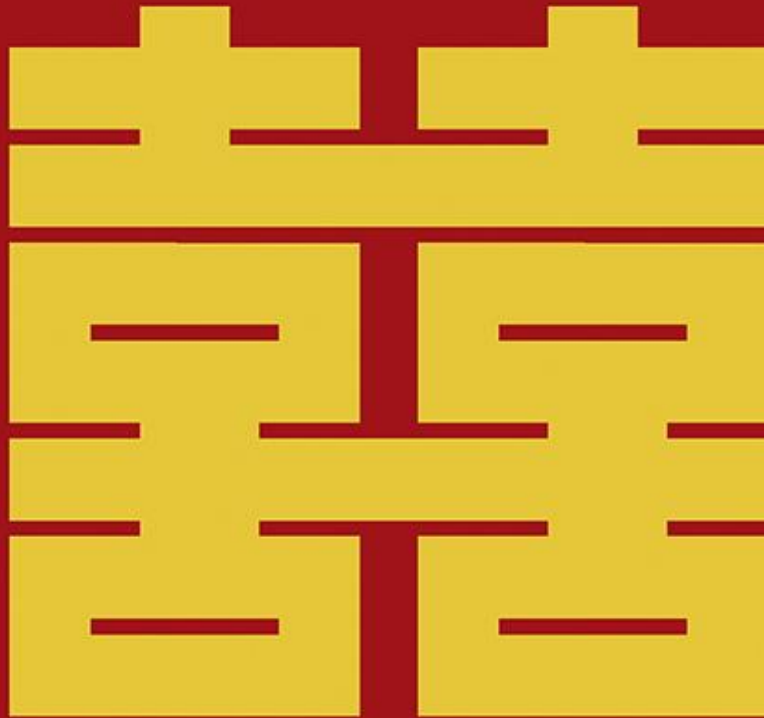


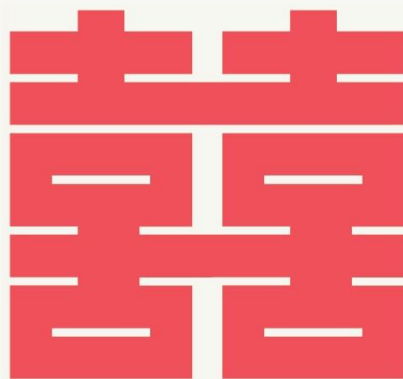


KAO

LA MEJOR COCINA CHINA
José M. Kao



A la venta desde el 17 de abril de 2024



KAO

La mejor cocina china

Con fotografías de Carlos Allende

La mejor cocina china de la mano de Josep María Kao, el chef del restaurante Shanghai de Barcelona, galardonado con una estrella Michelin y considerado como el mejor restaurante de cocina china de España.

Josep María Kao es el gran enlace entre los primeros cocineros chinos establecidos en España hace seis décadas y un presente culinario de gran nivel en el que China se funde con el Mediterráneo. Este libro relata su historia familiar y su legado en forma de recetas.

A lo largo de estas páginas, el lector conocerá la epopeya familiar que lleva a los Kao de la China comunista a la España del franquismo, para acabar siendo un referente culinario en el país y en el mundo. El relato se completa con un recetario que aúna tres generaciones, desde la cocina china más tradicional, pasando por la reconocidísima propuesta culinaria de su cocina, hasta los bocados más atrevidos y creativos.

El padre de José María Kao llegó a Barcelona para trabajar en el primer restaurante de cocina china de la ciudad. Él y su esposa dieron a conocer un recetario muy exótico para la época y lo pusieron de moda en el desaparecido restaurante Pekín y, después, en el Shanghai. José María, benjamín de los Kao, transformó la cocina de su padre sumándole ingredientes mediterráneos y conceptos de alta cocina, y ha conseguido que el Shanghai sea, para muchos expertos, el mejor restaurante chino fuera de China.

