounidense. Si comparamos la comida mexicano-estadounidense con uno de los animales sobredimensionados de la globoflexia de Jeff Koons, la auténtica comida mexicana es más bien un cubo de cemento en medio del desierto del minimalista Donald Judd. Es equilibrada, original y conmovedora. Gran parte se compone de un sencillo relleno, una salsa rápida y unas tortillas hechas con extrema atención. Se trata más de esmero y equilibrio de sabores que de ingredientes caros y métodos complicados de elaboración. Por eso es una comida excelente para preparar también en casa.

Al menos fue lo que pensé cuando empecé a escribir este libro. Las recetas son una introducción y un intento de recrear mis platos favoritos de la comida callejera de México en la cocina de mi casa. He escrito las recetas de la forma más sencilla que he podido, sin necesidad de hacer trampas ni perder la autenticidad. Algunos platos saben exactamente igual que estando de pie en una taquería en la Ciudad de México, mientras otros, como por ejemplo la barbacoa o al pastor, son variantes adaptadas a una cocina estándar que no tiene asador ni hoyo para ahumados. Sin embargo, hay algo que todos tienen en común: estoy seguro de que los comerás con una mirada vítrea y un elegante dedo meñique apuntando al aire.

**Jonas Cramby**  
**Casa de Mezcal, Oaxaca**



## LLÉVATELO DE MÉXICO

Siete cosas que deberían estar en la lista de la compra de todo aquel que visita México



Exprimidor de lima y otros utensilios de cocina, como la prensa de tortilla y el molcajete



Sal de gusano. Sal, chile y gusanos molidos para espolvorear sobre gajos de naranja que se comen cuando bebes mezcal



Jicaras. Cuencos de corteza con bellas decoraciones para tomar mezcal



Mezcal. Obviamente



Palitos de chamoy. Pajitas rebozadas de caramelo de tamarindo para micheladas. Festivo



Veladoras, velas para sepulcro cuyo cristal amarronado se utiliza para beber mezcal



Golosinas mexicanas. Obviamente

## TACOS AL PASTOR

### Tacos con kebab casero mexicano y piña asada

Si Ciudad de México tiene un plato insignia, definitivamente son los tacos al pastor. El método de asado hace que la capa exterior de cerdo crujiente se mezcle con la parte más tierna del interior, y juntos, con el profundo sabor picante y un trozo de piña asada, se convierte en toda una experiencia para el paladar. Es un icono de los platos callejeros.



Si el pincho al pastor de la izquierda te parece un kebab, es porque lo es. Por lo visto, el plato llegó a México a través de emigrantes libaneses en los años 30. Los tacos árabes -así se llamaban- se hicieron populares rápidamente y los taqueros mexicanos no tardaron en elaborar sus propias recetas. Cambiaron la carne de cordero por la de cerdo, añadieron achiote y guindilla, sustituyeron el pan de pita por las tortillas y, naturalmente, le pusieron una piña por encima. Y de golpe y porrazo había nacido el taco de los pastores de ovejas.

Sin embargo, la práctica de atravesar la carne con un pincho y asarla directamente sobre las llamas del fuego ha existido desde que hay personas a las que no les gusta quemarse. En excavaciones arqueológicas se han encontrado antiguas brochetas de *souvlaki*, y asar la carne de pie o en asadores rodantes era habitual en Europa ya en la edad Media. Fue a finales del siglo XIX cuando los turcos pensaron que también se podía hacer en vertical. Esto les permitió cargar los pinchos con más carne e ir cortando con un cuchillo afilado las lonchas crujientes de la parte más externa a medida que se iba asando. Esto, llamado *döner kebab*, se extendió rápidamente por oriente Medio, luego a México y, en los años 60, los emigrantes turcos lo llevaron a Berlín y luego al resto de Europa.



Actualmente, el plato ha viajado tanto que una de sus versiones ha regresado a Oriente Medio en forma de shawarma mexici, pollo asado con adobo mexicano. El plato no es solo sabroso, sino que funciona también como un recordatorio de que la comida tiene una capacidad imbatible de hacer el mundo un poco más pequeño y de unir a la gente.



