

LIBROS CÚPULA

LAS RECETAS  
DEL PIZZERO  
MÁS FAMOSO  
DE YOUTUBE

«EL SEÑOR DE  
LAS PIZZAS»  
NOS EXPLICA  
SU HISTORIA Y  
SUS TRUCOS



**LOS SECRETOS  
DEL PUTO AMO  
PINO PRESTANIZZI**

LIBROS CÚPULA

*A la venta desde el 11 de octubre de 2022*

LIBROS CÚPULA

# LOS SECRETOS DEL PUTO AMO



**GIUSEPPE PRESTANIZZI**

**El «señor de las pizzas», el pizzero más famoso de YouTube, explica su historia, sus secretos y nos enseña a hacer pizzas para triunfar y pasar un buen rato**

Si tenéis este libro entre las manos, puede ser por dos motivos: **o bien os vuelven locos las pizzas** (cosa que no me extraña en absoluto) **o bien sabéis quién soy**. Puede que me hayáis visto en algún vídeo de algún canal de cocina y gastronomía o puede que me sigáis en YouTube. A lo mejor habéis venido a mi restaurante, habéis probado mis pizzas y habéis flipado con lo buenas que están, y al ver mi libro hayáis pensado: ¡ahora yo también las podré hacer en casa!

Aquí se esconden todos los secretos para hacer una pizza *buona, buona*. Entre muchas otras, encontrarás pizzas con historia, pizzas para cocinar con amigos, pizzas clásicas de toda la vida, pizzas raras para sorprender, pizzas en pareja... Pero, sobre todo:

**¡NADA DE PIZZAS PRECOCINADAS!**

# LIBROS CÚPULA

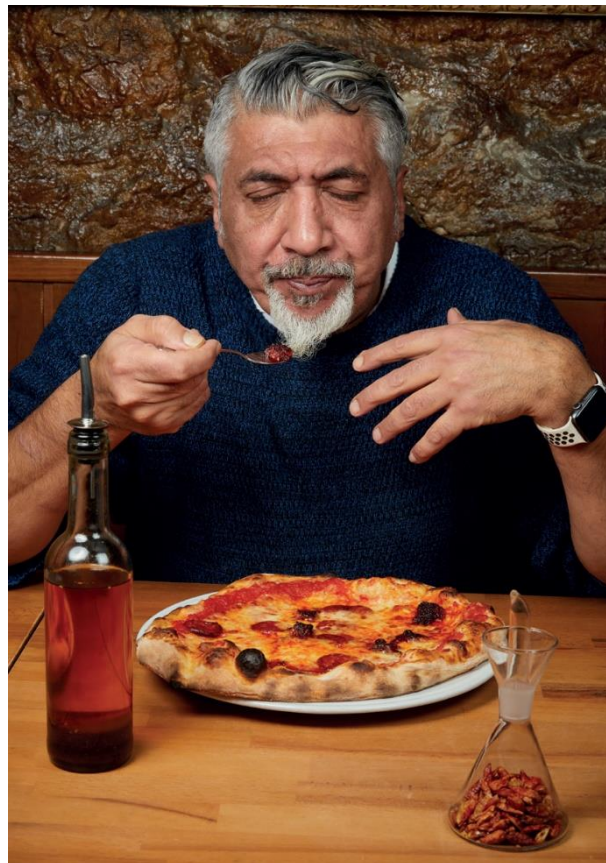


## LIBROS CÚPULA

### ¿QUIÉN ES PINO? LA HISTORIA DEL PUTO AMO CONTADA POR ÉL MISMO

*Pino soy yo: un hombre de 58 años que ha dedicado toda su vida a hacer pizza y ha experimentado con todo tipo de masas y fermentaciones. Al final, de tanto probar, he creado mi propia masa. Es evidente que no va a gustar a todo el mundo, pero me da igual, porque yo sé que es una masa buenísima: para mí, la mejor.*

*¿Qué pienso del tópico de “el secreto está en la masa”? Pues que es totalmente cierto. ¡¡¡Sí!!! La masa es muy importante, y el sabor también. Yo os puedo dar la fórmula para una auténtica masa de pizza: 1 kilo de harina, 3 gr de levadura, 600 cl de agua, 30 gr de sal y un chorro de aceite. ¿Fácil? ¡Claro! Pero con eso no basta, falta lo más complicado: el tiempo de fermentación y de maduración, el tipo de horno y la temperatura.*



