

MEXICANO



GIPSY CHEF
QUIERO SER MEXICANO

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, 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). Diríjase 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.

Queda expresamente prohibida la utilización o reproducción de este libro o de cualquiera de sus partes con el propósito de entrenar o alimentar sistemas o tecnologías de inteligencia artificial.

© del texto:
Pablo Albuerne, 2025
© de las ilustraciones
del interior:
Pablo Albuerne
© de las ilustraciones
de la cubierta:
Asis Percales
© Fotografías interiores
y de la cubierta:
Alba Giné y Pablo Albuerne

Diseño de cubierta: Asis Percales
Diseño interior: Anónimo Studio

Primera edición:
octubre de 2025

© Editorial Planeta, S. A., 2025
Av. Diagonal, 662-664,
08034 Barcelona (España)
Libros Cúpula es marca registrada
por Editorial Planeta, S. A.
www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-480-4391-9
D. L.: B. 12.511-2025

Impresión: Egedsa
Impreso en España
Printed in Spain

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

AMOR A PRIMERA VISTA

¡¡MAÍZ, MAÍZ, MAÍZ!!	18	ENCHILADAS, ENMOLADAS, ENFRIJOLADAS, ENTOMATADAS...	63
Masa base	20		
La verde	22		
Agridulce	25		
La de mole	26	Enchiladas negras	64
La pibil	28	de sepia	
		Enfrijoladas puercas	68
EL UNIVERSO «TORTILLA»	30	CHILAQUILES, QUESADILLAS Y OTRAS CRIATURAS MARAVILLOSAS	70
Tortillas	32		
LA CREMA AGRIA	36	Chilaquiles	73
La crema básica	37	Con huevo revuelto	74
Verde	38	y mole	
De piña	40	De pollo pibil «exprés»	76
De remolacha	41	Quesadillas	81
		De dos quesos, miel	82
		y albahaca	
TOSTADAS	43	Fritas de gorgonzola,	84
De huevo frito ranchero	46	aguacate y	
De frijol negro refrito,	48	nuez pacana	
naranja y Cotija		Tlacoyos	86
De choco-loco	50	Tlacoyo de langostino	88
		enchilado	
¿FLAUTAS O TACOS DORADOS?	52	EL POZOLE Y DOÑA LUZ	90
Tacos dorados	54		
de salchicha y macha		Pozole verde	94
Flautas chinas	58		

REGRESO AL PARAÍSO

GRABANDO!!	104	DE CALLE!	162
Chef Betty Vázquez	106	Tacos	164
Pescado zarandeado	108	De guisos «expres»	167
Tatiana Palacios	112	Suadero	168
Sincronizadas	114	Carnitas	172
Chef JoséRa Castillo	116	Secreto pibil	174
<i>Dorilocos</i>	118	Los curiosos	176
		De calamar con	178
		mayo de frijol	
		De papa brava	180
		y chistorra	
NO SIN MI SALSA	122		
Chile... ¿sabor o fuego?	124	TORTAS	184
Los chiles más usados	126	Torta ahogada	186
(y queridos)		Pambazo	190
Macha de semillas	128		
Macha triturada	130	ESQUITES	194
De chipotle	132	Esquites de camarones	196
Aceite rabioso	134	a la diablo	
MÁS SALSA POR FAVOR!	136	OAXACA, PARAÍSO DENTRO DEL PARAÍSO	202
Las crudas	138	Mi mole negro Oaxaqueño	204
Queso crema mexicano	140	«Vuelve a la vida» chingón	208
«Piquito de gallo»	142	Aguachile verde	210
Verde cruda	144		
Mayo de frijol	146		
Cebolla encurtida	148		
Las cocinadas	150		
Tatemada	152		
de tomatito pibil			
Roja	154		
Frijoles refritos	156		
Chamoy	158		

LA FUERZA DEL AMOR

TEX-MEX: 218 **¿QUIÉN DIJO CHATARRA?**

Tortillas de harina:	220
«las gringas»	
San Francisco egg roll	222
Burrito de cerdo pibil	226
Chili con carne	228
Fajita de cerdo enchilado	232
Guacamole de Eva	236

¡¡MAÍZ, MAÍZ, MAÍZ!!

Retomo el mantra que decodifica el jeroglífico mexicano y que une al país de punta a punta: México es maíz, México es tortilla; y la madre de todo es: LA MASA.

La masa es todo o casi todo. Es hogar, es vida es amor, relax, es calle, es historia viva... ¡La masa es inmortal! Ha sobrevivido intacta al paso del tiempo y hasta a la barbarie española, que no es poca cosa. De la masa nace todo lo bueno y más.