Después de una vida tras los fogones, José María repasa la historia de superación de su familia y mira hacia sus hijas, Meilan y Nayan, como expresión y realidad de un futuro prometedor.

«El Shanghai es el mejor restaurante chino fuera de China.» Ferran Adrià



VOLVER A CASA

Prólogo de Sergio & Javier Torres, cocineros

«La primera vez que visitamos el restaurante Shanghai, los padres de Jose María y Luis y fundadores del restaurante, todavía vivían. Más allá del olor que desprendía el local, había algo que, ya desde la calle, nos demostraba que ese restaurante no era como cualquier otro: Kao Tse Chien y Shiow Ing Yang sentados en la puerta, dispuestos a recibir y dar la bienvenida a todo aquel que visitaba su apreciada cocina. La sensación es imborrable y a nosotros, que éramos unos críos cuando empezamos a visitarles, esas paredes nos vieron crecer.

El Shanghai siempre ha sido el verdadero templo de la cocina china, donde continuamos disfrutando como niños de sus judías con pollo, sus tirabeques, sus espinacas salteadas y su pak choi, platos siempre cocinados con ingredientes cien por cien chinos. Un lugar auténtico como ningún otro donde el esfuerzo, la humildad y la pasión se unen, fruto de los valores de una familia que acoge a todo aquel que les visita.

Luis ha conseguido traer al restaurante una grandísima apuesta por los buenos vinos, unos vinos únicos y difíciles de encontrar, y su amplio conocimiento hace que sea capaz de leerlo rápido, saber lo que quieres y lo que buscas. José María, por otro lado, es la esencia de la cocina del Shanghai, una cocina con personalidad y evolución que ha conseguido mezclar platos clásicos y novedades gastronómicas de altísima calidad, elaborando una carta inigualable. En definitiva, el tándem perfecto.

Allí no solo comíamos y seguimos comiendo de manera excepcional, sino que el ambiente era y es inigualable, con una calidez únicamente comparable a una cena en familia.

Visitar a los Kao es adictivo y quizás es por esto que siempre tenemos la necesidad de volver, con amigos o con familia, para sentirnos de nuevo como en casa».



LOS INICIOS EN BARCELONA Y UN RESTAURANTE QUE "NACIÓ EN HOLLYWOOD"

«El piso era un principal de la calle Ali Bei. Era tan grande que los primeros años alquilábamos habitaciones y aún sobraba espacio. Yo nací el 4 de agosto de 1962, el año de la gran nevada y el día que murió Marilyn, y mis recuerdos de aquella casa están sin duda distorsionados. Tenía unos techos muy altos, largos pasillos que nos atemorizaban y muchos rincones para esconderse. Y teníamos vecinos. Buena gente que nos aceptó enseguida. Pronto, muy pronto, se convirtieron en amigos.

Demasiado pronto y de manera demasiado abrupta porque sucedió a raíz del segundo momento más doloroso en la vida de mamá. Pocos meses después de mi nacimiento mamá tuvo que separarse de nosotros durante cuatro o cinco meses. Dejarnos a todos, pero, sobre todo, dejarme a mí, recién nacido, fue una experiencia traumática, a pesar de que el motivo, visto con la perspectiva de los años, fue muy glamuroso.

De julio a diciembre de 1962, en Las Rozas de Madrid, el director de cine Jonathan Ray rodó 55 días en Pekín, una película ambientada en la China de principios el siglo XX, durante la revolución de los Boxers. Durante aquellos cinco meses, más de quinientos extras participaron en la película y como es de suponer, muchos de ellos fueron chinos o de origen asiático, toda una rareza en la España de la época. En casa podemos decir que mamá compartió reparto con «el animal más bello del mundo», Ava Gardner, que coprotagonizó la película junto a Charlton Heston y David Niven.



Durante la ausencia de mamá nuestros vecinos catalanes velaron por aquellos pequeños que apenas veían a su padre porque trabajaba... como un chino. Las jornadas interminables en el Gran Dragón, las semanas sin descanso, trabajar a cambio de satisfacer la deuda adquirida con Peter Yang... Todo aquello fue minando poco a poco a mi padre que, sin embargo, nunca se quejó. Entre otras cosas porque mamá y él tenían un plan.

