



A LA VENTA DESDE EL 17 DE ABRIL DE 2024



QUIERO SER JAPONÉS

日本人になりたい

GIPSY CHEF

ジプシーシェフ



Con más de 1,5M de seguidores entre todas sus redes sociales, y millones de visualizaciones, Pablo Albuérne arrasa en internet con las originales recetas de su alter ego, "Gipsy Chef". Cabeza de cartel de "COMER", portal gastronómico del diario LA VANGUARDIA y reciente fichaje de TVE donde liderará la expansión "gastrodigital" de la cadena nacional, sigue creciendo sin parar. El secreto de su éxito: cocina desenfadada, gamberra, sin leyes ni complejos, con un toque de humor y lo más importante: sin complicaciones. Con el estilo único que le caracteriza y una personalidad arrolladora, el chef más cercano del entorno digital sigue rompiendo esquemas y ganando "adictos" a su forma de ver la cocina. Consigue hacer sencillo lo que parece complicado llegando directo al paladar de todo tipo de público. Desde el más novato e inexperto al más avezado de los cocineros pocos pueden resistirse a sus originales recetas.





Con este libro, su segundo proyecto literario tras *Gipsy Chef: Mi mundo en 40 recetas bestiales*, el autor nos propone un original viaje a Japón para conocer los secretos y las infinitas posibilidades de su exquisita gastronomía. A través de siete completos capítulos, este peculiar cocinero ovetense nos descubre con todo lujo de detalle y transmitiéndonos en cada página su pasión por Japón, los ingredientes base y las elaboraciones principales de su cocina, además de facilitarnos un recetario tan sencillo y accesible como sorprendente y disfrutón. Todo ello, salpicado con anécdotas y curiosidades personales que cierran el libro hasta convertirlo en una lectura amena, completa y divertida. Pablo Albuérne nos deja sin excusas y siembra en el lector una curiosidad que activará de inmediato las ganas de experimentar este universo gastronómico sin límites, y de acercar con libertad los sabores orientales más auténticos a nuestra mesa, sin peros, sin complicaciones, sin miedo ni instrucciones súper precisas. Además, cada capítulo finaliza con un QR donde encontramos contenido extra y la BSO perfecta para acompañar la lectura... ¡y nuestros momentos en la cocina!

LIBROS CÚPULA



«Llegar a Japón es siempre increíble, emocionante: lo más parecido a viajar a otro planeta sin salir de la Tierra. Y da igual cuantas veces lo hagas, siempre, sin excepción, aterrizar en su mundo es algo único y lleno de magia. Nunca acabas de entender del todo si es realidad o un cuento de Lewis Carroll. Perfección matemática, belleza, poesía, aventura, y los silencios más hermosos que haya tenido el placer de disfrutar».

Índice



イントロ
Introducción — 8

Ingredientes y qué hacer si no los tienes — 12

主要成分



親愛なるダシ

Querido dashi (para entender Japón) — 34

Los ingredientes — 38
Las fórmulas — 44



Salsas — 56

ソース

Quiero ser japonés Índice



焼き鳥・串焼き・焼肉

Yakitori, kushiyaki, yakiniku y los mil yakimono — 80

Yakitori y kushiyaki — 82
El tare — 84
Las kushi — 86
Takoyaki — 108
Dorayaki — 118



寿司の神様アキラさん

Akira, dios del sushi — 130

El arroz perfecto — 136
El aliño — 139
Hakozushi — 141
Onigiri — 152
Hand roll — 162
Chawanmushi de María — 174

揚げ物

Todo lo frito — 178

Koromo-age — 180
Kawari-age o furai — 200
Karaage — 226
Sua-ge — 234



AKIRA DIOS DEL SUSHI 寿司の神様アキラさん



AKIRA DIOS DEL SUSHI 寿司の神様アキラさん

Quiero ser japonés Akira, dios del sushi

130

131

Akira, dios del sushi

Tengo la suerte de viajar mucho, y de que mis viajes vayan de la mano de la comida el 99% de las veces. Gracias a este bendito oficio, he comido en infinidad de restaurantes alrededor del mundo, muchos de ellos ciertamente muy lejos de mi alcance. Y dentro de esta lista hay un gran número de restaurantes japoneses fuera de Japón. En resumen, que he comido tanto sushi en mi vida, y en restaurantes tan top, que en esta visita, mi cuarta a la isla nipona, el último de los atractivos era el sushi. Ese rollo de los seres humanos, que tenemos la curiosa habilidad de creer que lo sabemos todo. Arroz con pescado crudo: «Lo he comido en los lugares más aclamados, dentro y fuera de Japón. ¿Acaso hay algo más que me pueda sorprender?» Pues lo hubo, vaya si lo hubo. Mi exjefe, y ahora gran amigo, Dragon nos había preparado un tour por sus mejores cartas en Tokio. Puede que no fueran los restaurantes más renombrados, ni de lejos los más conocidos, pero, créeme, eran de lo más top del universo, e ir en el nombre de Dragon te abre las puertas del Olimpo. Con él he viajado por todo el mundo durante años. Japón, y más concretamente Tokio, fue el lugar donde comenzó su brillante carrera, y su patio de juegos durante muchos años. Dragon conoce hasta el último rincón sabroso, y no hay nadie mejor que él para decirte el qué, cómo y dónde de la ciudad.