# DÍA DE LOS MUERTOS

PARTE 6: TRES DÍAS ENTEROS EN EL FESTIVAL DE LOS MUERTOS  
EN OAXACA

Se cree que el festival en sí puede tener más de tres mil años de antigüedad. Cuando los conquistadores españoles llegaron a México, hace más de quinientos años, se encontraron con que los indios celebraban una fiesta antiquísima que casi parecía un desafío a la muerte. Bebían, comían, festejaban y se paseaban con calaveras e imágenes de la diosa de la muerte, Mictecacihuatl, sí, hacían todo lo que podían por, como se dice hoy en día, «enseñarle las balas a la muerte». A diferencia de los cristianos españoles, los indios consideraban que la vida solo era un sueño y que no te despertabas del todo hasta que morías. Ser sacrificado como ofrenda era el mayor de los honores: los voluntarios eran ensalzados como estrellas del rock y en los eventos deportivos el capitán del equipo ganador era el afortunado a quien un sacerdote le arrancaba el corazón.

Los aztecas son los que llevaron más lejos esta cultura de las ofrendas. Se sacrificaban mariposas, colibríes y panteras y los metían en las juntas entre las piedras de los enormes templos. Se decapitaba a chicas bailando para simbolizar la cosecha del maíz, y en la fiesta anual de la lluvia torturaban a niños para que sus lágrimas cayeran al suelo como gotas de lluvia. Se dice que en un ritual junto a la gran pirámide de Tenochtitlán en el año 1487 se sacrificaron 80.600 prisioneros a lo largo de 4 días. Eso son 14 personas por minuto. Se cree que de cada cinco niños que nacían en los tiempos de los aztecas, uno moría como ofrenda.



Obviamente, los españoles cristianos quedaron impresionados e intentaron detener aquellas costumbres bárbaras (mientras ellos, por su parte, se hacían responsables de muchas otras). Sin embargo, los antiguos rituales no desaparecieron del todo, sino que se integraron pronto en el pensamiento católico, se les dio salida mediante el Día de Todos los Santos y enseguida pasó a llamarse el Día de los Muertos. Actualmente es el momento religioso más importante de México, o al menos en las zonas del sur, que todavía están impregnadas de la cultura indígena. El 31 de octubre se celebra el Día de los Angelitos. A las doce en punto de la noche vuelven las almas de los niños fallecidos para unirse a sus familias durante 24 horas. Al día siguiente les llega el turno de volver a la tierra a los parientes adultos, y el 2 de noviembre todas las almas pueden retornar al mismo tiempo.

La idea básica de la celebración es que los muertos podrían verse humillados por la tristeza, el llanto y la queja y prefieren una fiesta, para una vez que bajan a la tierra. Por eso se honra a los muertos con comida, música, mezcal y todo aquello con lo que el difunto disfrutó en vida. En las ofrendas, los altares de las casas, se prepara toda una comida con mole negro, pan de muerto, chocolate molido a mano, naranjas, lima, plátanos, frutos secos e incienso. En la ciudad se organizan desfiles y la gente se maquilla de calavera, mientras que en los cementerios la gente se sienta en las tumbas de sus parientes fallecidos a comer, beber, reír y recordar.

## TLACOYOS

### Pan de maíz en forma de torpedo con relleno de judías

#### 8 TLACOYOS

500 g de masa, fresca o de Maseca  
(ver p. 13)  
200 ml de frijoles refritos (ver p. 77)  
2 aguacates  
1 cebolla tierna  
Mozzarella o queso Oaxaca (ver p. 29)  
Aceite de maíz para freír  
Sal

#### SERVIR CON

Salsas a elegir (ver pp. 20-23)



**UNO** Los tlacoyos son una especialidad de Ciudad de México y, según el maíz empleado, la masa puede ser blanca, amarilla o azul. Se suele comer con sopa, como tapa en los bares o como aperitivo cuando tienes el ánimo bajo. Si consigues flores de calabacín, naturalmente las pones crudas encima de los tlacoyos. ¡Precioso! Haz esto: divide la masa en ocho partes iguales y forma bolas. Tapa la masa con papel de cocina húmedo cuando no estés trabajando con ella. Aplasta las bolas con la palma de la mano; deben tener 1 cm de grosor. Pon una cucharada de frijoles refritos sobre cada trozo de masa y dóblala por encima. Forma cilindros y aplástalos.

