

# Cocina Indie

RECETAS, DIBUJOS Y DISCOS  
PARA GENTE DIFERENTE

MARIO SUÁREZ • RICARDO CAVOLO



# Cocina Indie

RECETAS, DIBUJOS Y DISCOS  
PARA GENTE DIFERENTE

MARIO SUÁREZ • RICARDO CAVOLO

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 seguir desempeñando su labor.

Dirígete a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesitas fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puedes contactar con CEDRO a través de la web [www.conlicencia.com](http://www.conlicencia.com) o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© de los textos, Mario Suárez, 2012

© de las ilustraciones, Ricardo Cavolo, 2012

© Editorial Planeta, S. A., 2023

Lunweg es un sello editorial de Editorial Planeta, S. A.

Avenida Diagonal, 662-664 - 08034 Barcelona

Calle Juan Ignacio Luca de Tena, 17 - 28027 Madrid

[lunweg@lunweg.com](mailto:lunweg@lunweg.com)

[www.lunweg.com](http://www.lunweg.com)

[www.instagram.com/lunweg](https://www.instagram.com/lunweg)

[www.facebook.com/lunweg](https://www.facebook.com/lunweg)

[www.twitter.com/Lunweglibros](https://www.twitter.com/Lunweglibros)

Creación y realización: Lunweg, 2012

Primera edición en esta presentación: enero de 2023

Ediciones anteriores en otras presentaciones: de septiembre 2012 a septiembre de 2014

ISBN: 978-84-19466-20-4

Depósito legal: B. 19.034-2022

Imprime: Talleres Gráficos Soler

Impreso en España



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

“LA MÚSICA ES UNA NECESIDAD.  
DESPUÉS DE LA COMIDA, EL AIRE,  
EL AGUA Y LA CALEFACCIÓN,  
LA MÚSICA ES LA SIGUIENTE COSA  
NECESARIA EN LA VIDA.”

(KEITH RICHARDS, 1988).

**EP: picoteo  
(tapas,  
entrantes,  
verduras y  
ensaladas)**



Aguacates rellenos para Laura.....	12
Ajoblanco folk a la malagueña .....	14
Ajoarriero metálico.....	16
Alubias con ajetes para la medianoche ....	18
Anchoas con queso en 3D .....	20
Mojo picón sobre la mesa de mezclas.....	22
Gazpacho para tardes de festival .....	24
Pipirrana de tu tía la del pueblo .....	26
Revuelto de ajetes y gambas para solteros..	28
Pimientos del pitillo con carne .....	30
Trío de champiñones rellenos .....	32
Torta brit de arroz.....	34
Bolitas de merluza para colegas.....	36
Fish & chips en Brick Lane.....	38
Hamburguesas de arroz primaveral .....	40

Quiche de espinacas por los viejos tiempos.....	42
Pastel de quisquillas sevillanas.....	44
Pastel de calabacín a lo Talking Heads ...	46
Hojaldre de gambas contra el desamor...	48
Tartar Cohen de vieiras con tomate .....	50
Rösti de patatas para empañar las gafas...	52
Ratatouille para amaneceres en Le Marais .....	54
Tempura con pimientos con queso para la Sirenita.....	56
Brócoli de Malasaña a la vinagreta .....	58
Coliflor con almejas de regalo .....	60
Escalivada hardcore contra las penas .....	62
Ensalada SoFo de Estocolmo .....	64
Ensalada reactable de arenques .....	66
Ensalada para (gafa)pasta.....	68
Ensalada de rúcula verde con granada y queso Idiazábal.....	70
Ensalada de fideos chinos minimalista.....	72
Ensalada canadiense de arroz .....	74



**Singles:  
para  
terminar  
(postres y  
cócteles)**

Bavarois surfero.....	164
Brownie tributo a David (Bowie).....	166
Coca para conquistar la libertad.....	168
Tarta de cerezas para siniestros .....	170
Cupcakes de una tarde en el Raval.....	172

Flan de coco para enamorados.....	174
Mousse de amor, amor, amor .....	176
Pastel Bagdad para un filme de Hopper ...	178
Profiteroles para las amigas.....	180
Pudding a lo Baudelaire .....	182
Soufflé lánguido, lánguido... y hermoso ...	184
Tarta de requesón a rayas blancas.....	186
Tarta esmoquin de chocolate.....	188
Tiramisú para Walt Whitman .....	190
Crema al Oporto con almendras lusas ...	192
Pisco sour a la chilena .....	194

## LP: platos fuertes (primeros y segundos)



Bullabesa con corazonada.....	78
Arroz tres delicias para chicas irrompibles.....	80
Arroz con coco para un chill out.....	82
Arroz a la milanesa con amor granadino ...	84
Paella rock.....	86
Risotto electropop.....	88
Risotto pop con pimientos asados.....	90
Espaguetis a la canallesca.....	92
Espaguetis a la Benicàssim.....	94
Espirales de verduras de las 6.00 a.m.....	96
Fideuá de chiringuito <i>cool</i> .....	98
Lingüinis con salsa americana para el batería.....	100
Soufflé de macarrones para después de la resaca.....	102
Noodles con pollo y curry para Franz Ferdinand.....	104
Canelones frente al MoMA.....	106
Lasaña popera de calabacín y jamón.....	108
Raviolis con flequillo rellenos de ibéricos..	110
Caldero murciano contra la sed.....	112

