

Cocina en casa como

DANI



DANI GARCÍA


ESPASA

Cocina en casa como

DANI

DANI GARCÍA


ESPASA

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 continuar desempeñando su labor. Dirígete a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesitas fotocopiar, escanear, distribuir o poner a disposición algún fragmento de esta obra (www.cedro.org; 91 702 19 70 / 93 272 04 45).

Espasa, en su deseo de mejorar sus publicaciones, agradecerá cualquier sugerencia que los lectores hagan al departamento editorial por correo electrónico: sugerencias@espasa.es

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.

© Dani García, 2026

© Editorial Planeta, S. A., 2026

Espasa, sello editorial de Editorial Planeta, S. A.

Avda. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

www.planetadelibros.com

www.espasa.com

Diseño de la cubierta: Planeta Arte & Diseño

Diseño de maqueta y de interiores: María Pitironte

© Fotografías de la cubierta y de los interiores: Noelia Jiménez

© De las recetas de las páginas 15, 18, 20, 23, 25, 28, 33, 36, 44, 49 y 54: fotografías de Juan Nazabal y realización y estilismo de Mariana Nazabal

© De las recetas de las páginas 62, 67, 70, 165, 217, 222, 225: fotografías y estilismo de Fotosfera.

© De las recetas de las páginas 39, 52, 59, 75, 77, 80, 84, 89, 91, 97, 99, 102, 104, 109, 113, 117, 119, 125, 129, 133, 137, 140, 145, 149, 153, 159, 167, 171, 175, 179, 182, 187, 193, 195, 199, 202, 205, 208, 212, 228, 230, 232, 235 y 236: fotografías de Fernando Ramajo y realización y estilismo de Carmen López del Hierro.

Especial agradecimiento a Inko Cocinas por tener siempre abiertas sus instalaciones para nosotros.

Primera edición: enero de 2026

ISBN: 978-84-670-7960-9

Depósito Legal: B. 22.622-2025

Preimpresión: Safekat

Impresión: Gráficas Estella

Printed in Spain - Impreso en España



ÍNDICE

9 Introducción

12 Desayunos con ganas

34 Comida en modo automático

64 Cenas de batalla (o de peli)

94 Antojos y picoteos

122 Estrellas sin presión

156 Dulces de casa con alma de postre top

190 Top Redes DG

220 Salsas que salvan

239 Índice alfabético de recetas



DESAYUNOS
con ganas

PARA CUANDO TIENES TIEMPO...
O PARA CUANDO DECIDES
QUE VAS A DARTE EL TIEMPO.
PORQUE UN BUEN DESAYUNO
PUEDE CAMBIARTE EL DÍA, EL HUMOR
Y HASTA EL GRUPO DE WHATSAPP
DE PADRES



HUEVOS QUE SIEMPRE SALEN

HUEVOS POCHADOS CON CHISTORRA Y DÁTILES

Este desayuno tiene truco: parece sofisticado, pero es tan fácil que podrías hacerlo con los ojos cerrados. Inspirado en un tartar de carne, pero hecho a base de tomate, es una receta que uso también en mis restaurantes. Tomates en tres versiones, pan crujiente y una stracciatella que lo envuelve todo. Perfecto para un desayuno con ganas, un brunch elegante o incluso como entrada ligera.

PARTE
2
DESAYUNOS

Ingredientes

100 g de chistorra
4 dátiles sin hueso
2 huevos frescos
Perejil fresco picado
Pan rústico para acompañar
(opcional)
2 cucharadas de vinagre de Jerez
2 cucharadas de aceite de oliva
virgen extra
Sal y pimienta negra

Paso a paso

1. Pocha los huevos. Lleva agua a ebullición en un cazo pequeño, añade un chorrito de vinagre y crea un remolino con una cuchara. Casca el huevo en una taza y viértelo suavemente en el centro. Cocina 2-3 minutos y retira con espumadera. Repite con el segundo huevo.
2. Para hacer el puré caliente, cocina la chistorra en una sartén sin aceite hasta que esté bien dorada. Retira y desecha la grasa. Añade los dátiles troceados y cocina 2 minutos más. Tritura la mezcla hasta obtener un puré fino. Ajusta de sal, pimienta y unas gotas de vinagre. Reserva caliente.
3. Sirve los huevos colocando una base de puré de chistorra y dátiles en el fondo de un plato hondo. Acomoda los huevos pochados encima y espolvorea con perejil fresco picado. Sazona ligeramente si es necesario.
4. Acompaña con pan para no dejar ni una gota.

Trucos del chef

Puedes preparar los huevos pochados con antelación y guardarlos en agua fría. Antes de servir, sumérgelos unos segundos en agua caliente para que recuperen la temperatura. Y si quieres darle un punto diferente al plato, añade encima del puré unas hojas de hierbabuena picada antes de colocar los huevos.