Separarse de su familia justo cuando empezaba su nueva vida en Barcelona fue otro de los grandes sacrificios que mi madre hizo por nosotros. Y es que con el dinero que ganó en aquella película, mis padres pudieron abrir su primer negocio, el restaurante Pekín, situado ni más ni menos que en una de las mejores calles de Barcelona. ¡Bendito neng kan!»



DEL GRAN DRAGÓN AL PEKÍN

«Durante los primeros años en Barcelona, papá se dedicó en cuerpo y alma al restaurante de Peter Yang, el Gran Dragón. El impacto que tuvo aquella cocina en Barcelona, desconocida hasta la fecha, fue grande. Papá elaboraba platos con nombres muy fantasiosos, como 'La bomba a Tokio' o los 'entremeses de malvas'. Sin duda, tuvo que generar gran efecto en un momento en el que ni siquiera se intuía la Nouvelle Cuisine. En el 62 faltaba un año para que los hermanos Troisgrois creasen su salmón a la acedera y once para que se publicara el decálogo del movimiento francés que empezaría a cambiarlo todo.

La cocina de los restaurantes de Barcelona era eminentemente tradicional y afrancesada, así que 'la bomba a Tokio', nombre muy descriptivo de las relaciones entre chinos y japoneses de la época, sería... la bomba.

La notoriedad del Gran Dragón explica parte del éxito del primer restaurante propio de mis padres, el Pekín. Imagino que parte de la clientela, bien establecida en la sociedad, (no hay que olvidar que el Gran Dragón estuvo situado enfrente del Consistorio), al enterarse de que aquel original cocinero inauguraba restaurante, sentiría curiosidad. Les convencería la conveniente ubicación casi sobre Rambla Cataluña. Y llamaría la atención que el 29 de diciembre de 1965 se anunciara la inminente apertura nada más y nada menos que en La Vanguardia, el principal diario de la burguesía de la ciudad.

¡Y es que papá y mamá siempre tuvieron visión comercial!»



LAS RECETAS DE MI PADRE: TRADICIÓN Y MAESTRÍA

«En su nuevo restaurante, papá introdujo recetas de su tierra y otras muy tradicionales que todavía nos acompañan. Los jiaozi de ternera, por ejemplo, son dim sums originarios de Shandong. Estas empanadillas de obleas de trigo, rellenas de carne, calabacín y cebolleta, se cocinan hirviéndolas en agua y resultan un manjar sencillo y delicioso: no conozco a nadie que se resista a ellas. Una curiosidad: jiaozi es el nombre original y gyoza –mucho más conocido– su traducción al japonés (en Japón, por cierto, suelen cocinarlas marcándolas a la plancha).

Otro de los platos más antiguos de nuestra carta, que sin duda mi padre aprendió en el lujoso hotel de Taiwán en el que se instruyó como cocinero, es el pato asado mandarín. Es un plato laborioso y preciso, propio de la cocina imperial, que necesita dos horas largas de maceración, para que el ave se impregne de los deliciosos aromas que liberará a cada bocado, y otras dos horas de cocción suave en el horno para que adquiera el punto justo en el interior – ni muy hecho ni crudo, pero todavía jugoso– y una piel de aspecto crujiente y dorado. Mi padre era un maestro preparándolo y yo aprendí de él todo el proceso que, además de ancestral, es muy práctico porque representa la base de otras recetas de pato, como el famoso pato Pekín o lacado.



Una receta más discreta, que desde hace relativamente poco ya no elaboramos en el restaurante por motivos de legislación sobre seguridad alimentaria, es el huevo milenario. Se trata de un bocado chocante para muchos occidentales por su aspecto visual, por la mezcla de texturas –para los orientales es un factor como el sabor a la hora de juzgar un plato–... ¡y por el respeto que se tiene a los huevos! Tradicionalmente, estos huevos se elaboran enterrándolos en arcilla calina, cuyo ph gelatiniza la clara y la yema a través de los poros de la cáscara.

