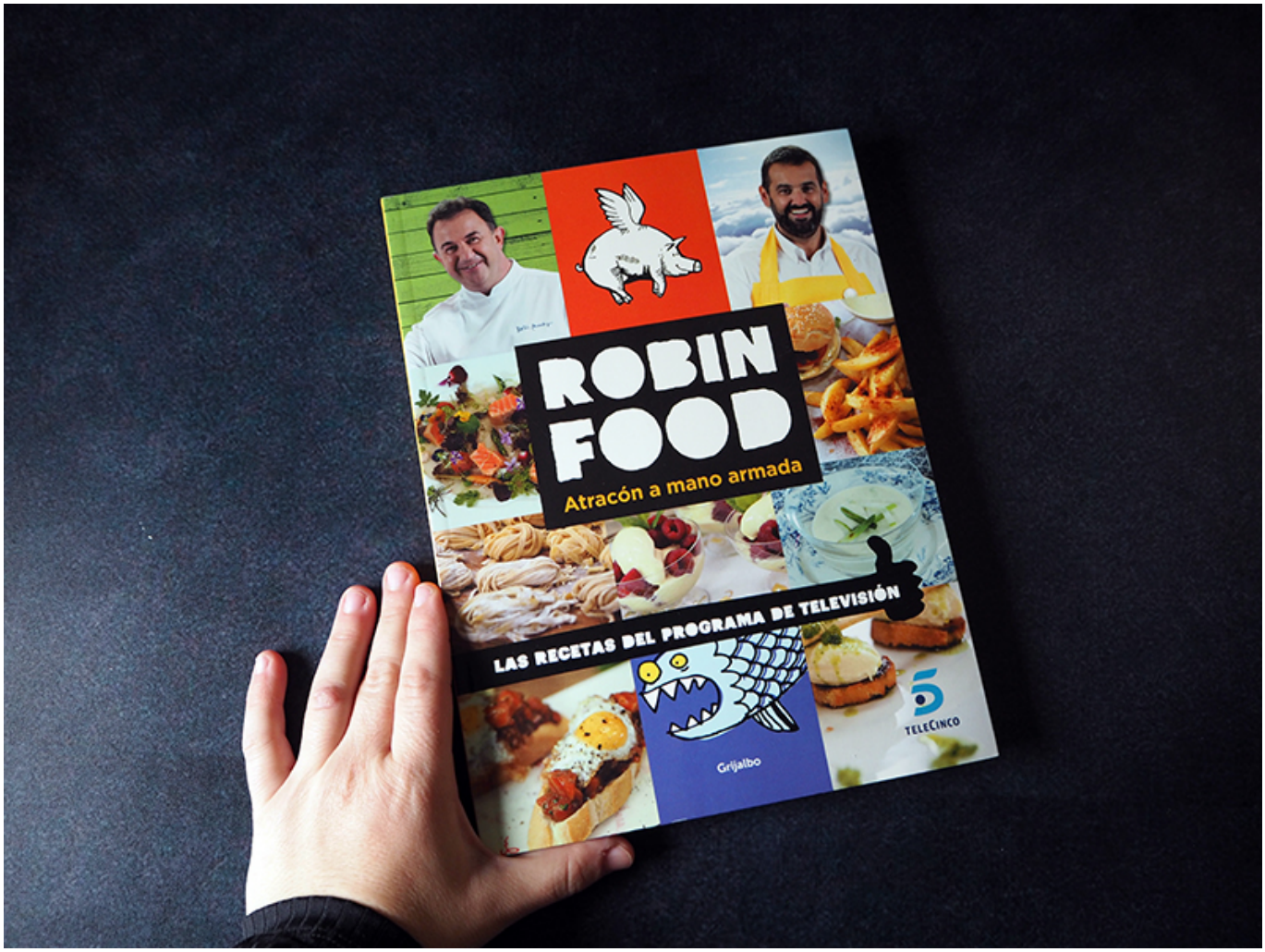
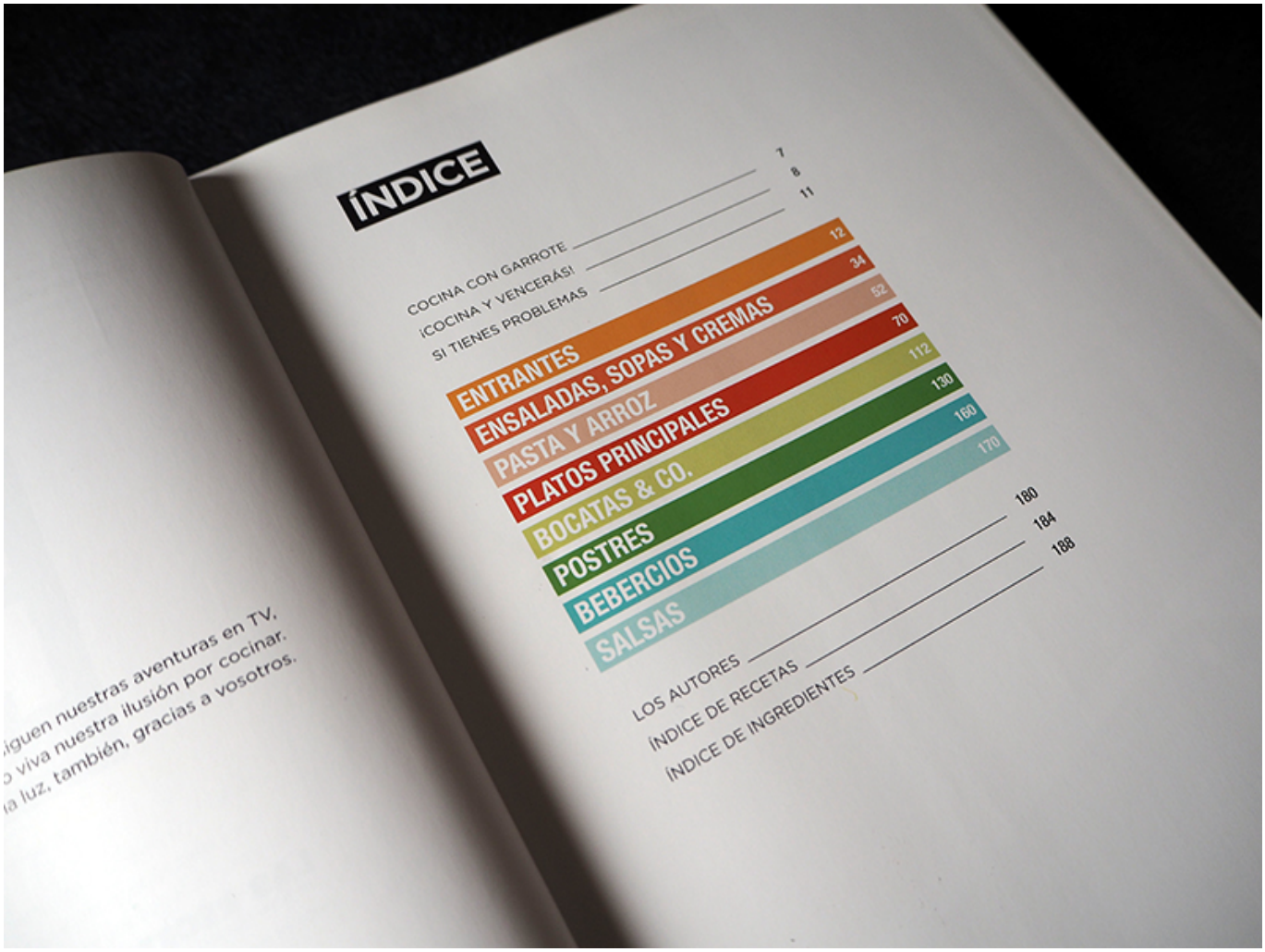
Este libro me lo regalaron hace algún tiempo por mi cumpleaños. Estaba enganchada al programa de televisión Robin Food de David de Jorge en el que también salía los jueves el grandísimo Martín Berasategui.



