

LAS RECETAS DE
AGUACATTE

Blanca B. C.



m̄r

LAS RECETAS DE

AGUACATTE

Blanca B. C.

© Blanca Barrera, 2022

© Editorial Planeta, S. A., 2022

Ediciones Martínez Roca es un sello editorial de Editorial Planeta, S. A.
Avda. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona
www.planetadelibros.com
www.mrediciones.com

© Diseño de la cubierta: Planeta Arte & Diseño

© Fotografía de la cubierta: Inés Garp

© Ilustraciones de la cubierta y del interior: Kika Leirado

© Diseño y maquetación del interior: María Pitironte

© Fotografías del interior: Teresita Colsa de la Serna

www.teresitacolsa.com

📧 @teresita.colsa

© Fotografía de la página 123: Inés Garp

Primera edición: octubre de 2022

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni 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 (arts. 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.

ISBN: 978-84-270-5016-7

Depósito Legal: B. 15.482-2022

Preimpresión: Safekat, S. L.

Impresión: Unigraf, S. L.

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**.



ÍNDICE

PRÓLOGO...9

SOBRE MÍ...11

APERITIVOS...19

PRIMEROS...47

SEGUNDOS...73

POSTRES...101

AMIGOS...133

AGRADECIMIENTOS...209

ÍNDICE ALFABÉTICO DE RECETAS...214



APERITIVOS



APERITIVOS

ROLLO DE AGUACATTE

PREPARACIÓN

15 MINUTOS

REPOSO

1 HORA

PERSONAS

4

LA ELABORACIÓN

Pica la cebolleta y mézclala con los aguacates. Sazona con una pizca de sal y un poco de pimienta.

Corta film transparente y extiende una capa homogénea de crema de queso y sobre esta la mezcla del aguacatte y cebolleta.

Cierra el paquete como si fuera un caramelo y resérvalo en la nevera. Cuando adquiera la dureza suficiente, retira el film, espolvorea por encima con semillas de sésamo y sírvelo con galletas saladas.

VAS A NECESITAR

2 aguacates

1 cebolleta pequeña

Galletas saladas

Crema de queso

Semillas de sésamo

Sal y pimienta







TOSTAS DE ACEITE

PREPARACIÓN

10 MINUTOS

PERSONAS

2

VAS A NECESITAR

**2 tostas saladas de
aceite**

Crema de queso

Mojama de atún

Brotes

Orégano

**Aceite de oliva
virgen extra picual
biodinámico**

Castillo de Canena

Sal

LA ELABORACIÓN

Cubre las tortas con la crema de queso y coloca un par de lonchas de mojama de atún por encima.

Decora con brotes y con un poco de orégano. Riega con un chorrito de AOVE y ¡listas!

PUDIN DE CABRACHO

PREPARACIÓN

1 HORA

30 MINUTOS

PERSONAS

4

VAS A NECESITAR

1 kg de cabracho

1 dl de salsa de tomate

4 huevos

1 cebolla

1 zanahoria

1 hoja de laurel

1 lata de leche
evaporada

1 vaso de vino blanco

Perejil

Mantequilla

Sal

Pimienta

LA ELABORACIÓN

Pon a cocer agua y añade la cebolla, la zanahoria, la hoja de laurel, el vino blanco, unas hojas de perejil y sal. Pasados unos 10 minutos, incorpora el pescado y sigue cociendo otros 15 minutos más.

Una vez transcurrido el tiempo, retira las espinas y la piel del cabracho, desmenuza con cuidado y reserva.

Bate en un bol los huevos, agrega el tomate, la leche evaporada, sazona con sal y pimienta e incorpora el pescado. Sigue batiendo hasta que obtengas una pasta homogénea.

Engrasa un molde, forra el fondo con papel vegetal también engrasado y vierte la preparación anterior. Hornea en un horno precalentado a temperatura media durante 45 minutos y no desmoldes hasta que se enfríe.

Puedes servir el pastel con salsa rosa, alioli o mayonesa y acompañarlo con unos panecillos para untar.

