

Cocina con Joseba Arguiñano



Cocina con Joseba
Arguiñano

NOTA

SOBRE EL USO DEL HORNO

Siempre que se indique la temperatura a la que se ha de hornear un alimento, el horno habrá de calentarse previamente, hasta alcanzar los grados requeridos, antes de introducirlo

SOBRE EL USO DE LA OLLA RÁPIDA

Todos los tiempos de cocción han de contarse a partir del momento en que suba la válvula

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)

Dirijase a Cedro (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con Cedro a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47

© Bainet Comunicación, S. A., 2022

© Editorial Planeta, S. A., 2022

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona

www.editorial.planeta.es

www.planetadelibros.com

Fotografías del interior: [de las recetas] © Heva Hernández,

[de Joseba Arguiñano] © XimenaySergio

Diseño de interior y composición: © Rudy de la Fuente

Primera edición: abril de 2022

Depósito legal: B. 4.528-2022

ISBN: 978-84-08-25598-7

Preimpresión: Safekat, S. L.

Impresión: Gráficas Estella

Printed in Spain – Impreso en España



El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como **papel ecológico** y procede de bosques gestionados de manera **sostenible**.



ÍNDICE

La cocina de un disfrutón 17

Antes de empezar 21

Mis utensilios imprescindibles 21

Los básicos de mi despensa 24

Técnicas y términos de cocina 26

Con las **manos** en la **masa** 29

Masa madre natural 30

Masa de hojaldre 32

Masa quebrada 36

Pan casero 38

Pan integral 40

Pan multicereal 44

Hogaza de trigo y centeno 46

Pan de cruz 50

Pan de espiga 54

Pan con cúrcuma y amapola 58

Grisines 62

Pan y bollos de leche 66





69

Picoteo o noche de partido

70

Baozi relleno de txistorra

74

Bombones de salmón

76

Calzone de pollo y queso

80

Carpaccio de bonito

82

Langostinos crujientes con mayonesa

84

Pan bao relleno

86

Pan de pita con salmón

90

Pan preñado con ensalada verde

94

Patatas aliñadas con encurtidos

98

Paté de berenjena y bastones de tofu

100

Piruletas de codorniz con salsa teriyaki

104

Minisándwiches de bacalao

106

Talo con txistorra

108

Tortilla con tomate y rúcula

110

Tortilla con calabacín, queso, piñones y rúcula

112

Sorbete de mojito y tartaleas de chocolate
rellenas de helado

Alrededor del mundo

<i>Pakora</i>	117
Chipá	118
Pan de soda irlandés	120
Taco de frijoles y aguacate	122
Totopos con guacamole	124
Ramen con setas y espinacas	126
<i>Garbure</i>	130
Pan de Viena	132
<i>Brioche</i>	136
Tiramisú	140
Tarta Sacher	144
<i>Bagels con bonito y anchoa</i>	146
	148





153

Brunches y meriendas

154

Dónuts

158

Bizcocho de mantequilla

160

Brownie de nueces

162

Torrijas de *brioche*

164

Pantxineta y palmeritas

166

Brochetas de frutas asadas con crema de yogur

168

Crepes con chocolate y frutas

170

Tostas de guacamole y huevo escalfado

174

Banda de manzana

176

Cruasanes y napolitanas

180

Surtido de galletas

182

Bombas de crema, nata y chocolate

184

Canutillos de hojaldre

188

Rollos de canela

192

Mermelada de fresa

Para ocasiones especiales

	195
Solomillo de cerdo con piña	196
Pimientos rellenos de merluza y almejas en salsa verde	198
Alcachofas rellenas de setas y yema de huevo de codorniz con jamón	202
Filetes de sardina con toques del Cantábrico	204
Risotto de chipirones y queso con alioli de la tinta	206
Lubina a la pimienta verde con cebolleta cremosa y bastones de puerro dorados	208
Lagarto ibérico con patatas <i>hasselback</i> y revuelto de setas	210
Zarzuela de merluza y langostinos con emulsión de ajo frito y pan tostado	214
Tallarines negros de tinta de chipirón con gambas salteadas y pesto de nueces y rúcula	218
Volován relleno de setas con huevo poché	220
Lomo de merluza con tallarines de chipirón	222
Cuscús de coliflor con <i>boletus</i> y brocheta de langostinos y ajos frescos	224
Rape a la americana con aceite de hierbas aromáticas	226
Hortalizas asadas con queso fresco y frutos secos	228
Pulpo, patata violeta rota y mermelada de cebolleta	230





233

Postres de toda la vida

234

Flan casero

236

Rosquillas de la abuela y chocolate a la taza

238

Leche frita

240

Goxua

242

Buñuelos con crema de chocolate

244

Brazo de gitano

248

Pastel vasco

250

Tarta de ciruelas

252

Tartaletas de crema catalana

254

Quesada

256

Tarta de almendra

258

Tarta de queso cuajada

260

Tarta San Marcos

264

Compota casera

Date un capricho (para los muy golosos)

Bombones de chocolate negro	268
Vasitos de limón y chocolate	272
Suflé de chocolate	276
Copa Eva	278
Crema de chocolate, caramelo y avellana	282
Bombones de chocolate blanco con maracuyá	284
Polos cremosos de chocolate	288
Caramelo blando	290
<i>Índice alfabético de recetas</i>	293

