



THE WITCHER®

El libro de cocina oficial

PROVISIONES, PLATOS y RELATOS
CULINARIOS de TODO el CONTINENTE

ANITA SARNA & KAROLINA KRUCHECKA



THE
WITCHER[®]

EL LIBRO DE COCINA OFICIAL

PROVISIONES, PLATOS y RELATOS CULINARIOS
de TODO el CONTINENTE

ANITA SARNA Y KAROLINA KRUCPECKA
PRÓLOGO DE ANDRZEJ SAPKOWSKI

minotauro

The Witcher. El libro de cocina oficial

Published by Ten Speed Press, 2023
Copyright © 2023 by CD PROJEKT S. A.
Originally published as *The Witcher. Official cookbook*

This edition published by arrangement with Ten Speed Press, an imprint of Random House, a division of Penguin
Random House LLC

Publicación de Editorial Planeta, SA. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona.
Copyright © 2024 Editorial Planeta, SA, sobre la presente edición.
Reservados todos los derechos.

Traducción: © Víctor Ruiz Aldana
Diseño de cubierta: iScriptat
Imagen de cubierta, mapa e ilustraciones interiores: Daniel Valaisis
Ilustraciones adicionales: Srdjan Vidakovic

Revisión: iScriptat

ISBN: 978-84-450-1685-5
Depósito legal: B. 18.307-2023
Printed in EU / Impreso en UE.

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 éste 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).

La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor. La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías. Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento.

En **Grupo Planeta** agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan seguir desempeñando su labor. Dirígete a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesitas fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puedes contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.



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

Inscríbete en nuestra newsletter en: www.edicionesminotauro.com
Facebook/Instagram: @EdicionesMinotauro
Twitter: @minotaurolibros

CONTENIDOS

Prólogo	6
Introducción	10
Cómo usar este libro	12
Secretos de cocina: un tesoro que merece la pena compartir	15

HUERTO BLANCO

Bocadillo de pollo marinado a la cerveza negra kaedweni	21
Pan temeriano multise millas de masa madre	24
Grañones con beicon de la posada de Huerto Blanco	27
Néctar refrescante del hortelano	30
Pollo asado de Salguero con frutos secos y hierbas	33
<i>Bigos</i> del molinero, estofado de col con manzana y ciruelas deshidratadas	35
<i>Kaszanka</i> frita con huevo	38
Manzanas asadas con caramelo y frutos secos de la abuela	41
<i>Zalewajka</i> de Mahakam	43
Patatas asadas al estilo campero	47

VELEN

Sopa de pollo del regidor de Sotomedio con fideos de huevo	51
Estofado de chucrut y guisantes partidos	53
Pan de patata a partir de sobras	56
Cerveza de cereales tostados y manzana de la posada de la Encrucijada	58

Estofado de ternera de la hechicera con especias zerrikanas	63
Estofado de carne de caza de Percha del Cuervo con vodka	65
Pan plano de la tía Lutka	69
Sopa mezclada de Boris el trol	73
Tofe de la víspera de los antepasados	75
Galletas de jengibre de las damas del bosque	77

OXENFURT

Pepinillos encurtidos de la Academia para trasnochadores	83
Panceta de la posada Alquimia a la cerveza rubia redaniana	86
Sopa de remolacha carmesí con cerezas y puré de patatas	89
Hígados fritos de pollo con pera	93
Rollitos de col de Tretogor	95
Tortitas dulces de manzana	99
Refresco de pepino del mercader	100
Sopa de pescado redaniana	103
Bollos dulces de boda	105
Estofado festivo de salchichas con buñuelos de patata	107

NOVIGRADO

Guiso de cebolla de la posada La Punta de Lanza ..	113
Sopa de pepinillos encurtidos de Los Siete Gatos ..	115
Estofado de calabaza y pollo con especias ofiri ...	117

Muslos de pollo asados	121
Lucioperca al tomillo con vistas al puerto	122
Empanadillas redanianas de lenteja roja de Hattori.	124
Empanadillas mariborianas de setas de Hattori.	128
Sopa de remolacha fría de El Camaleón.	131
Dónuts con mermelada de ciruela y virutas de beicon	133
Limonada nilfgaardiana	137