*Hay muchas maneras de hornear o hacer pizza, todo depende de lo que cada uno tenga a su disposición. Tenéis que aceptar que nunca llegaréis a hacerlo tan bien como un pizzero profesional, pero os aseguro que en casa podéis hacer una pizza muy buena y completamente natural. Yo os voy a explicar cómo hacer una pizza buona, buona. ¡Nada de pizzas precocinadas!*

# LIBROS CÚPULA

## LOS INICIOS DEL PUTO AMO

*Si queréis saber algo más de mí, os diré que mi nombre es **Giuseppe Prestanizzi**, Pino es un diminutivo. Solo mi padre y mi madre, que en paz descansen, me llamaban Giuseppe. Vine a Barcelona en 1986, fui de vacaciones a San Carlos de la Rápita con tres amigos (¡puto treh!) y todos nos enamoramos. Uno de esos amigos y yo, enamorados de dos hermanas, decidimos montar una pizzería. Los otros dos encontraron otro trabajo, pero el caso es que todos dejamos Italia. ¡Por amor lo que haga falta!*

*Nos instalamos en Barcelona, y mi socio y yo abrimos un local pequeñito y nos pusimos a hacer auténtica pizza italiana. En aquella época, en 1987, no había pizzerías italianas en Barcelona. Lo bonito es que abrimos sin hablar ni castellano ni catalán, fue muy divertido, y al final la aventura salió bien.*

*Pero antes de que os ensuciéis las manos, y volviendo a mi restaurante, esperad un momento. No puedo acabar sin decir algo muy importante (y si alguno de vosotros tiene o ha tenido un local, seguro que me entenderá). **Tengo que agradecer a todos la ayuda que nos han dado, especialmente a mis clientes: ¡gracias! sin clientes, por más que seas un cocinero increíble, no hay negocio que funcione.** Comparto con vosotros estas recetas de pizzas auténticas y espectaculares, espero que las disfrutéis y, sobre todo, que no me culpéis si no os quedan como a mí:*

**“¡Yo llevo muchos años haciendo pizza y por algo soy el Puto Amo!”**



# LIBROS CÚPULA

## PIZZAS PARA TODAS LAS OCASIONES

Si eres un amante de las pizzas y del buen humor, el libro de Pino te va a conquistar desde el primer bocado. Divertido, atrevido, y ... para todos los gustos y ocasiones. Tal y como se define el propio Pino, él es el puto amo porque se lo ha ganado a base de trabajo y amor por la cocina. Su éxito en redes sociales es el resultado de buscar durante toda una vida la manera de hacer la mejor pizza italiana del mundo, la auténtica, la de Pino.

¿Cuál es el secreto? Pues como bien lo explica el autor.... ¡Está en la masa! Por eso un capítulo inicial de este libro va dedicado precisamente a explicar los diferentes tipos de cocción y demás trucos para conseguir la masa perfecta, una masa profesional con la que... ¡Vas a sorprender en todas tus cenas futuras! El objetivo, por tanto, es conseguir la mejor calidad con los materiales y herramientas que tenemos a nuestro alcance. Si somos capaces de tener paciencia, amor por la cocina, y desenvolvernos en ella, (el control del horno, por ejemplo, es un básico que cada cuál debe aprender a manejar a la perfección), entonces, también conseguiremos ser los putos amos.



***“Cuando llegas a mi edad, tienes historias para aburrir a cualquiera. Por suerte, las mías no aburren, porque en la vida me han pasado muchísimas cosas divertidas, increíbles, algunas surrealistas. Me han pasado cosas de esas que, si las ves en una peli, piensas: al guionista se le ha ido la olla. Las anécdotas más bestias no os las cuento porque podríais escandalizaros... ¡Ya sabemos que hay gente muy sensible! Pero sí comparto con vosotros momentos inolvidables de mi vida que han quedado ligados a algunas pizzas. ¡Espero que los disfrutéis! (Los recuerdos y las pizzas, claro).”***

## LIBROS CÚPULA

# PIZZAS CON HISTORIA

A AuronPlay lo conocéis todos, es un grande. ¡Tiene treinta millones de suscriptores! Él hizo un vídeo cachondeándose de mí, y puso de moda lo de Pino el “treh” (por una larga historia). Me llamó un día y me dijo: Pino, me caes bien, quiero hacer un vídeo contigo, y a mí me pareció genial. Él está acostumbrado a comer pizzas porque se pasa todo el día en casa grabando, criticando y haciendo juegos. Cuando vino a mi pizzería para grabar un vídeo conmigo hicimos un poco de teatro, como si él me cayera mal. Se sentó y me dijo: ¿qué pizza me recomiendas? Y le respondí: yo lo que te aconsejo es irte a tomar por culo, porque me caes mal. Pero al final me dijo que le gustaban mucho los quesos, y le hice una pizza cuatro quesos. Se la comió y le gustó mucho, y gracias a AuronPlay gané muchas visitas y muchos suscriptores.

