

# 10 años de MasterChef



Recetas de los grandes chefs  
para cocinar en casa



# 10 años de MasterChef



Recetas de los grandes chefs  
para cocinar en casa

© 2022 Shine Iberia. MasterChef y el logo de MasterChef son marcas registradas de Shine Limited utilizadas bajo licencia. Todos los derechos quedan registrados. MasterChef está basado en un formato de Franc Roddam. En asociación con Ziji Producciones.

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

© CRTVE, SME, 2022

© Editorial Planeta, S. A., 2022

Espasa, sello editorial de Ediciones Planeta, S. A.

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

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



Diseño de la cubierta: Planeta Arte & Diseño

© Diseño y maquetación de interior: María Pitironte

© Fotografías: Juan Nazabal con realización y estilismo de Mariana Nazabal

© Fotografías de los chefs: p. 263

Coordinadora culinaria: Magdalena Sánchez Castañón

Primera edición: abril, 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 (árts. 270 y siguientes del Código Penal).

Dirijase 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](http://www.conlicencia.com) o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Espasa, en su deseo de mejorar sus publicaciones, agradecerá cualquier sugerencia que los lectores hagan al departamento editorial por correo electrónico: [sugerencias@espasa.es](mailto:sugerencias@espasa.es)

ISBN: 978-84-670-6515-2

Depósito Legal: B. 5.075-2022

Preimpresión: Safekat, S. L.

Impresión: Unigraf, S. L.

*Printed in Spain / 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**.

# Índice

<b>Entrantes, 9</b>
<b>Primeros, 75</b>
<b>Segundos, 141</b>
<b>Postres, 205</b>

Índice alfabético  
de recetas, 258

Índice alfabético  
de chefs, 260



# Entrantes





**Compartir**

## Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas

### ENDIVIAS TIBIAS CON GORGONZOLA, NUECES Y FRUTA DE LA PASIÓN

#### Ingredientes para 4 personas

##### Para las endivias

- 4 endivias
- 100 g de aceite de oliva suave

##### Para la espuma de gorgonzola

- 150 g de queso gorgonzola
- 100 g de nata con el 35 % de materia grasa
- 50 g de leche entera
- 1 sifón de 0,5 l para espumas
- 1 carga de N<sub>2</sub>O para sifón
- Sal

##### Para las endivias rizadas

- 1 endivia
- Agua
- Hielo
- Aceite de oliva virgen
- Sal

##### Para las nueces fritas y la pasta de nueces

- 100 g de nueces peladas
- 100 g de aceite de girasol
- Sal

##### Para terminar

- 20 g de *crispy* de fruta de la pasión
- 60 g de aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra recién molida
- Sal





## **Elaboración**

### **Para las endivias**

1. Envasar las endivias en una bolsa de vacío junto con el aceite.
2. Cocer en una olla con agua hirviendo durante 30 minutos.
3. Retirar del fuego y dejar atemperar a temperatura ambiente.

### **Para la espuma de gorgonzola**

4. Juntar la leche con la nata en un cazo y poner al fuego hasta que hierva.
5. Trocear el queso gorgonzola, añadir al cazo y retirar del fuego.
6. Triturar la mezcla con un batidor eléctrico, colar y poner a punto de sal.
7. Llenar el sifón, cerrarlo y cargarlo con el gas. Guardarlo en la nevera durante 3 horas.

### **Para las endivias rizadas**

8. Cortar la endivia con 1 mm de grosor con una máquina cortadora de fiambres.
9. Poner las láminas de endivia en agua abundante con hielo para que se ricen y guardar en la nevera.

### **Para las nueces fritas y la pasta de nueces**

10. Poner el aceite en un cazo, añadir las nueces y freír partiendo de frío sin dejar de remover.
11. Una vez fritas, escurrir y poner a punto de sal.
12. Reservar 16 nueces fritas para el emplatado.
13. Triturar el resto de las nueces con un poco de aceite de la fritura en un vaso americano hasta conseguir una pasta fina. Poner esa pasta en un dosificador de salsas y reservar.

#### Para terminar

14. Sacar las endivias cocidas de la bolsa, cortar cada una en 8 trozos y disponerlos ocupando la base del plato. Aliñar cada trozo de endivia con pasta de nuez, sal, pimienta negra recién molida y aceite de oliva virgen extra.
15. Escurrir las endivias rizadas sobre papel absorbente. Poner a punto de sal y aceite de oliva virgen.
16. Ocupar los huecos del plato con la espuma de queso gorgonzola y repartir por encima el *crispy* de fruta de la pasión y las nueces fritas reservadas, troceadas.
17. Repartir por encima 8 láminas rizadas de endivia.
18. Terminar de aderezar con sal y pimienta.