Multicaldero de patatas y carne.....	114
Cous cous <i>Remember When</i> .....	116
Jamón para el Hombre Guisante.....	118
Patatas al vapor con virutas de cecina para el invierno.....	120
Calzone de verduras de Tulsa.....	122
Asado a la menta fresca, fresca.....	124
Conejo estofado a lo folk.....	126
Frikadeller en casa de Casper Clausen....	128
Manzanas con carne para la paz mundial.....	130
Patatas rellenas para fin de mes.....	132
Berenjenas rellenas de cariño y queso.....	134
Pollo nerd para Cox.....	136
Pollo al Ohio.....	138
Ese amor entre la piña y el pollo.....	140
Roastbeef a lo Joan Baez.....	142
Rollo de carne y huevos para convencer a una madre.....	144
Salchichas con pisto y borsalino.....	146
Solomillo mechado y despeinado.....	148
Solomillo Wellington cinco estrellas.....	150
Bacalao salvaje al estragón.....	152
Salmón optimista en escabeche.....	154
<i>Murcian monkfish</i> (rape murciano).....	156
Trucha al jamón <i>on fire</i> .....	158
Crónicas de un pez espada en Narnia.....	160

## Glosario e índices



Tipos de cortes de verduras.....	198
Tipos de salsas.....	200
Instrumentos básicos.....	202
Esencial para tu mesa.....	204
Índices.....	206



# EP

PICOTEO (TAPAS, ENTRANTES,  
VERDURAS Y ENSALADAS)



# AGUACATES RELLENOS PARA LAURA

## INGREDIENTES

2 aguacates  
1 lata de atún en aceite  
1 cucharada de cebolla picada  
1 cucharada de maíz en grano  
½ bote de salsa cóctel (mayonesa + ketchup,  
tal y como hacíamos de pequeños)  
3 palitos de cangrejo

## DALE AL PLAY

Un homenaje a Laura Burhenn, voz de esta formación, que nos encandila con cada uno de sus temas. Mientras suena *Numbers Don't Lie*, nos disponemos a hacer este plato biológico con ascendente soul.

Prepara el relleno: palitos de cangrejo bien picaditos, atún bien escurrido y desmenuzado, maíz, cebolla picada y el bote de salsa cóctel. Deshuesas los aguacates y mezclas la carne con los demás ingredientes. ¡Ay!, qué orgullosa estaría Laura de ti... Rellenas con la mezcla la cáscara del aguacate, lo cubres con un film de plástico y ¡a enfriar!

Más sencillo imposible. Como es un plato que se debe comer rápido para que los aguacates no se ennegrezcan, tiras del truco de la abuela y los rocías con un poco de limón. Amarillo limón, como la dulce cabellera de nuestra querida Laura Burhenn... (Suspiro.)

## CARA B

No es que el plato sea para conquistar a nadie, más bien para sacarte del apuro si tienes algún invitado sorpresa en casa y quieres llevártelo al huerto. Así que acompaña los aguacates con unas cervezas premium para realzar la mesa, un vino blanco bien frío que seguro tendrás en la nevera, o incluso con aquel champán que te dieron en la cesta de Navidad del año pasado y nunca sabes cuándo abrir.

¿Y de postre? Dos cucharas y un helado para compartir directamente de la tarrina y... un beso. ¡Sí!, puede que un beso de la mismísima Laura Burhenn. (Vuelvo a suspirar.)

The Mynabirds

“What We Lose in the Fire We Gain in the Flood”



# AJOBLANCO FOLK A LA MALAGUEÑA



Anni B Sweet. "Start, Restart, Undo"

## INGREDIENTES

100 gramos de almendras sin tostar  
2 dientes de ajo  
1 litro de agua (bien fría)  
150 gramos de miga de pan  
5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra  
3 cucharadas de vinagre de vino blanco  
sal

## DALE AL PLAY

Un día vimos en las redes sociales que Anni B Sweet estaba preparando un ajoblanco para cuatro personas. Quizá echaba de menos el sabor de su tierra durante las giras. Nos puso sobre la pista.

Pon un par de rebanadas de pan en remojo hasta que la miga esté blanda. Quita la corteza y reserva el resto. El agua que has puesto a hervir hace unos minutos ya está lista para escaldar las almendras. Así que las sumerges un par de veces con un colador o les echas agua hirviendo por encima (cuidado con las salpicaduras); así se pelan mejor.

Armado con la batidora, mezclas las almendras, los 2 dientes de ajo y un poco de agua fría. ¡Anni, va por ti! Después añades la miga de pan, el aceite y el vinagre. Y sigues batiendo. Añades más agua si crees que es necesario, rectificas de sal y ¡al frigorífico! Ya tienes la excusa perfecta para dejar un mensaje a la cantante malagueña en su perfil de Facebook: «Anni, hoy he hecho un ajoblanco y me he acordado de ti». La emocionará igual que hace ella con *A Sarcastic Hello*.

## CARA B

**Un plato veraniego de terraza al fresco, para disfrutar del atardecer frente al mar con una guitarra a tu lado y rendir pleitesía al contraste del ajoblanco y las canciones de Anni B Sweet. Lo acompañas con una cerveza bien fría y de postre... otra cerveza más fría todavía.**