Es un buen tío y lo quiero mucho: me ha ayudado muchísimo y solo puedo darle las gracias, porque en este mundo de youtubers me divierto y me lo paso bien. No es ni un trabajo para mí, aunque yo soy youtuber no me lo tomo como una profesión, al revés: simplemente me divierto. Por eso solo le puedo dar las gracias, es un grande, me ha echado una mano y me lo ha hecho pasar genial. Al principio me enfadé con él porque pensé: ¿este tío de qué va? Pero al final el pique se convirtió en un juego. Porque cuando el juego se hace duro es cuando los duros empiezan a jugar, y yo soy un tipo duro y a mí nadie me pisa los pies. Gracias, AuronPlay, te quiero mucho.

Pizzas que no te dejarán indiferente, porque no hay nada mejor que degustar una buena pizza conociendo la historia que hay detrás de ella.

## PIZZA AURONPLAY LA DE LOS CASI 30 MILLONES



La base es una Pizza blanca. Sobre esta pizza, añadimos mozzarella, parmesano, gongonzola y parmesano y de vuelta al horno.

Para la Pizza Blanca:

- Mozzarella: 80 gr
- Pecorino: 10 gr
- Parmesano: 10 gr rallado
- Guanciale: 5 lonchas finas
- Huevo: 1
- Pimienta negra, nuez moscada, perejil: al gusto

## LIBROS CÚPULA

Pizzas para compartir con tu gente, celebrar la vida, y pasar un buen rato.

# PIZZAS CON AMIGOS

# PIZZA Y BIRRA

PARA MIRAR EL FÚTBOL

Estas pizzas son sinónimo de fiesta, para disfrutar cuando ves el partido con tu grupo de amigos, comes un trozo de pizza, bebes una cerveza, discutes, comes otro trozo de pizza... Y disfrutas de la vida. Recordando que estás con tu grupo de amigos y que vais a pasar un buen rato juntos.

El fútbol es un deporte y cada uno tiene sus colores y sus sentimientos, pero no tienes que pensar que forma parte de tu vida. Porque mientras tú disfrutas viendo el partido, no puedes olvidar que cobran tres o cuatro millones de euros y van con un Ferrari, ¿y mientras ellos juegan tú vas a sufrir? Para mí no es justo, no tienes que sufrir por eso, tienes que pasarlo bien y punto. Si pierdes, pierdes, si ganas, ganas: esta es la vida, ¿vale?

Tipo de cocción:  
**PIZZA TEGLIA**

### INGREDIENTES

- Tomate: 400 gr
- Mozzarella: 300 gr
- Atún, anchoas, jamón, champiñones, alcachofas, aceitunas: al gusto
- Masa: 600 gr

Lo único que hay que añadir aquí es que la bandeja tiene que ser grande.





## LIBROS CÚPULA

# PIZZAS CLÁSICAS

Pizzas de siempre, los grandes clásicos

Tipo de cocción:

PIZZA BLANCA

### INGREDIENTES

- Mozzarella: 80 gr
- Parmesano: 20 gr rallado
- Tomate: 8 – 10 tipo cherry
- Rúcula: al gusto
- Parmesano en virutas al gusto

En este caso, después de la primera cocción añadimos la mozzarella y el parmesano rallado. Una vez hecha la segunda cocción, antes de servir, distribuimos en este orden: rúcula, tomatitos y parmesano en virutas.

Acabamos con un chorro de aceite.

