

DAVID DE JORGE MARTÍN BERASATEGUI

Cocina sin vergüenza



DEBATE

DAVID DE JORGE
MARTÍN BERASATEGUI

Cocina sin vergüenza



DEBATE

SÍGUENOS EN
megustaleer



@megustaleerebooks

@editorialdebate



@debatelibros



@megustaleer

| Penguin
Random House
Grupo Editorial |

APOLOGÍA DEL DEJORGISMO

Es difícil olvidar la primera vez que uno conoce a David de Jorge. En mi caso ocurrió en Madrid, en la antigua sede de la editorial Debate, adonde había acudido alegando alguna excusa banal (la edición de un libro de Harold McGee, creo). Pronto quedó claro el auténtico motivo de su visita: una incontenible y expansiva curiosidad por la editorial y por el mundo de los libros. Mientras le enseñábamos la oficina, no podía evitar husmear casi cada estantería y fijarse en libros nuevos, viejos y de mediana edad, con un brillo extraño en la mirada. Un brillo y una curiosidad que luego he visto en bastantes otras ocasiones, sobre todo cuando toma al asalto la cocina de cualquier restorán, tasca, casa de comidas o tugurio que tenga la buena fortuna de recibirle. Dice hola al maitre y en tres segundos está abrazándose con todo el personal de cocina mientras sus cocomensales observamos entre intimidados y divertidos como David seduce a todos los presentes y pregunta sin parar con el mismo interés y respeto en un tres estrellas que en un bar de pueblo, porque su interés es genuino.

Libros y cocinas son así las dos cuestiones que le fascinan, y dos fascinaciones que compartimos. Gracias a su generosidad conocí al gran Martín Berasategui y a la no menos grande liebre a la royal de Lasarte (donde me hubiera quedado a vivir), pasea-

mos por las bodegas del Via Veneto en Barcelona, salí dibujado en un cómic de Javirroyo y reinamos en los bares de Segovia una noche absurda. Además, ha publicado hasta cinco libros con nosotros, seis con esta *Cocina sin vergüenza* (¿o es sinvergüenza?). Dos recetarios con Martín; la historia gráfica de los dos socios, dibujada por Javirroyo; un himno ilustrado a la tortilla de patata, también con Javirroyo; y el primer libro, quizá el más especial porque es el más genuinamente David, *Con la cocina no se juega*, en cuya portada David repetía el truco del tragafuegos y unas llamas espectaculares le salen de la boca. Ese libro contiene lo más cercano a una filosofía dejorgiana, a un manifiesto de alguien que detesta los manifiestos. Esa filosofía se resume en dos postulados irrenunciables: odio acérrimo a las bobadas y total concentración en el disfrute. También contiene ese libro, todo sea dicho, lo más cercano a una apología del canibalismo que se haya escrito en castellano. O contenía, al final le convencí de eliminarlo, para escándalo y risas del autor.

Ese espíritu antisolemne y disfrutón está en todo lo que hace David, ya sea tele, cocina o libros, y desde luego está en este nuevo recetario que recoge platos suyos y de Martín Berasategui de los últimos años. Espero que ese sea el espíritu con el que lo lean. ¡Viva Rusia!

MIGUEL AGUILAR



Aperitivos



APERITIVO DE AGUACATE



INGREDIENTES

- 350 g de aguacate maduro
- 20 ml de zumo de limón
- 1 guindilla fresca
- 1 cucharada de pimiento rojo
- 1 cucharada de cebolla morada
- Sal y pimienta

Además:

Patatas tipo chips freídas en aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

- Picar el pimiento y la cebolla morada en *brunoise* fina,

bien pequeñitos.

- Picar la guindilla fresca.
- En un procesador triturar el aguacate junto con la guindilla picada y el zumo de limón. Triturarlo bien hasta que quede fino.
- Añadir la cebolla y el pimiento picados, poner a punto de sal y pimienta, y listo.

Servir en una bandeja grande llena de patatas fritas, repartida en tres cuencos llenos de la crema de aguacate.

APERITIVO DE QUESO



INGREDIENTES

250 g de queso tipo gruyere rallado

4 yemas de huevo

1 sopera de tocino picada en dados bien pequeños

Tostadas de pan blanco

Cabeza de jabalí loncheada

PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a una temperatura entre 180 y 200 °C.
- Mezclar en un bol la yema de huevo, el queso gruyere rallado y los dados de tocino y dejar enfriar.
- Una vez frío formar pequeñas bolas y, unos momentos an-

tes de servir, colocar una bola de queso sobre una tostada de pan y meterla en el horno durante 3-4 min.

- Al sacarlas del horno podemos acompañarlas con una loncha de cabeza de jabalí por encima o con lo que más nos apetezca: jamón de pato, cecina, etc.

BUÑUELOS DE JAMÓN Y QUESO



INGREDIENTES

- 100 g de mantequilla
- 250 ml de agua
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de azúcar
- 200 g de harina
- 6 huevos
- 200 g de queso tipo comté rallado
- 150 g de jamón ibérico muy picado

PREPARACIÓN

- Poner a calentar aceite de oliva para freír los buñuelos.
- Fundir la mantequilla en una olla con el agua, la sal y el azúcar.
- Cuando hierva, añadir de un golpe la harina y mezclar con una cuchara de palo hasta que la masa se separe del fondo y haga bola.
- Fuera del fuego agregar los huevos batidos de uno en uno, el queso y el jamón.
- Con dos cucharas hacer pellizcos y dejarlos caer en el aceite caliente, friendo los buñuelos de a pocos y durante unos minutos, para que se cocinen bien en el interior.
- Probar los primeros buñuelos para rectificar la sazón de la masa. Si es necesario, añadir más sal o 1 pizca de pimienta.
- Escurrirlos sobre papel absorbente.

Listo.

BUÑUELOS DE MORCILLA



INGREDIENTES

2 morcillas de cebolla
150 g de harina de tempura
200 ml de agua muy fría

PREPARACIÓN

- Hervir agua en una olla.
- Apagar el fuego e introducir durante 4 min. las morcillas sin pinchar.
- Retirarles la piel y obtener solo el relleno.
- Meterlo en un bol y enfriarlo.
- Echar la harina de tempura en un bol e ir añadiendo el agua y mezclando con la varilla, sin preocuparnos por si sa-

len grumos.

- Con un par de cucharillas o con la mano, hacer bolitas de morcilla y sumergirlas en la masa de tempura.
- Escurrirlas y sumergirlas en aceite de oliva puesto al fuego, friéndolas a fuego suave para que hagan costra, se doren y se calienten por dentro.
- Escurrirlos sobre papel absorbente.

Listo.

CREMA UNTABLE DE ALMENDRAS Y CURRY



INGREDIENTES

250 g de almendras tiernas repeladas

4 dátiles secos

4 albaricoques secos

3 cucharaditas de pasta de sésamo

1 diente de ajo

1 chorrete de aceite de oliva

150 g de queso tipo Philadelphia

2 soperas de granos de sésamo

1 pizca de curry molido

El zumo de 2 limones