ISLAS SKELLIGE

Untable de manteca de Hindarsfjall con manzana y cebolla	140
<i>Kriek</i> rivia caliente de Larvik	142
Pescado de An Skellig en costra de sal con ensalada de zanahoria y menta	143
Hamburguesas de carne de caza de Svorlag con hortalizas de hoja verde	147
Tortitas de patata de Puerto Nuevo.	149
Bocadillos de jamón y manzana de Kaer Trolde.	152
Jamón asado de Ard Skellig.	154
Cerdo de Rannvaig en salsa de cebolla y queso con grañones	155
Arenque de Faroe en aceite con arándanos y cebolla	159
Bebida de frutas deshidratadas de Harviken	160

BEAUCLAIR

Pasta <i>étoile blanche</i> en la bodega La Víbora y las Joyas.	165
Sangría de Beauclair	167
Cruasanes de miel del festival de la Gran Plaza	171
Suflé de chocolate con salsa de vino tinto	
Sangreal	173

Estofado de ternera de El Faisán.	177
Tarta de vino Est Est y pera	179
Confit de pato de la duquesa.	183
Salmón <i>en croûte</i> de Louis.	187
Tarta especiada con miel de Midinværne	189
Galletas del País de las Mil Fábulas	193

TOUSSAINT

Doble <i>ratatouille</i> de verduras.	197
Tostada con hierbas de Los Bajos Pelados	200
Sopa de puerro y beicon de Dun Tynne.	203
Ensalada de col y rábano de los Gélenser.	205
Sopa de acedera de la Criatura	209
<i>Flamiche</i>	211
Surtidos de rebanadas de pan de Francolartes	215
Paté de liebre de la posada El Gallotriz	217
<i>Kissel</i> de vino	219
Limonada de Corvo Bianco.	223

KAER MORHEN

Tortilla de Geralt para Yennefer	228
Estofado de judías y tomate de Vesemir	231
Gachas del desayuno de Ciri	233
Ensalada de setas fritas de Kaer Morhen.	236
<i>Tvorog</i> de Eskel.	239
Potaje de cerveza y queso	240
Buñuelos de <i>tvorog</i> y hierbas de Lambert	242
Infusiones	245
Agradecimientos.	250
Sobre las autoras	250
Índice.	251



SECRETOS DE COCINA: UN TESORO QUE MERECE LA PENA COMPARTIR

El Continente es un mosaico colorido e intrincado de tierras, donde las numerosas variaciones y tonalidades de sus partes se combinan en un patrón impresionante. Me recuerda a una cocina llena de vida: los gustos y olores que se entremezclan como un tapiz, igual que las culturas de regiones y localidades en nuestro día a día.

Todos los territorios tienen sus costumbres y todas las familias, sus tradiciones. Tiempo ha, mis parientes empezaron a recopilar con asiduidad notas de cocina, de todo tipo de platos, desde las recetas cotidianas más sencillas hasta aquellas aprendidas durante los viajes a tierras remotas. Con los años, estas páginas sueltas se convirtieron en un volumen grueso lleno de secretos culinarios familiares que iba pasando de generación en generación, un tesoro de una riqueza incalculable con rastros del pasado, el presente y tal vez el futuro; es decir, una suerte de eternidad. Para mí siempre ha sido un recuerdo con un gran valor sentimental, un vínculo con el núcleo de mi hogar: la cocina y la mesa familiar. Puede que esa mesa de la cocina —gruesa y sólida, hecha de resistente madera de roble, equipada con cajones y compartimentos— esté un poco desgastada y agrietada, pero ha sido una fiel compañera familiar a lo largo de comidas diarias y opíparas cenas por igual. Es un lugar encantado donde nos sentimos transportados a distintos rincones del Continente, tanto por las historias que se cuentan sin prisa como por los sabores y aromas de los platos de nuestra colección de recetas.

Aún quedaba espacio en nuestro libro de cocina: páginas blancas que esperaban que alguien las llenara de

recetas, ingredientes e historias culinarias de lugares allende las fronteras de nuestro hogar en Kovir. Hasta hace bien poco, solo podía explorar el mundo con la ayuda de la generosa biblioteca de mapas de mi familia o con mis queridos libros y volúmenes de poesía. Mi favorito siempre ha sido *La perla azul* de Essie Daven, conocida como «Ojazos»; las hermosas baladas de la autora son una fuente de inspiración, y su carácter atrevido me proporciona el coraje necesario cuando debo enfrentarme a lo desconocido. Por eso fue lo que necesité cuando se presentó el momento de cruzar el umbral de mi hogar y abrir un nuevo capítulo en el libro de cocina familiar para mi propio viaje, una historia que no habría creído posible hace un tiempo.

