

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 «MAMACHICO»

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 + chorrito de aceite
de oliva virgen extra.

Listo.

ARROZ DE «DIOSPADRE»

3 dientes de ajo pelados
3 horas secas desmenuzadas
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 rodaja hermosa de merluza
1 rodaja hermosa de rape

Para el arroz

4 dientes de ajo 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 ajo
+ horas + pan.

Escurrir, meter en el mortero con el comino
y majar.

En el fondo añadir 2 cebolletas + sal,
sofreír 5 minutos

Sazonar el pescado.
Pallar el tomate + laurel + agua, hervir 15 min.

Patatas + 25 minutos.
Meter el pescado y las patatas,
cocer a fuego suave 5 minutos.

Escurrir el pescado y las patatas,
colocarlos en una bandeja y hornear 15 min.

En una cazuela ancha y alta, dorar
5 minutos la sepia, los ajos, patatas,
+ cebolleta + sal.

Añadir el arroz + caldo de pescado,
pescado colado (aproximadamente 1 litro),
+ sal.

Cocer el arroz 15 minutos, tapado.
2 minutos a fuego fuerte, a media
choyudo.

Dos minutos antes de acabar, añadir
chorrito de aceite de oliva y
por la superficie de la cazuela, tapar
el fuego para soñar el arroz 5 min.

Dejar reposar el arroz 5 min.
Listo.

IAS GUÍA»



blanca
ogalas
e las coquinas
chile.
añadir las
de y tapar.
un cazo.
reservarlas
en peneja
e con el
un plato

CARRILLADAS EN SALSA



250 g de vino tinto
8 carrilleras de cerdo
hierbas para ramillete (puerro • laurel • apio
• tomillo • cáscara de naranja • romero •
savia)
1 zanahoria picada
1 puerro picado
1 cebolleta grande picada
un chorrito de brandy
1 onza de chocolate negro
2 l de caldo
aceite de oliva virgen extra picat
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 • chorrito 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 día a día 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