**DOS** Pon una sartén a fuego medio-bajo y fríe tus panes de maíz hasta que estén hechos, unos 5 minutos por cada lado. Echa unas gotas de aceite en la sartén, sube el fuego un poco y fríe hasta que un lado esté crujiente. Dale la vuelta, ponle queso y fríe hasta que la parte de abajo también esté crujiente y el queso se haya derretido. Decora con rodajas de aguacate y cebolla tierna picada, y luego ponte cómodo delante de la tele a comerlo con alguna salsa picante y una cerveza bien fría. Un gustazo.





# CONTENIDOS

---

## 6 PRÓLOGO

### PARTE 1: BÁSICOS (TORTILLAS, SALSAS Y OTROS CONOCIMIENTOS BÁSICOS)

**12** TODO SOBRE LA TORTILLA. Todo sobre el maíz, el trigo y las tortillas de maíz molido  
**17** Información: Llévatelo de México **19** SALSAS Y CURTIDOS. Encurtidos y salsas crudas, picadas y tostadas **24** Guacamole, salsa mexicana de aguacate **27** Información: Comestibles mexicanos **29** QUESOS Y CREMA – Queso y crema mexicanos caseros **31** Información: Pequeña escuela del chile

### PARTE 2: ANTOJITOS (TOSTADAS, QUESADILLAS Y OTROS APERITIVOS)

**35** GORDITAS Y TLACOYOS. Gorditas, tlacoyos y otras clases de antojitos **39** TOSTADAS. Tortillas de maíz fritas con ceviche u otro topping **42** FLAUTAS. Tortillas de maíz enrolladas y fritas con pollo pochado **44** QUESADILLAS. Tortillas con forma de media luna con relleno **46** TLAYUDAS. Pizzas de maíz hechas a la parrilla de carbón de leña **50** CHICHARRONES Y TOTOPOS. Corteza de cerdo frita, chips de tortilla y otros aperitivos **57** TORTA AHOGADA. Bocadillo de carne nadando en salsa picante **58** TORTA MILANESA. Bocadillo de pechuga de pollo empanado **61** ELOTES Y ESQUITES. Mazorcas de maíz asadas con queso fresco y ensalada de maíz con mayonesa

### PARTE 3: TACOS (COMO SUENA)

**66** TACOS DE CARNITAS. Tacos de cerdo confitado y crujiente **69** TACOS AL PASTOR. Tacos con kebab casero mexicano y piña asada **72** TACOS DE GUISADOS. Tacos con cuatro guisos diferentes **78** BARBACOA DE OAXACA. Cordero asado a baja temperatura y sopa de verduras **83** TACOS DE LENGUA. Tacos con lengua de vaca de cocción lenta y luego frita **84** TACOS DE PESCADO. Tacos con pescado frito y ensalada de col **87** POLLO CON MOLE NEGRO. Tacos con pollo, arroz y salsa negra de mole **88** CARNES ASADAS. Tacos de carne asada y fileteada fina con verduras

### PARTE 4: DULCES (CHURROS, PALETAS Y OTROS DULCES)

**98** FRUTA CRISTALIZADA. Fruta mexicana escarchada **103** PALETAS. Polos caseros con ingredientes naturales **104** CALAVERAS DE AZÚCAR. Así haces tus propias calaveras de azúcar **109** PANELA DE TRES LECHES. Tarta con tres tipos de leche **110** CHOCOFLÁN IMPOSIBLE. Tarta mágica de chocolate con flan **113** CHURROS CON CANELA. Churros con azúcar y canela