Y llegó el día en que nuestro taller de cartografía recibió un encargo... ¡directamente desde la corte ducal de Toussaint, nada menos! Debíamos ornamentar los muros del castillo con delicadas representaciones del mundo conocido. De por sí, no había nada extraordinario en el encargo, pues hace años que producimos meticulosas obras en nuestro taller. En ocasiones, nuestros expertos cartógrafos viajan en barcos mercantes o caravanas hasta los elegantes salones y cámaras de nuestros clientes para crear sus intrincadas obras de artesanía en el

lugar en cuestión. Sin embargo, por primera vez, confiaron en mí para que representara a la familia y por eso acepté esta invitación a viajar hacia el sur, desde nuestro taller en Lan Exeter hasta los salones palatinos de Beauclair.

Al alba, embarqué en un mercante en Kovir y crucé las olas saladas del mar bajo el aleteo de las velas. Aunque, al arribar al bullicioso puerto de Novigrado, no hice el transbordo hacia la embarcación que me llevaría inmediatamente a Beauclair, pues no podía negarme el placer de visitar a los familiares que llevaban años viviendo tras los muros de Wyzima. Ni tampoco podía ignorar la oportunidad de alargar mi travesía unas semanas con vistas a explorar las tierras colindantes y mucho más... Lugares que hasta entonces conocía solo por las historias familiares, cuyos detalles sobre todo había imaginado, y que ahora se me presentaban como paradas en mi viaje. Me dispuse a probar nuevos sabores y experimentar la vida de todo pueblo, aldea y taberna que tuviera la fortuna de visitar. Decidí que no habría obstáculo ni sorpresas inesperadas que me desviarán de la ruta escogida, ni siquiera cuando acabara en los lugares donde el diablo da las buenas noches...

Por tanto, seguí un rastro de platos deliciosos a lo largo y ancho del Continente. Como suele decir mi abuelo, para juzgar algo hay que probarlo. Y que no te quepa duda que lo hago con gusto, ya sea junto a los caminos polvorientos de los Reinos del Norte o en las costas gélidas y azotadas por el viento de las islas Skellige. Y finalmente, claro, en los soleados valles —salpicados de verde y dorado— de Toussaint, rodeada por la imponente belleza propia de los cuentos de hadas.

Si bien mi interés principal a lo largo de mi viaje serían sin duda los ingredientes y las recetas —y dado que las artes culinarias atraen a gente de toda clase—, también recogí, o a veces tan solo oí a escondidas, las historias, cotilleos y rumores de aquellas personas que manducaban a mi lado. Eran viajeros y lugareños, mensajeros reales fatigados y oficiales circunspectos, medianos eruditos, bardos despreocupados y mercaderes enanos, e incluso algún que otro elfo asimilado. Y si nos creemos los rumores que cuentan los taberneros, entre sus clientes se encontraban a veces personajes muy misteriosos, con el rostro oculto bajo capuchas: magos, hechiceras o los cazadores de monstruos conocidos como brujos...

Hacía mucho tiempo, mucho antes de embarcarme en mi viaje, que ansiaba descubrir lo que se ocultaba en las bodegas y despensas del Continente, saber qué delicias servían en los grandes banquetes de anfitriones distinguidos. Anhelaba descubrir las ingeniosas mezclas de sabores que dominaban los cuencos y ver succulentas viandas servidas en platos.

Para satisfacer estos anhelos, necesitaba una pizca de coraje. Tras hallarlo, me dispuse a disfrutar de las maravillas culinarias de tierras distantes y a descubrir con mi propio paladar recetas del todo cautivadoras que ofrecían sabores sorprendentes.

He traído a casa aquellas recetas que hasta el momento se ocultaban en los rincones remotos del mundo. Tras anotarlas cuidadosamente en mi diario, comparto ahora estos secretos desde mi querida cocina familiar.



**VIAJES CULINARIOS
POR EL
CONTINENTE**

Lan Exeter

Kovir

¿Kaer Morhen?

Novigrado

Oxenfurt

Vizima

Velen

Huerto
Blanco

Islas
Skellige

Toussaint

Beauclair

