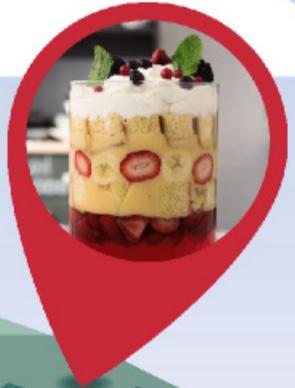


SUPERPILOPI

LA VUELTA AL MUNDO EN 80 RECETAS



NO
OLVIDÉIS
JUGAR CON
LA COMIDA



OBERON

SUPERPILOPI

**LA VUELTA
AL MUNDO
EN 80 RECETAS**

OBERON



POR SUPERPILOPI

Bienvenido o bienvenida

Mi nombre es Sergio... aunque todo el mundo me conoce como SuperPilopi. Soy el comandante de un ejército increíble... ¡El Ejército Pequeñuco! Adoramos al poderoso dios CROM (nuestro dios de la comida) y la única guerra que libramos es en la cocina. Si has comprado este libro hay un 70 por ciento de posibilidades de que sepas quien soy o hayas visto alguna de mis recetas en Internet, pero si no... aunque seguramente ahora mismo pienses que estoy loco... no te preocupes, pues el contenido que encontrarás aquí te servirá igualmente, me conozcas o no, y tengas el nivel que tengas en la cocina.

Este libro es amor puro, y está mal que lo diga yo, pero es así. Está escrito con el cariño de mil gatitos kawaii del Internet y me he dejado el alma en él. Todo lo que encontrarás en sus páginas describe quién soy y deja claras mis intenciones contigo: que viajes por el mundo a través de la comida sin moverte de tu cocina.

Siempre he sido una persona curiosa, me gustaría pensar que valiente, no soy gracioso aunque muchos se ríen con mis chistes y por encima de todo soy bastante friki. Soy hijo de los ochenta y los noventa, cuando aún jugábamos en la calle y ser friki no te proporcionaba el estatus mágico que te da hoy en día.

La Vuelta al mundo en 80 recetas es el libro que siempre he querido escribir aunque aún no lo sabía. Me encanta viajar, sobre todo para probar sabores y texturas nuevas... eso es lo que más me gusta de este mundo. Además me da mucha rabia cuando pruebo algo que seguramente nunca jamás podré volver a saborear, no quiero que suceda, me resisto.

También soy un gran fan de la literatura de ficción, en especial de Julio Verne, autor de la novela que inspira este libro: *La vuelta al mundo en 80 días*. De niño pasé horas y horas viajando en mi mente a través de *Veinte mil leguas de viaje submarino*, explorando en un *Viaje al centro de la tierra* o naufragando en *La isla misteriosa*. Mi mente volaba. Si sumamos todo esto a mi pasión por la cocina, es lógico pensar que el resultado debía ser más o menos el que tienes entre tus manos.

Ahora recorre conmigo el intrépido viaje que se marcó Phileas Fogg alrededor del mundo. Uno por uno iremos pasando por los ocho países en los que él estuvo y cocinando algunas de las más famosas recetas del lugar.

¡Cooomenzamos!



ÍNDICE

10 **Cómo seguir este libro y no morir en el intento**

11 **El ejército pequeño**

13 **Inglaterra**

14 **Fish and Chips** (*Patatas con pescado estilo inglés*)

16 **Shepherd's Pie** (*Pastel de carne y patata*)

18 **Toad in the Hole** (*Pudding con salchichas*)

20 **Trifle** (*Postre a base de capas dulces*)

22 **Eton Mess** (*Dulce de nata y merengue*)

24 **Scones** (*Panecillos ingleses rellenos*)

26 **Bakewell Tart** (*Tarta de almendra*)

28 **Egg Sandwich** (*Sándwich de huevo*)

30 **Potted Shrimps** (*Gambas conservadas en mantequilla*)

32 **Scotch Eggs** (*Huevos a la escocesa*)

35 **Francia**

36 **Crème Brûlée** (*Postre de leche con caramelo*)

38 **Clafoutis** (*Tarta cuajada con cerezas*)