### PARTE 5: BEBIDAS (MARGARITAS, MICHELADAS Y OTRAS BEBIDAS)

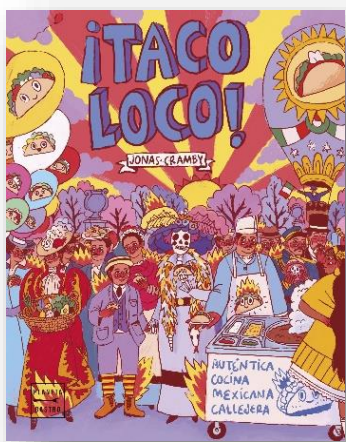
**121** TODO SOBRE EL CHOCOLATE. Todo sobre el chocolate tostado en casa **127** AGUAS FRESCAS. Zumos de fruta frescos, naturales y superrefrescantes **133** TEPACHE. Cerveza casera de piña y baja en alcohol **134** Micheladas. Tres clases de refrescantes cervezas saladas, ácidas y especiadas **139** MARGARITA Y PALOMA. Los dos cócteles más clásicos de México y una variante más moderna **144** Todo sobre el mezcal

### PARTE 6: DÍA DE LOS MUERTOS (TRES DÍAS ENTEROS EN EL FESTIVAL DE LOS MUERTOS EN OAXACA) 150



## **JONAS CRAMBY**

Jonas Cramby es periodista, bloguero gastronómico y crítico de restaurantes. En 2009 fue galardonado con el título de Cronista del Año, y recientemente se ha convertido en el crítico de restaurantes de Metro. Es autor de *Tex-Mex From Scratch*, *Texas BBQ*, *The Ultimate Sandwich*, *Taco Loco* y *Korean BBQ and Japanese Grills*.



### **¡TACO LOCO!**

Jonas Cramby

19 x 24cms. 160 pags.

Tapa dura sin sobrecubierta

PVP: 23.95€

A la venta desde el 9 de marzo de 2022

### **Para más información a prensa:**

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

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



**CALAVERAS DE AZÚCAR**  
Así haces tus propias calaveras de azúcar



## TORTA AHOGADA

Bocadillo de carne nadando en salsa picante

La torta ahogada es un «bocadillo ahogado» que recibe el nombre por la increíble cantidad de salsa picante en la que nada. Tradicionalmente las tortas ahogadas se comen en la ciudad de Jalisco y en un bolillo, que es un apelativo para una persona blanca. Como «gringo». Y es que justo así es este pan blanco. Fácil de masticar. Crujiente. Parecido a una baguette, por la cual puedes sustituir el bolillo si tienes ganas de hacerlo tú en casa. Por otro lado, Jalisco es uno de los estados de donde viene gran parte de lo que asociamos con México: la música mariachi, el tequila, los sombreros y los charros (los cowboys mexicanos, unos tipos durísimos con camisas pintorescas).

### TORTA AHOGADA

Torta picante

**6 PERSONAS**  
600 g de carnicas (ver p. 66)  
10 rábanos  
6 bolillos (ver abajo) o 6 baguettes pequeñas y crujientes  
3 aguacates  
Cebolla morada encurtida (ver p. 23)  
Salsa a elegir (ver pp. 20-23)

**UNO** Calienta la carne de carnicas (un bocadillo perfecto para preparar con sobras). Laminas los rábanos, prepara la salsa y saca la cebolla morada. Tuesta el pan (puedes quitar un poco de miga) y «unta» el bocadillo con aguacate. Añade la carne y esparte los rábanos y la cebolla encurtida, que se puede cambiar por cebolla tierna si te apetece más. Sirve en un plato con una jarrita de salsa al lado. Pónsela por encima. Que quede pringoso. A disfrutar.

### BOLILLOS

Pan blanco crujiente

**8 PANES**  
360 g de harina de trigo de fuerza  
10 g de levadura fresca  
2 ½ c. s. de azúcar

1 c. s. de sal  
150 ml de cerveza rubia mexicana

**Prefermento:**  
180 g de harina de trigo de fuerza  
10 g de levadura fresca  
150 ml de cerveza clara mexicana

**UNO** Un día antes de hacer el pan tienes que hacer un prefermento. Para ello, mezcla la harina, la levadura y la cerveza en un cuenco y deja fermentar la mezcla tapada con film de plástico durante la noche. Al día siguiente, mezcla ese prefermento con los demás ingredientes y mézclalo en la amasadora unos 10 minutos (el doble de tiempo si amasas a mano). Déjalo reposar unas 2 horas, hasta que haya doblado su volumen.