Más adelante, al conocer la base científica del proceso, se descubrió que estos huevos tan valorados por los chinos se pueden preparar sumergiéndolos en una solución de hidróxido de sodio apto para alimentación –que aporta el ph alcalino–, una mezcla de tes y sal; sin duda una opción mucho más higiénica y segura. Sea como fuere, ¡los huevos milenarios nos acompañan desde hace un siglo! ¡No puedo ni imaginar la cara de un barcelonés de los años sesenta al ver esa bola negra, transparente y gelatinosa!».



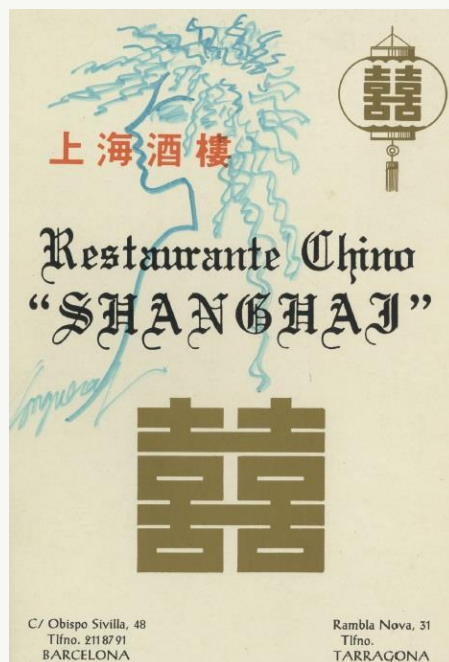
EL SHANGHAI: LAS LECCIONES DE MI PADRE

«En 1976, cuando yo tenía catorce años, mis padres adquirieron el local de lo que sería el actual Shanghai, en el 48 de la calle Bisbe Sivilla de Barcelona. Y con aquel cambio logístico (el Pekín y otros negocios –como el salón recreativo– serían adquiridos por la Diputación de Barcelona para construir su sede en el mismo emplazamiento).

Aquel enésimo cambio, cambió también mi vida. Porque de los catorce a los diecisiete años me entregué en cuerpo y alma a la cocina del Shanghai. Ahí aprendí los trucos de mi padre con la sazón de los platos, me impregné de su maestría con los puntos de cocción de pescados y mariscos y me contagié de su sabiduría sobre las técnicas de cocción. Él no estudió en una escuela de cocina, ¿acaso había escuelas de cocina en aquella época? Papá lo aprendió todo observando a los chefs de aquel restaurante de hotel de Taiwán y durante tres años yo hice lo mismo, aprendí observándole a él. Era un maestro riguroso, no utilizaba apenas palabras y con solo una mirada entendías si ibas bien o tenías que rectificar. La cultura china es así, las cosas se dicen una vez, para qué más.

Si tuviera que resumir en una sola lección todo lo que papá me transmitió, sería esta: «prueba siempre lo que estás cocinando». Papá siempre lo probaba todo, en todo momento: un sorbito de sopa de aleta de tiburón, un pedacito del pak choi que saltaba en el wok, una patita del calamar que recién había frito... en función de lo que dictaba su paladar, corregía algún aderezo o seguía adelante con la receta. Era un cocinero intuitivo y práctico.

La cocina fue mi vocación, gracias a Dios, y hasta los diecisiete años no hubo distracciones. Pero entonces, un día de 1979, mi hermano Luis llamó mi atención sobre algo inesperado: «José María, creo que la chica del quiosco podría gustarte».