# PIZZA BLANCA

ESPECTACULAR



Lo primero que debo hacer es aclarar que cualquier pizza sin tomate es pizza blanca. Esta moda de ahora de servir pizza blanca como si fuera la gran modernidad es una gilipollez, pero bueno, las cosas van por modas y ahora resulta que todo el mundo sirve o pide pizza blanca. ¡Pues vale, haremos pizza blanca! Pero no es más que una pizza sin tomate. Algunos clientes vienen, miran la carta y me dicen: Pino, ¿no tienes pizza blanca? Y yo les respondo: vamos a ver, tú dime la pizza que quieres y te la hago sin tomate, y ya tienes tu pizza blanca, mira qué fácil. ¿Y sabes qué?, si le pones la rúcula se convierte en pizza verde. Pero vaya, que mi restaurante es un negocio y yo no soy idiota, sé perfectamente que cuando sirves al público es fundamental adecuarse a los clientes. Como lo tengo claro, ahora preparo pizza blanca. Pero como soy un poco cabroncete, hago esta pizza de la receta y encima le pongo el tomatito cherry, o sea que es una pizza blanca no tan blanca, pero los clientes se la comen con mucho gusto.

## LIBROS CÚPULA

# PIZZAS EN PAREJA

Pizzas con mucho amor

Tipo de cocción:

PIZZA BLANCA

### INGREDIENTES

- Mozzarella: 40 gr
- Parmesano: 10 gr rallado
- Rúcula: 10 gr
- Burrata: 125 gr
- Parmesano en virutas
- Pistacho: 4 o 5 triturados
- Mortadela: 5 lonchas
- Tomate seco en aceite:  
2, cortado en tiras finas

En la segunda cocción ponemos la mozzarella y el parmesano rallado. Una vez acabada la segunda cocción, decoramos con rúcula, las lonchas de mortadela (intentando ponerla como si fuera una flor), la burrata en los huecos que queden entre las lonchas de mortadela y encima de cada trocito de burrata las tiras de tomate seco. Al final, espolvoreamos todo con el pistacho triturado.

## PIZZA ROMÁNTICA

PARA CONQUISTAR



La pizza romántica se me ocurrió por San Valentín. Ese día se me llena el restaurante de parejitas, que es lo normal. Yo no tengo nada en contra de las parejitas, pero lo que pasa es que me llenan el restaurante de dos en dos, y yo tengo mesas para cuatro o cinco personas, pero ese día todas las reservas son para dos. Es evidente que no puedo decirles que no, pero tengo que buscar alguna solución para darle rendimiento a mi trabajo, ¿no? Así que decidí servir un menú fijo: en mi local en San Valentín no hay carta, lo que hay es un menú romántico. Lo publiqué en las redes sociales y anuncié tres platos: una insalatina con unos antipasti a la italiana, bien servidos y presentados en plan romántico, una botella de vino dulce o cava

y agua, una pasta fresca rellena de higos que está espectacular y, para terminar, una pizza para los dos. Los clientes comían un poco de todo y disfrutaban de mi comida y de su amor y todos felices. Os advierto que si vas a hacer una pizza romántica tenéis que decorarla bien, no se trata de tirar los ingredientes de cualquier forma sino de colocarlos con intención, porque si no lo hacéis con intención no vais a enamorar a nadie, os lo digo yo.

## LIBROS CÚPULA

# PIZZAS RARAS

Lo raro es no haberlas probado antes

Tipo de cocción:  
**PIZZA ROSSA**

### INGREDIENTES

- Huevo: una yema
- Hamburguesas: 250 gr
- Cheddar: 20 gr
- Provolone: 20 gr
- Tomate: dos rodajas
- Rúcula: 20 gr

Hacemos la hamburguesa a la plancha al gusto de cada uno. Cogemos dos bolas de masa de 100 gr cada una. Las estiramos y hacemos dos pizzas de 15 cm.

Usamos una pizza como base y ponemos la hamburguesa, los quesos, la rúcula y el tomate y cerramos con la otra masa. Con un pincel, ponemos la yema encima de la pizza y horneamos en el medio con ventilador 10 – 12 minutos.

## PIZZA BURGER

Y OLVÍDATE DEL PAN DEL SÚPER

*Una vez vino un youtuber famoso de Madrid, experto en carne, y nos pasamos un día entero para hacer dos vídeos. ¡Un día entero! Llegó por la mañana, muy tranquilo, porque por lo que yo he visto en Madrid son más tranquilos, y yo preocupado: tenemos que ir al mercado, tenemos que hacer mil cosas, hay que moverse.*