**DOS** Pon el horno a 200 °C. Divide la masa en seis partes y dáselas forma de balón de rugby; más gruesas en el centro, puntiagudas en los extremos. Cháfalos un poco con cuidado. Tápales con un paño de cocina y deja que reposen unos 40 minutos. Plácalos o una bandeja, hazles un corte a lo largo con un cuchillo afilado y píntalos con un poco de agua en la que primero habrás mezclado 1 c. s. de sal. Pon los panes sobre una parrilla en una fuente llena de agua, en el centro del horno, y hornéalos unos 20-25 minutos hasta que estén dorados.

## TODOSOBRE EL MEZCAL

Aromático licor mexicano

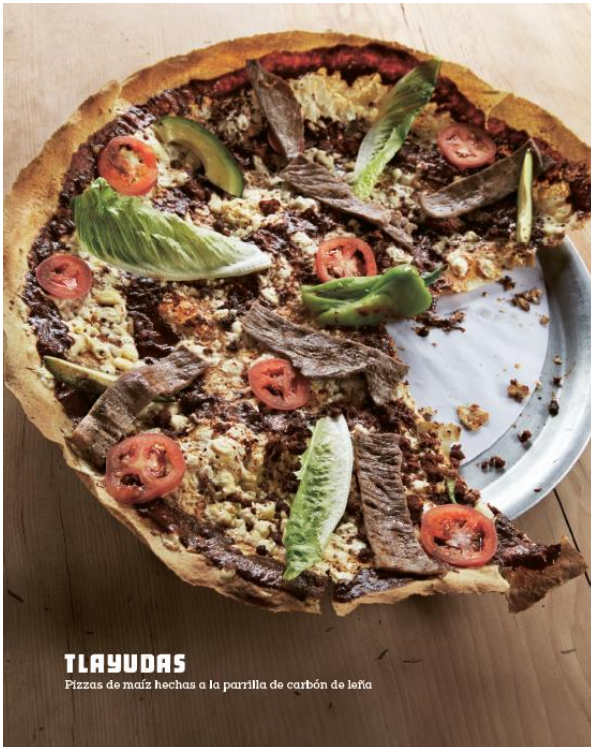
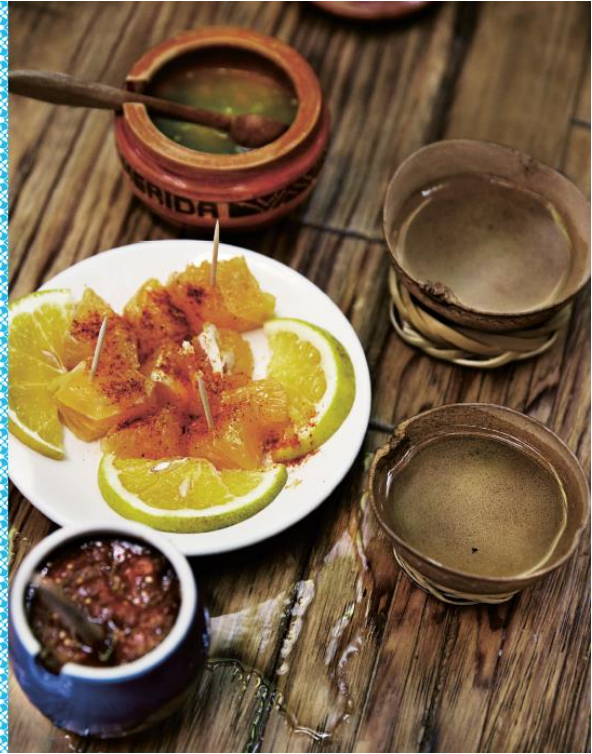
Aunque va muy bien hacer un cóctel con mezcal, he pensado que podríamos aprender a beberlo como lo hacen los mexicanos: puro. Pero hay un par de cosas que debemos tener en cuenta si queremos alcanzar la máxima experiencia mezcalina y acabar borrachos con la elegancia de un conserje británico enfermo de malaria vestido con un arrugado traje de lino. Aquí viene un curso básico en el arte de tomar mezcal.