EL SHANGHAI, UN RESTAURANTE DONDE SE COME MUY BIEN

«La cocina de mi familia en aquella época, la década de los ochenta del siglo XX, era la típica que uno espera de un restaurante chino de barrio: rollitos primavera, arroz tres delicias, pollo con almendras... cosas así. Sin embargo, había en nosotros algo muy particular. Papá compraba el mejor producto posible, a diario, en el Mercat de Santa Caterina y, por otro lado, elaborábamos todo lo que podíamos: las obleas de los rollitos, por poner un ejemplo. Es decir: usábamos producto fresco, de mercado, y evitábamos atajos, que en cocina llevan siempre al desastre.

En aquel momento nos faltaba mucho recorrido para encontrar nuestro propio lenguaje, el que llevó al Shanghai a lo más alto de la restauración barcelonesa y, diría, que española. Pero las bases estaban ahí. Y es que esas bases, las que he mencionado antes, son las que comparten

todos los buenos restaurantes: buen producto, elaboración casera. Obviamente hay mucho más. Pero sin eso no hay nada en absoluto.

Hay una frase de un cliente de la época del Pekín, que luego nos siguió al Shanghai, que siempre recordaré. En una ocasión, ya con mi padre retirado, me dijo: «Íbamos al Pekín no porque fuera una comida diferente, exótica o más barata. Íbamos porque se comía muy bien». Al fin y al cabo, los clientes vienen a nuestras casas a comer. A despreocuparse de cocinar, sí, pero a ser felices con lo que encuentran en el plato. ¡Los restaurantes son dispensadores de felicidad y el estómago es muy sincero y difícil de engañar!

Nuestros clientes venían y siguen viniendo a nuestros restaurantes porque saben que vamos a cuidar de ellos a través de nuestros platos. No por casualidad, dim sum es un sintagma cantonés que significa «tocar el corazón».

¿Se puede aspirar a más en la cocina?».



KAO DIM SUM

«Más o menos entonces Meilan terminó convenciéndome de una idea que le rondaba por la cabeza desde hacía años. Para ser sincero, hasta aquel momento yo me había mostrado reticente. En parte porque, en mi opinión, la propuesta de mi hija mayor era demasiado avanzada para la Barcelona de la época. Hoy la ciudad demanda aperturas y nuevos conceptos gastronómicos, pero entonces este tipo de demanda estaba empezando a emerger.

Meilan estudió Comercio Internacional y siempre ha tenido inquietudes creativas. Es muy ingeniosa y en aquella época, bueno, siempre, viajaba muchísimo. De hecho, al terminar sus estudios empezó a trabajar en el sector de la moda en Los Ángeles. ¡La nieta de unos refugiados políticos chinos! El caso es extraordinario, la verdad.

Además de Los Ángeles... Londres, Nueva York, Shanghai: en todas estas ciudades cosmopolitas Meilan conoció otro tipo de restaurante chino, algo que no tenía nada que ver con el típico restaurante chino de barrio de una ciudad española, negocios por los que siento el máximo respeto, no me entiendan mal, soy muy consciente del esfuerzo que representa dirigir un restaurante.

Su idea era hacer algo parecido, algo que no existía en nuestro país, algo que Barcelona todavía no tenía: «Papá, abramos un dim-sum club. Yo me encargo de todo».

«¿Un dim-sum club? ¿Pero qué narices es eso, hija?» Algo así debí contestar, seguro. Pero la idea era buena, Meilan luchó por ella y llegó un momento... en que lo vi claro.





VUELTA A LOS ORÍGENES Y NUEVOS PROYECTOS

«Si a principios de los dos mil empezó a gestarse nuestro cambio de mentalidad, con la irrupción de Meilan y Nayan en el negocio este impulso se consolidó. Kao Dim Sum fue la aventura que marcó un antes y un después, la visión de Meilan hecha realidad.

Aquellos dim sum-clubs que Meilan había conocido gracias a sus viajes internacionales eran establecimientos de ambiente moderno y atrevido donde se comían deliciosos bocados acompañados de bebidas sofisticadas, como cócteles. En algunos de esos clubes se podía bailar al terminar la cena y en todos se reunía la gente más interesante de la ciudad de turno.