*Él preparó la hamburguesa, yo cogí una masa pequeña, la puse encima, la llené de queso, de verduras, tomate, rúcula, luego la tapé bien con otro tipo de masa. La puse diez minutos en el horno y luego le añadí un poco de yema de huevo por encima para darle un color hermoso. La saqué, se la serví y el chico empezó a comérsela diciendo: joder, Pino, me has dejado impresionado, yo pensaba que las hamburguesas solo se comían con pan de hamburguesa y esto está bestial.*



# LIBROS CÚPULA

## SUMARIO

- **INTRODUCCIÓN (CHI É PINO?)**
- **ANTES DE EMPEZAR**
  - TIPOS DE MASA
  - TIPOS DE COCCIÓN
- **PIZZAS CON HISTORIA**
  - PIZZA CAMPIONE (LA DE LOS PREMIOS)
  - PIZZA DE LA MAMMA (SIMPLE Y GUSTOSA)
  - PIZZA DELUXE ( LOS DEJARÁS IMPRESIONADOS)
  - PIZZA DE LA VENGANZA (EL HUMOR FORMA PARTE DE LA VIDA)
  - PIZZA AURONPLAY (LA DE LOS CASI 30 MILLONES)
  - PIZZA BRICIOLA (LA PIZZA QUE MÁS ME DABA POR CULO)
- **PIZZAS CON AMIGOS**
  - PIZZA Y BIRRA (PARA MIRAR EL FÚTBOL)
  - PIZZA VEGETARIANA ( CON TANTA VERDURA QUE TU MADRE TE FELICITARÁ POR COMÉRTELA)
  - PIZZA VEGANA (CIEN POR CIEN NATURAL Y PARA CHUPARSE LOS DEDOS)
  - PIZZA PARA CELÍACOS (TAMBIÉN PUEDES HACER PIZZA ITALIANA SIN GLUTEN)
  - PIZZA CARBONARA (LA MÁS JUGOSA QUE HAS PROBADO)
  - PIZZA FITNESS (PARA LOS QUE SE CUIDAN)
- **PIZZAS CLÁSICAS**
  - PIZZA FRITA (A LA MANERA DE PINO)
  - PIZZA A LA SARTÉN (SIN HORNO... PERO CON ALLEGRIA Y MALA HOSTIA)
  - PIZZA BLANCA (ESPECTACULAR)
  - PIZZA CALZONE (LA DEL PUTO AMO)
  - PIZZA DOLC (DE POSTRE, DE MERIENDA, CUANDO TE DÉ LA GANA)
  - PIZZA INFANTIL (PARA ROBÁRSELA A TUS PRIMOS, TUS HIJOS O SOBRINOS)
- **PIZZAS EN PAREJA**
  - MINI PIZZAS (PARA VER UNA SERIE)
  - PIZZA ROMÁNTICA (PARA CONQUISTAR)
  - PIZZA AFRODISÍACA (PARA VALIENTES)
  - PIZZA DE DESAYUNO (FOCACCIA)
  - PIZZA DEL MAR (CON MARISCO, PARA QUEDAR COMO UN REY)
- **PIZZAS RARAS**
  - PIZZA CON PIÑA (SIN PALABRAS)
  - PIZZA BURGUER (Y OLVÍDATE DEL PAN DEL SÚPER)
  - PIZZA DE APROVECHAMIENTO (PARA VACIAR LA NEVERA)
  - PIZZA CATALANA (PARA LOS HAMBRIENTOS)

# LIBROS CÚPULA

## SOBRE EL AUTOR

**Giuseppe Prestanizzi**, más conocido como Pino Prestanizzi o “El señor de las pizzas” es un pizzero italiano calabrés que se dio a conocer por subir vídeos con youtubers famosos como AuronPlay o Ibai. En 1986 emigró a España, donde desempeña su profesión de pizzero en la ciudad de Barcelona, mientras sigue triunfando con sus vídeos en las redes. Graba tutoriales sobre pizzas, blogs y desafíos de comida para sus más de un millón de suscriptores.

Uno de sus primeros clips en YouTube en superar 1 millón de reproducciones fue "¿Cómo hacer una PIZZA en casa?" del 2019.



## LOS SECRETOS DEL PUTO AMO

Giuseppe Prestanizzi

Libros Cúpula, 2022

19 x 25 cm

170 páginas

Rústica con solapas

PVP c/IVA: 19,90 €

*A la venta desde el 11 de octubre de 2022*



## Para más información a prensa:

Lola Escudero. Libros Cúpula  
T. 619 212 722 [lescudero@planeta.es](mailto:lescudero@planeta.es)