**COMPRA UN BUEN MEZCAL.** Es casi lo más importante. La diferencia entre el mezcal y el tequila es que este se hace en las fábricas, bajo una estricta normativa y con agave azul. El mezcal, en cambio, es un producto totalmente artesanal que se puede hacer con cien tipos diferentes de agaves y su sabor terroso ahumado se explica porque se usa en la tierra. Igual que el vino, es una bebida a la que le influye mucho su territorio: la tierra en la que crece, el clima de la zona y las genetas que lo producen. Por eso el mezcal sabe realmente a néctar de los dioses aztecas o, como lo describe Malcolm Lowry en *Bajo el volcán*, a «como diez metros de alambrado».

**ELIGE EL VASO ADECUADO.** En los bares sirven el mezcal en chupitos, en una copa de brandy o en las llamadas veladoras: unas palmaritas de papel amarillado (ver p. 17). Las llamadas «jicaritas» (a la derecha) son copas de mezcal muy decoradas hechas con la corteza de la fruta con el mismo nombre. Si quieres sentirlo como un indio zapoteco, localiza un cuenco de arcilla, una coctail y bríndalo con un resonante atigibeu!, que significa «¡por toda la fuerza vital que nos rodea!».

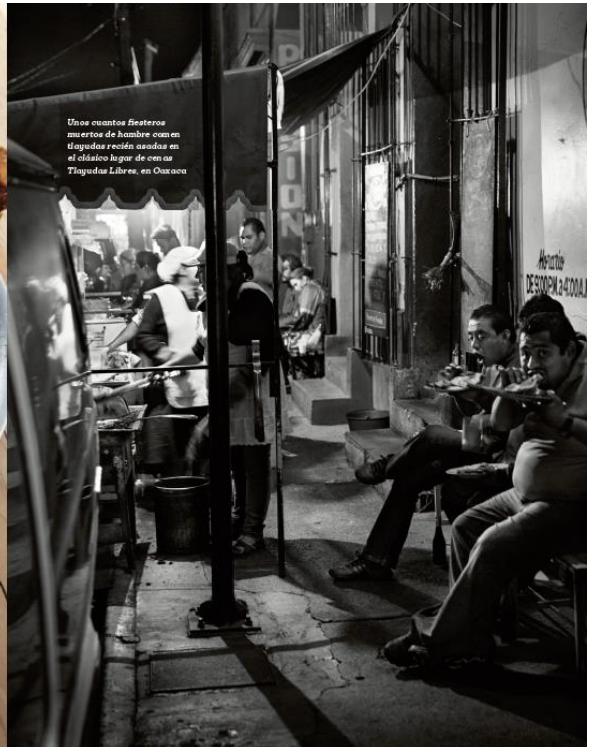
**PARA PICAR.** Higos secos, chapulines y tacos son tapas habituales, pero el más común y el mejor acompañante es un plato con rodajas de naranja ahumada con sal de gusano (ver p. 17). La sal de gusano se compone de sal, chile y gusanos de maguey molidos, lo cual no es tan raro como parece. De hecho, las larvas viven en la planta del agave y, gusano o no, ya le aportan sabor al alcohol. Es también por eso por lo que a veces se ve el gusano entero en las botellas de mezcal, aunque hoy en día es sobre todo algo turístico.

**TÓMALO BIEN.** En México existe un dicho que dice que el mezcal no se debe tragar, sino besar, así que sórbelo despacio. El mezcal también va bien para la comida. El toque terroso casa con todo tipo de masa, y el salado y el ácido hacen que sea un perfecto compañero de la pizca comida con guindilla. Lo más importante es, sin embargo, recordar que el mezcal es una bebida alcohólica, lo cual significa que hay que compartirlo. Así que, para una última experiencia de mezcal, estés en el sol con un par de colegas. Abre una botella de mezcal. Pon música. Moja un poco de naranja en sal de gusano. *Sorbe. Ris. Sieme como os rodea la fuerza de la vida.*



## TLAYUDAS

Pizzas de maíz hechas a la parrilla de carbón de leña



Unos cuantos fiesteros muertos de hambre comen tlayudas recién asadas en el clásico lugar de siempre Tlayudas Libre, en Oaxaca