La forma original de hacerla consiste en moler el maíz previamente cocido y reposado en agua y cal muerta, lo que se conoce como nixtamalización. Es probable que leer «cal» y «muerta» en la misma frase puede más que hambre te de miedo, pero no sufras porque tengo buenas noticias. La primera es que el proceso consigue que el maíz sea más digestivo, nutritivo y convierte su sabor en algo flipante, y la segunda —esta te va a encantar— no hace falta que la lles en casa, mates a nadie ni cocines con cal; encontrar harinas ya nixtamalizadas y precocidas es muy fácil, ¡solo tienes que añadir agua y el resultado es verdaderamente TOP!

Y una vez más, esta es otra de esas recetas que acepta que la tunees con lo que se te ocurra así que podrás hacer masa de casi cualquier cosa.

A continuación, te dejo la formula para hacer una masa básica y 4 más tuneadas que me encantan. Para todas usaré harina nixtamalizada de una marca en concreto que es la más sencilla de encontrar en España, pero puedes usar la que más te guste. En la pág. 241 tienes un QR con un montón de tiendas *online* y físicas donde encontrar la harina y prácticamente todo lo que puedes necesitar para «cocinar» (con) este libro.

Lo fundamental en el proceso es igual en todas las recetas, es realmente sencillo, y el resultado te encantará. No sabes lo bien que siento hacer tus propias tortillas e inundar la casa con olor a maíz. Tiene algo entre ancestral y primitivo que te conecta con la comida de una forma alucinante. Si nunca has hecho tortillas, te lo estoy poniendo a huevo, ¡a por ello!



MASA BASE

¡Es el sabor que te va a transportar a México sin escalas! Combinan con todo, y por más que sean las más sencillas, no tienen nada que envidiar al sabor del resto.





INGREDIENTES

2 tazas	harina Maseca
	nixtamal
1,5 tazas	agua tibia
	sal
1 cucharada	harina de trigo
	(opcional)
1 cucharada	polvo Royal
	(opcional)

Mezcla la harina con la sal y ve añadiendo agua y amasando hasta que tenga una textura de masa suave y bien hidratada, sin que llegue a pegarse a las manos. Si aprietas la masa y se agrieta, es que necesita más agua; si la notas pegajosa, necesita más harina. Déjala reposar de 30 minutos a 1 hora para que la harina se hidrate bien y... ¡ya tienes masa!

ELABORACIÓN

Si quieres una masa un punto más elástica y ligeramente más suave, añade la cucharada de harina de trigo. Personalmente, solo se la pongo si me acuerdo, y tengo que decir que la textura mejora y el sabor no se resiente para nada. Te invito a que pruebes y decidas tú mism@ si el resultado te gusta.

A esta y a todas las masas puedes añadirles una cucharadita de polvo Royal si quieres un resultado un poco más ligero, especialmente para preparaciones más gruesas o fritas como tamales, gorditas, tlacoyos, etcétera.

LA VERDE

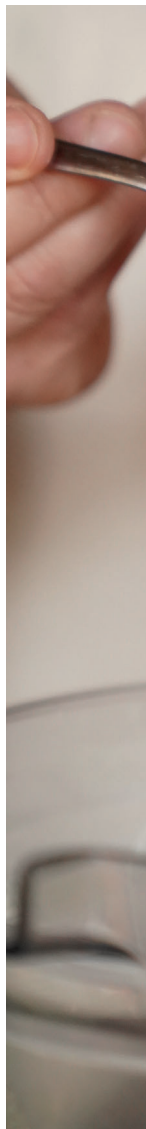
Tritura todas las hojas verdes con el agua tibia y la sal. Cuélalo, mezcla con la harina y trabájala de la misma forma que la masa base.





- | | |
|-------------|------------------------|
| 2 tazas | harina Maseca |
| | nixtamal |
| 1,5 tazas | agua tibia |
| | sal |
| 1 cucharada | harina de trigo |
| | (opcional) |
| 1 puñado | espinaca fresca |
| 1 puñado | albahaca fresca |
| 1 puñado | cilantro fresco |
| ½ | lima, ralladura |

INGREDIENTES





LA AGRI- DULCE

Tritura el chamoy con el agua tibia y la sal. Cuélalo, mezcla con la harina y trabájala de la misma forma que la masa base.

2 tazas	harina Maseca
	nixtamal
1,5 taza	agua tibia
1 cucharada	harina de trigo
	(opcional)
1 cucharada	Chamoy Gipsy
	(pág. 158)

INGREDIENTES