40 **Tarte Tatin** (*Tarta de manzanas caramelizadas*)

42 **Mousse au caramel** (*Crema de caramelo aireada*)

44 **Croque-monsieur** (*Sándwich tostado con bechamel*)

46 **Poulet Basquaise** (*Pollo a la vasca*)

48 **Tartiflette** (*Patatas gratinadas con cebolla*)

50 **Bœuf bourguignon** (*Guiso de carne al vino*)

54 **Pâté** (*Crema para untar*)

57 **Italia**

58 **Tiramisù** (*Postre a base de crema y café*)

60 **Cannoli** (*Postre tradicional crujiente y relleno de crema*)

62 **Panna cotta** (*Postre similar a un flan*)

64 **Strawberry Semifreddo** (*Una mezcla entre el helado y una mousse*)

66 **Focaccia** (*Pan plano cubierto de hierbas y especias*)

68 **Cacio e pepe** (*Pasta a la pimienta*)

70 **Calzone** (*Pizza rellena en forma de media luna*)

72 **Bruschetta** (*Tostadas de pan a la parrilla*)

74 **Panzanella** (*Ensalada florentina de pan húmedo*)

77 Egipto

- 78 **Kunāfah** (*Pastel de fideos y queso*)
- 80 **Qatayef** (*Bizcochos a la plancha rellenos con crema*)
- 82 **Feteer meshaltet** (*Hojaldre dulce con miel*)
- 84 **Hawawshi** (*Pan horneado y relleno con carne*)
- 86 **Eggah** (*Tortilla estilo árabe*)
- 88 **Sayadeya** (*Arroz con pescado especiado*)
- 90 **Egyptian Baladi Bread** (*Pan tradicional*)
- 92 **Koshary** (*Plato callejero a base de pasta*)
- 94 **Egyptian Falafel - Ta'meya** (*Falafel tradicional estilo egipcio*)

97 India

- 98 **Murgh makhani** (*Pollo a la mantequilla*)
- 100 **Tandoori Chicken** (*Pollo especiado a la brasa*)
- 102 **Pakora** (*Verduras rebozadas con harina de garbanzo*)
- 104 **Mutton Nihari** (*Guiso a base de carne de cordero*)
- 106 **Kulfi** (*Helados de leche cocida*)
- 108 **Panipuri** (*Bocaditos crujientes y rellenos*)
- 112 **Gulab-yamun** (*Bolas de masa frita empapadas en sirope*)
- 114 **Barfi** (*Una especie de turrón indio*)
- 116 **Naan Bread** (*Pan tradicional*)

119 China

- 120 **Scallion Pancakes** (*Tortitas de cebolleta*)
- 122 **Kung Pao Chicken** (*Pollo al estilo Kung Pao*)
- 124 **Hong shao rou** (*Cerdo confitado*)
- 126 **Fish Balls** (*Sopa de fideos con bolas de pescado*)
- 128 **Chun kun** (*Rollitos de primavera*)
- 132 **Chow mein** (*Fideos salteados y fritos*)
- 134 **Youtiao** (*Palitos fritos de masa de pan*)
- 136 **Fried Sticky Rice** (*Bolas de arroz fritas*)
- 138 **Taiwanese Pineapple Cake** (*Pastel de piña*)

141 Japón

- 142 **Korokke** (*Croquetas japonesas*)
- 144 **Tonkatsu** (*Cerdo empanado con pankó*)
- 146 **Teriyaki Chicken** (*Pollo al estilo teriyaki*)
- 148 **Kasutera** (*Bizcocho superesponjoso*)
- 150 **Anko** (*Pasta dulce de judías*)
- 154 **Dorayaki** (*Bizcocho relleno de anko*)
- 156 **Anpan** (*Bollito horneado con interior de anko*)
- 158 **Japanese Curry** (*Curry japonés desde cero*)
- 160 **Karē pan** (*Bollitos rellenos de curry*)