Kao Dim Sum fue conceptualizado, desde el principio, por Meilan y se trata de un restaurante de tapas chinas elaboradas por nuestra casa madre, el Shanghai. En muchos lugares de China, se sirven distintas variedades de dim sum al centro de la mesa, para compartir entre todos los comensales. ¡La misma idea de las tapas! Nuestros bocados, pues, iban a combinar una vez más la cultura oriental y la occidental, China y Cataluña.

La amplia aceptación de los dim sum reside en su variedad. Existen distintos tipos de oblea, elaboradas con harinas de diferentes cereales, que luego pueden rellenarse con carne, verdura, pescado o marisco y plegarse de formas variadas para ser cocinadas mediante múltiples técnicas: fritura, vapor, hervido... Seguro que hay un dim sum, como mínimo, para cada comensal. Me parece imposible que alguien reniegue de los dim sum. Con esta excelente base, solo faltaba elaborarlos a mano, con ingredientes de alta calidad y servirlos en un ambiente bien diseñado.

Las cosas hechas priorizando la calidad siempre triunfan. Esto lo aprendimos de mis padres en el primer Pekín y mis hijas siempre lo han tenido muy claro: son embajadoras del buen gusto.

En mayo de 2014, cinco meses después de la muerte de mi padre, abrimos Kao Dim Sum. Pienso que él habría estado orgulloso del esfuerzo de Meilan, Nayan y toda la familia, aunque lo habría expresado con una mirada difícil de descifrar, solo inteligible para nosotros.

El concepto, entonces no lo sabíamos, sería la base de una vuelta a los orígenes más orientales de nuestra cocina, como una búsqueda de nuestras raíces, y también representó el primer paso de la expansión de nuestro negocio con otros proyectos más informales, pero que nos darían una enorme popularidad.

¿Sabían esto mis hijas, lo intuían?»



Panceta hong sao

Para 4 personas

Ingredientes

500 g de panceta de cerdo
 5 cdas de aceite de girasol
 1 cabeza de ajo
 2 cdas de sal
 20 g de jengibre
 2 piezas de guindilla fresca
 4 estrellas de anís
 2 bastones de canela en rama
 2 hojas de laurel
 1 manojo de cebolleta china
 1,5 l de caldo de ave
 4 cdas de vino de arroz
 1 cda de salsa de ostras
 1 cda de salsa hoisin
 1 cda de salsa de soja oscura
 100 g de azúcar

Elaboración

1. Corta la panceta en dados de unos 5 cm. 2. Hierva la panceta en una olla con agua abundante hasta que quede blanca. Reserva. 3. En otra olla, calienta el aceite de girasol y sofríe el ajo, añade la sal, el jengibre, la guindilla, el anís, la canela, el laurel y la cebolleta. 4. Añade el caldo, el vino de arroz, las salsas de ostras, hoisin y de soja, el azúcar y la panceta, y cuece a fuego medio durante unas 2h hasta que quede tierna. 5. Este plato se puede acompañar con arroz blanco.



Buey de mar estilo Sr.Kao

Para 4 personas

Ingredientes

2 hojas de laurel
 ½ limón
 1 cda de sal
 800 g de buey de mar
 2 cdas de azúcar
 2 cdas de vinagre de vino blanco
 2 cdas de mostaza
 1 cda de aceite de sésamo
 10 g de jengibre picado
 10 g de zanahoria picada
 10 g de cebollino picado
 4 cdas de salsa de soja light

Elaboración

Pon el laurel, el limón y la sal en una olla y lleva a hervir. 2. Justo antes de que hierva, introduce el buey de mar. Cuece durante 18 min. 3. Pasado este tiempo, retira el buey, deja enfriar y, cuando se haya templado, guarda en la nevera. 4. Abre el buey, retira el coral y mézclalo en un bol con el azúcar, el vinagre, la mostaza y el aceite de sésamo para obtener una salsa para la vinagreta. 5. Corta las pinzas y las patas, y el cuerpo en cuatro partes. 6. Echa por encima el jengibre, la zanahoria y el cebollino, y salsa de soja para la vinagreta.