*Si quieres saber más sobre Dragon, acude a mi primer libro.



Quiero ser japonés Todo lo frito



Salsa de cítricos, sake y pimienta rosa
/ Para snacks, pollo, carnes y pescados grasos

シトラス、日本酒、ピンクペッパーソース

Otro invento que surgió de madrugada mientras pasaba el rato en un hotel de Kioto probando sake con un gran amigo. Acabábamos de llegar después de un largo viaje. A él le entró hambre y solo teníamos unas muestras de sake que teníamos que probar, un par de bolsas de patatas fritas, una cajita llena de especias que me habían regalado en Turquía semanas antes —y que, sinceramente, nunca pensé que fuera a utilizar— y mi inseparable botellita de AOVE. En el vestíbulo del hotel había un frutero lleno de naranjas y limas impecables. La urgencia, el hambre y el ingenio hicieron el resto.

Ingredientes

6 cucharadas de AOVE
3 cucharadas de sake
1 cucharada de zumo de lima
3 cucharada de zumo de naranja
1 cucharadita de postre de pimienta rosa
Sal

Mezcla todos los ingredientes en un bote y agita. La imaginación y la necesidad son las mayores aliadas del ingenio. Nunca tengas miedo a probar, por muy alocada que te parezca la idea. ¡Probar siempre vale la pena! Puedes conservar esta salsa en la nevera durante semanas guardada en el mismo bote en el que la preparaste.





Matcha y lima

抹茶とライム

Entre su sabor único y ese verde eléctrico, el matcha me tiene el corazón robado. Y este relleno lo pone en un lugar muy elevado en el *ranking* de cosas deliciosas. Tienes dos opciones con resultados buenisimos, pero totalmente diferentes: una con queso tipo mascarpone, que te dará un relleno sedoso y dulce, perfecto si no te gusta el riesgo, y otro con queso tipo Philadelphia, para cerebros ansiosos de nuevas experiencias. Las dos igual de sencillas en su preparación.

Ingredientes

1 cucharada de té matcha
200 g de queso tipo mascarpone o tipo Philadelphia
3 o 4 cucharadas de miel
1 cucharadita de ralladura de piel de lima



En un bol, mezcla muy bien el queso, el té y la ralladura de lima. Añade la miel y mezcla levemente, con movimientos envolventes, de tal forma que no llegue a integrarse del todo y encuentres sorpresas de miel pura entre la mezcla. La cantidad de miel es orientativa: si lo quieres más dulce, no dudes en echarle más.



Salsa de mostaza y jengibre
/ Para sopas, fideos, carnes, pollo, frituras

マスタードと生姜のソース

En Japón aman la mostaza. Yo también, pero la suya es tan fuerte que se te saltan las lágrimas... y, para serte sincero, si algo me hace sufrir, no es lo mío. Como en toda regla hay excepciones, mi última visita a Japón me regaló una de las salsas de mostaza más ricas que jamás había probado. Entre dulce y tostada, es un sabor que solo de recordarlo me hace salivar. Esta es mi versión de ese recuerdo.

Ingredientes

- 3 cucharadas de mostaza tipo Dijon
- 1 cucharada de agua o dashi
- 1 cucharada de aceite de sésamo
- 1 cucharadita de café de jengibre recién rallado
- 1 cucharada de miel
- 1 toque de sal



Mezcla bien todos los ingredientes y viaja directo a los pies del monte Fuji. Yo la comí acompañando, por error, un pollo frito épico (pág. 228 karaage de pollo). Un toque de esta salsa en una sopa de miso o unos udón es mágico, y acompaña de forma magistral cualquier carne que se le ponga delante. Si la guardas en la nevera te podrá durar meses, aunque no creo que tardes más de una comida en hacerla desaparecer.