163 Estados Unidos

- 164 **Mac and Cheese** (*Macarrones con queso*)
- 166 **Fried Chicken** (*Pollo frito estilo sureño*)
- 168 **Crab Cake** (*Pastel de cangrejo*)
- 170 **Onion Rings** (*Aros de cebolla*)
- 172 **Sloppy Joe** (*Bocadillo de carne especiada*)
- 174 **Gumbo** (*Guiso de carne*)
- 175 **Banana Split** (*Postre a base de helado y plátano*)
- 178 **Key Lime Pie** (*Tarta de lima*)
- 180 **Cornbread** (*Pan de maíz*)
- 182 **Po' boy Sandwich** (*Bocadillo de gambas rebozadas*)

185 Irlanda

- 186 **Irish stew** (*Estofado irlandés*)
- 188 **Boxty** (*Tortitas de patata*)
- 190 **Soda Bread** (*Pan de soda*)
- 192 **Colcannon** (*Puré de patata y verduras*)
- 194 **Barmbrack** (*Pan dulce con pasas*)
- 196 **Irish Coffee** (*Café con whisky irlandés*)

199 Agradecimientos



INGLATERRA



Fish and Chips

INGREDIENTES:

(2/3 raciones)

300 g de merluza o bacalao
(preferiblemente lomos)

300 g de patatas

PARA EL REBOZADO

150 g de harina de trigo

50 g de harina de garbanzo

1 chorro de cerveza

Agua helada

La mayoría de los británicos estarían de acuerdo en que no hay nada más británico que un buen Fish and Chips preparado en el corazón del street food londinense. Es uno de los platos nacionales más queridos y consiste «solamente» en un filete de pescado blanco recién frito y patatas grandes, cortadas y fritas. El bacalao, la platija o la merluza son los tipos más comunes de pescado para esta receta, y normalmente los clientes pueden elegir qué tipo de pescado prefieren; el bacalao es la opción más popular. Yo odio el bacalao, no es el sabor, es la textura... pero no me juzgues, todos tenemos nuestras taras.

Es muy popular añadir acompañamientos a este plato y, de todos ellos, la mayonesa de curry es mi favorito.

ELABORACIÓN:

Para el rebozado pon en un bol la harina de trigo junto a la harina de garbanzo. Esta última le dará un crujiente más consistente e interesante; después añade un chorrito de cerveza (unas 4 cucharadas) y poco a poco cantidades pequeñas de agua helada mientras vas batiendo con unas varillas hasta obtener la textura de una crema. Podrías hacerlo sin harina de garbanzo, pero la verdad es que la diferencia se nota muchísimo.

Corta los tacos de merluza o bacalao. Es importante cortar el pescado justo antes de freír para que las piezas no pierdan agua ni volumen. A mí me gusta que los pedazos de pescado sean gruesos, pero que se puedan comer de un par de bocados y manejar con las manos sin problemas... el Fish and Chips es un plato callejero después de todo. Añade sal al pescado un par de minutos antes de pasar a rebozar.

Ahora sumerge los trozos de pescado en la mezcla y pásalos a una sartén honda o un cazo/cazuela con suficiente aceite como para que cada pieza pueda sumergirse por completo. La temperatura del aceite debe ser alta para que el pescado quede cocinado pero jugoso y el rebozado supercrujiente.

Las patatas fritas las haremos en dos tiempos en abundante aceite. Primero a una temperatura baja para que se cocinen poco a poco y justo al final la subimos al máximo para que el exterior quede supercrujiente. Tradicionalmente se cortan en tacos bien grandes y gruesos.

Para hacer mayonesa de curry (el método fácil y no del todo profesional...) solo tienes que disolver una cucharadita de curry en la misma cantidad de agua y luego añadir la pasta que se forma a 100 gramos de mayonesa. Si te gusta más potente... añade más curry. Por favor te lo pido, busca y compra un buen curry, no ese amarillo fluorescente que venden en los supermercados; eso no es curry.

PILOPITRUÇO: Lava bien las patatas y deja la piel. Es comestible y les dará un toque muy interesante como a frutos secos. A no ser que seas de esos raritos que odian la piel, en ese caso serás castigado por el dios CROM.