Merluza con bambú y setas

Para 4 personas

Ingredientes

4 troncos de merluza de unos 100 g
12 g de jengibre
3 cucharadas de aceite de girasol
50 g de bambú
50 g de setas tonku
20 g de zanahoria
1 manojo de cebolleta tierna
1 cdta de sal
1 cdta de sal china
1 cdta de pimienta blanca
200 ml de caldo de pescado
2 cdas de vino de arroz
1 cdta de fécula de patata
1 cda de aceite de sésamo



Elaboración

1. Calienta el aceite de girasol en una sartén y dora la merluza por ambos lados. Reserva. 2. Dora el jengibre en un wok con aceite a fuego medio. 3. Añade las verduras, saltéalas a fuego fuerte durante 2 min, sazona con la sal, pimienta blanca y agrega el caldo y el vino de arroz. 4. Cuando arranque el hervor, agrega la fécula de patata para que espese y el aceite de sésamo. 5. Cubre la merluza con las verduras y su salsa.

Crystal dumpling de tomate y tortilla



Para 4 personas

Para la masa

400 g de fécula de harina de trigo
150 g de fécula de patata
50 g de harina de tapioca
2 cdtas de sal
2 cdas de aceite de girasol
850 ml de agua mineral

Para el relleno

250 g de tomate pelado
6 huevos
50 g de cebolleta china
2 cdtas de sal

Elaboración

1. En un bol grande, mezcla todos los ingredientes de la masa salvo el agua. 2. Lleva el agua a hervor e incorpora a la mezcla poco a poco con la ayuda de un cuchillo chino o unos guantes gruesos. Amasa unos 6 min. o hasta conseguir una mezcla homogénea. 3. Deja reposar unos 5 min. y vuelve a amasar 5 min. más, hasta obtener una masa con fuerza. Si queda húmeda, añade más fécula de patata. 4. Haz una cruz en el extremo de los tomates con un cuchillo, escalda y pela. 5. Tritura los tomates y cuéalos, eliminando toda el agua que puedas. 6. En una sartén, pon un poco de aceite de girasol y haz un revuelto con los huevos, la cebolleta y el tomate. Sazona con la sal. 7. Haz unos dados de 2 cm con la masa y, con la ayuda de un rodillo, haz forma a unos discos de 8 cm de diámetro. 8. Rellena y cierra haciendo pequeños pliegues en forma de medialuna. 9. Cuece en una vaporera durante 5 min.

Rollos imperiales

Para 4 personas

Ingredientes

150 g de col valenciana en juliana
50 g de zanahoria en juliana
25 g de cebolla en juliana
25 g de setas moer en juliana
25 g de setas chinas en juliana
25 g de fideos de soja deshidratados
15 g de corteza de pollo o de cerdo picada
2 cdtas de sal
1 cda de sal china
1 cda de pimienta
16 hojas de pasta para rollos de 30 × 30 cm
1 l de aceite de girasol

Mezcla para cerrar los rollos:

20 g de harina
20 ml de agua

Elaboración

1. Calienta dos cucharadas de aceite en un wok y añade todas las verduras y los fideos de soja deshidratados, las setas y las cortezas de pollo o cerdo. Salpimienta y saltea 5 min. o hasta que las verduras queden al dente.
2. Reserva en un colador para que pierdan toda el agua (puedes usarla para saborizar un salteado). Enfría.
3. Extiende la pasta en forma de rombo y dispón en el centro $\frac{1}{4}$ del relleno preparado.
4. Enrolla como un canelón, dobla los extremos de la pasta hacia el centro y sella la punta con una mezcla de harina y agua (en cantidades iguales) para conseguir una especie de pegamento.
5. Calienta el aceite de girasol en un cazo a 175 °C. 6. Fríe los rollos hasta que estén dorados, elimina el exceso de aceite en papel secante y preséntalos con un corte en diagonal.