Más sobre el autor

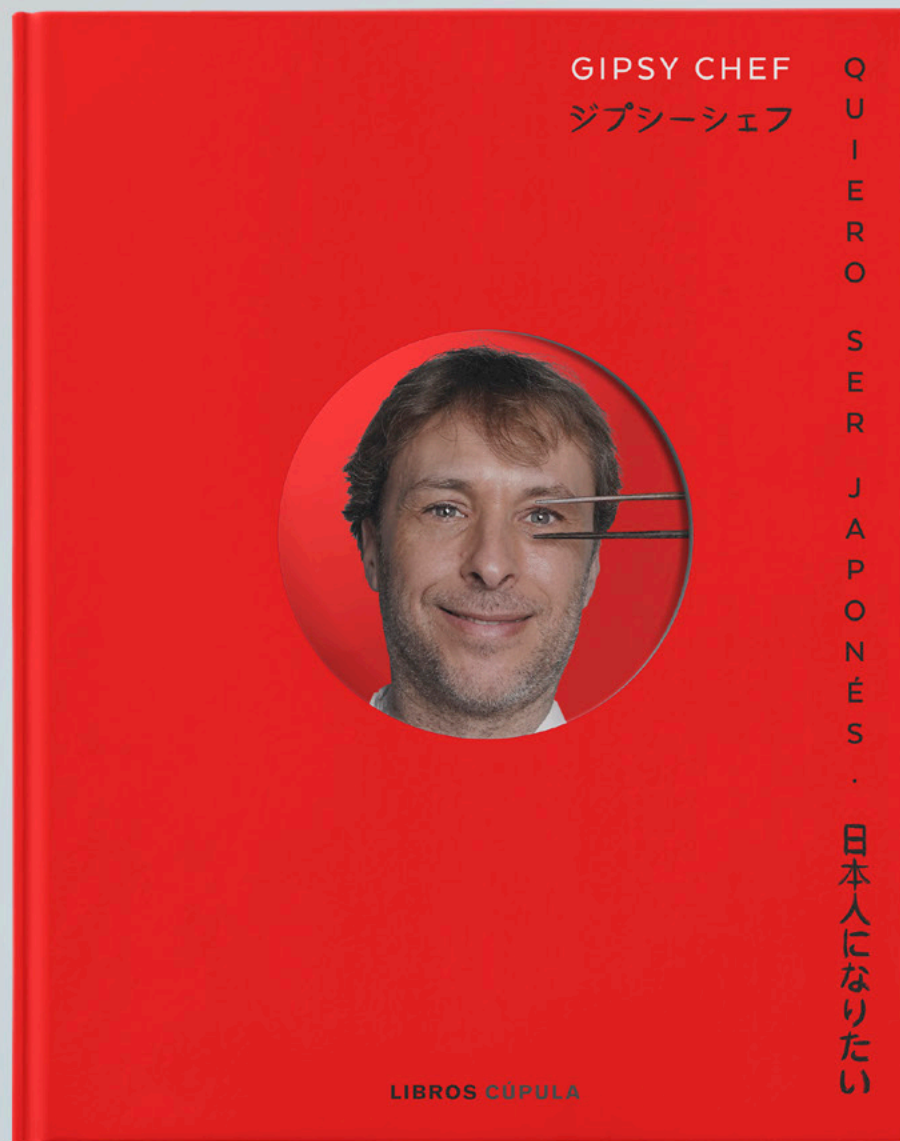
PABLO ALBUERNE JUANCO. Asturiano (Oviedo, 1976). Estudia fotografía pero reconduce su carrera por azar hacia la cocina. Tras terminar sus estudios en la Escuela de Hostelería del Principado de Asturias (España), y después de 2 años trabajando en las cocinas de uno de los hoteles más renombrados de su ciudad natal, da el salto a Cataluña para ponerse a las órdenes del triestrellado Chef catalán Santi Santamaría (restaurante Racó de Can Fabes).

Lidera varios proyectos en Barcelona, con éxito dispar, y decide dar un nuevo giro a su carrera, esta vez trabajando cómo Chef privado para un importante empresario europeo. Viaja durante años por todo el mundo y, en 2008, se adentra en el mundo de la comunicación grabando su primer programa de cocina en Argentina que daría pie a una segunda intervención en España en 2011 (*Comer Beber Amar*, Antena3) y abriría definitivamente la puerta de lo que es ahora su dedicación principal.

Comunicador y cocinero a partes iguales, ha sido propietario de dos restaurantes, prepara una próxima apertura, ha publicado dos libros *Gipsy Chef: Mi mundo en 40 recetas bestiales* (5ª edición) y *Quiero ser japonés* (lanzamiento 17 de abril). Colabora con Televisión Española (TVE), Televisión de Cataluña (TV3), La Sexta, Radio Televisión Española (RTVE), Movistar+, TV Azteca México Y arrasa con sus recetas en redes sociales con casi 1 millón y medio de seguidores totales hasta la fecha.

Web: <https://gipsychef.es/>
IG: @Gipsychef
Youtube: Gipsy Chef TV
FB: @gipsychef





QUIERO SER JAPONÉS Gipsy Chef

Libros Cúpula, 2024

18 x 23 cm.

240 páginas

Cartoné troquelado

Contenido extra en el interior vía QR

PVP c/IVA: 24,95 €

A la venta desde el
17 de abril de 2024

Para más información a prensa, ejemplares
y entrevistas:

Lola Escudero

Directora de Comunicación Libros Cúpula

Tel: 619 212 722

lescudero@planeta.es