El libro esta estructurado por tipos de comida y cuenta con 96 recetas.



Todas las recetas contienen fotografías de su resultado final. Y no una fotografía cualquiera, ya que usan toda la pagina para poder mostrarlas.

PASTA CON HUEVO «MAMACHICHO»

300 g de espaguetis finos
1 ramillete de perejil fresco
4 dientes de ajo picados
1 cebolleta picada
1 pimiento verde picado
1 chile fresco
1 bolsa de canónigos
1 cucharada de concentrado de tomate
0,4 l de tomate natural triturado
una pizca de azúcar
3 huevos
una pizca de pimentón picante de la Vera
un chorrito de tabasco
aceite de oliva virgen extra
sal y pimienta

Poner agua a hervir para cocer la pasta.

Calentar el aceite de oliva en una sartén para freír los huevos.

Sazonar el agua y sumergir la pasta, cocerla unos 5 minutos.

Picar el perejil + chile sobre la tabla.

En una sartén, sofreír ajo + cebolleta + pimiento + chile + perejil.

Añadir los canónigos al sofrito + tomate concentrado + tomate natural + sal + azúcar, guisar 5 minutos.

Escurrir la pasta y añadirla al sofrito de tomate + agua de cocción + rectificar la sazón.

Freír los huevos en aceite y escurrirlos, colocarlos sobre la pasta + pimentón + tabasco + sal + chorrete de aceite de oliva virgen extra.

Listo.

ARROZ
DE «DIOSPADRE»
3 dientes de ajo pelados
3 hojas secas despepitadas
un trozo de pan de sopa
2 g de comino
2 cebolletas picadas
2 tomates maduros
una pizca de pimentón de la Vera
10 patatas pequeñas peladas
1 hoja de laurel
1 cabeza de merluza
1 rodaja hermosa de congrio
1 rodaja hermosa de rape
Para el arroz
4 dientes de ajos picados
1 cebolleta picada
1 sepia pequeña limpia y en dados
300 g de arroz de grano redondo
salsa alioli
aceite de oliva y sal
En una olla ancha con aceite, dorar ajos
+ hojas + pan.
Escurrir, meter en el mortero con el comino
y majar.
En el fondo añadir 2 cebollletas + sal,
sofreir 5 minutos
Sazonar el pescado.
Rallar el tomate + pimentón +
patatas + laurel + agua, hervir
suave 25 minutos.
Meter el pescado + majado
cocer a fuego suave 5 minutos.
Escurrir el pescado y las patatas,
colocarlos en una bandeja y reser
alioli.
En una cazuela ancha y baja
5 minutos la sepia, los ajos picados
+ cebolleta + sal.
Añadir el arroz + caldo de
pescado colado (aproximadamente
+ sal.
Cocer el arroz 16 minutos, los
2 minutos a fuego fuerte, el resto
Dos minutos antes de acabar
chorrito de aceite dibujando
por la superficie de la cazuela
el fuego para soçarrar el arroz.
Dejar reposar el arroz 5 minutos.
Listo.

CARRILLADAS EN SALSA

250 g de vino tinto
8 carrilleras de cerdo
hierbas para ramillete (puerro + laurel + apio + tomillo + cáscara de naranja + romero + salvia)
1 zanahoria picada
1 puerro picado
1 cebolleta grande picada
un chorrete de brandy
1 onza de chocolate negro
2 l de caldo
aceite de oliva virgen extra picual
sal y pimienta

Hervir el vino en un cazo pequeño.

Salpimentar las carrilleras.

En una olla con aceite, dorarlas perfectamente y retirarlas.

Atar el ramillete aromático.

Añadir la zanahoria + puerro + cebolleta + ramillete, sofreír.

Añadir las carrilleras + brandy + chocolate + vino + caldo + salpimentar, guisar 2 horas a fuego suave, tapado.

Escurrir las carrilleras y pasar la salsa por la batidora y por un colador.

Añadir el aceite + chorrete de brandy.

Juntar las carrilleras con la salsa, dar un hervor suave.

Rectificar la sazón.

Listo.

Yo tengo una selección de recetas que quiero hacer. Ya que me parecen sencillas, muy bien explicadas y que se pueden hacer tanto para el dia a dia como para una ocasión especial.

Además se encuentran desde platos de carne, pasta, postres tradicionales o incluso cremas y bebidas.

Robin Food atracón a mano armada
Autor: Recetas del programa de televisión
Editorial: Grijalbo
ISBN: 978-84-16220-63-2
Precio: 21,90€

Comprar

Recetas relacionadas