Pato asado a la naranja estilo Kao

Para 4 personas

Ingredientes

1 pato blanco eviscerado de unos 2,5 kg
1l de aceite de girasol
2 cdas de maltosa o glucosa líquida
1 cda de sal y 1 cda más para la salsa
4 estrellas de anís
1 l de zumo de naranja
500 ml de agua mineral
100 g de azúcar
1 vaso de vino blanco
100 g de kumquat confitado

Elaboración

1. Cubre el pato con agua, lleva a hervor durante 2 min. y añade la maltosa o glucosa y la sal. 2. Introduce las estrellas de anís en el pato y resérvalo en la nevera durante 2h. 3. Mezcla en un cazo el zumo de naranja, el agua, la cda de sal y el azúcar a fuego medio hasta obtener una textura de mermelada. 4. Calienta el horno a 165 °C. 5. Pon el pato en una bandeja de horno con el vino y hornéalo durante 2h. 6. Retira y deja que se atempere hasta que puedas manipular el pato. 7. Deshuesa, fríe $\frac{1}{2}$ pato y lamina. 8. Sirve el pato cubierto con la salsa de naranja acompañado de los kumquats.



JOSÉ MARÍA KAO es uno de los chefs de cocina asiática más reconocida de España, y pionero en nuestro país. Galardonado con una estrella Michelin, su restaurante Shanghai, de visita obligada, está reconocido como el mejor restaurante chino de España. Su Grupo Kao nace de una tradición familiar china, que se instaló en España hace seis décadas y que ha venido a demostrar que existe toda una alta cocina china de calidad esperando ser descubierta en nuestro país.



KAO. La mejor cocina china

Josep M. Kao

Fotografías de Carles Allende

Diseño y encuadernación de Teddy Iborra Wicksteed

Redacción de Jordi Luque

Planeta Gastro, 2024

22 x 30 cm

300 páginas

Cartoné

PVP c/IVA: 29,95 €

A la venta desde el 17 de abril de 2024



Para más información a prensa, imágenes, ejemplares y entrevistas:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 619 212 722

lescudero@planeta.es

¿CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO?
Ejemplos de páginas interiores



Wonton frito de carne y marisco

Para 4 personas

Ingredientes

250 g de carne de cerdo picada
10 colas de langostino
1 manojo de cabolleta tierna
(en rodajas finas), la parte verde
20 g de jengibre
1 cdta de sal
1 cdta de sal china
1 cdta de pimienta blanca
1 cda de salsa de soja light
2 cdas de aceite de sésamo
16 hojas de pasta wonton
para freír

Para la salsa agri dulce

250 ml de vinagre
250 ml de agua mineral
500 g de azúcar
250 ml de zumo de piña
100 g de pimentón dulce
50 g de fécula de patata

Elaboración

1. Mezcla la carne de cerdo y los langostinos pelados, desavenados y picados y mezcla con cabolleta cortada a rodajas finas y el jengibre rallado. Salpimienta y añade la salsa de soja light y el aceite de sésamo. 2. Haz saquitos con las hojas de wonton (unas 30 g por unidad) cerrando las puntas con agua. 3. Prepara ahora la salsa agri dulce: en una cazuela, lleva a hervir el vinagre, el agua, el azúcar, el zumo de piña y el pimentón. 4. Cuando sirpicoa a hervir, baja el fuego, deja que reduzca 20 min. y agrega la fécula de patata removiendo hasta que consigas la textura deseada. 5. Dora los wonton en un cazo con aceite calentado a 160 °C. Retínelos. 6. Sube la temperatura del aceite hasta 175 °C y vuelve a freír los wonton 1/2 min. 7. Retira el exceso de aceite colocando los wonton sobre papel absorbente. 8. Sirve en un plato preferiblemente llano, disponiendo los wonton en forma de flor y con la salsa en un cuenco en el centro.