Shepherd's Pie

INGREDIENTES:

(6/8 raciones)

PARA LA MEZCLA DE CARNE

1 kg de carne picada de cordero

1 cebolla

3 dientes de ajo

3 cucharadas de aceite de oliva

30 g de harina de trigo

½ cucharadita de sal

½ cucharadita de pimienta negra

1 cucharadita de romero

1 cucharadita de tomillo

1 cucharada de pasta de tomate

½ litro de caldo de pollo o de carne

200 g de zanahorias

200 g de guisantes

PARA EL PURÉ

1,5 kg de patatas

1 cucharada de mantequilla

120 ml de leche

25 g de queso cheddar

½ cucharadita de sal

½ cucharadita de pimienta negra

1 yema de huevo

Una de las comidas caseras más populares en el Reino Unido se llama Shepherd's Pie (o Pastel del pastor), un plato caliente y muy sabroso que recuerda a un guiso; está compuesto de carne de cordero, cebollas, zanahorias y condimentos como el romero o la pimienta negra. Todos los ingredientes se colocan bajo un techo de puré de patatas cremoso y se hornean hasta que esté dorado.

Este simple pero genial plato, fue inventado por los pastores en el siglo XVIII en Inglaterra y Escocia; al ser una comida bien contundente... les proporcionaba fuerzas para toda la jornada. Si es que los pastores no son tontos...

ELABORACIÓN:

PURÉ DE PATATAS

Pela las patatas y córtalas en 4 trozos. Llena una olla con agua fría y una cucharadita de sal; coloca las patatas y cocínalas a fuego medio con la tapa puesta hasta que estén tiernas.

Pasa las patatas por un pasapurés o machácalas con un tenedor. Una vez que tengas un puré, añade la mantequilla a temperatura ambiente, la leche, la yema de huevo, la sal, la pimienta y remueve hasta obtener una mezcla suave y uniforme. Antes de utilizarlo (más adelante) sobre la carne, recuerda calentarlo ligeramente y añadir el queso mientras mezclas para que funda.

PARA LA CARNE

Calienta el aceite de oliva en una sartén a fuego medio. Añade la cebolla y cocínala durante 2 o 3 minutos para que suelte agua y empiece a generar sabor.

Pasado ese tiempo incorpora el ajo machacado o muy picadito y las zanahorias picadas. Puedes rallarlas si prefieres no encontrar tropezones demasiado grandes, además tardarán menos en cocinarse y ahorrarás algo de tu preciado tiempo. Remueve de vez en cuando y mantenlo a fuego medio hasta que las zanahorias estén tiernas.

Ha llegado el momento de añadir la carne picada de cordero. Que sea de cordero le da un sabor especial, pero podéis utilizar de ternera o incluso de cerdo. No es lo mismo pero... también estará bueno; menos bueno... pero seguramente más barato.

Debes ir dando toquecitos a la carne con una cuchara (que no sea de metal) para que se vaya separando poco a poco. Cuando notes que la carne ya está cocinada y no quede ni un trocito crudo habrá llegado el momento de agregar la sal, la pimienta, el romero picado, el tomillo y la pasta de tomate.

Remueve con la fuerza de mil tiburones asesinos para que todos los ingredientes se incorporen y para evitar que la carne se pegue al fondo de la sartén. Cuando la mezcla empiece a estar dorada y seca, añade la harina y remueve de nuevo dejando que se cocine, aunque sin dejar que se tueste demasiado.

Ahora añade el caldo de pollo o de carne y baja la temperatura. Debes cocinar a fuego bajo removiendo de vez en cuando hasta que la salsa espese y reduzca hasta casi desaparecer.

Coloca y extiende la carne en el fondo de una fuente apta para horno y cúbreala con una buena capa de puré de patatas. Con el horno precalentado a 200º hornea de 20 a 25 minutos o hasta que el puré de patatas esté dorado.

Lo que saldrá del horno te embriagará con su poderoso aroma y su hermoso dorado, querrás clavar tu tenedor inmediatamente y llevarte un pedazo a la boca. Te aconsejo que tengas un poco de autocontrol y dejes que se enfríe... a menos que no necesites la lengua para nada.

