

Hacer de Comer

Las mejores recetas



Índice

Portada

Sinopsis

Dani García, un artesano del sabor

RECETAS BÁSICAS

ENTRANTES

Hummus con pan de pita

Quiche de beicon

Mejillones en escabeche

Mejillones tigre

Cardos con almendras en ajoblanco

Setas empanadas con mayonesa de pimentón

Hojaldre de espinacas, beicon y queso

Tosta de salmón y aguacate

Croquetas de cocido

Flamenquines de lomo de cerdo

Tosta de cebolla a la crema con boquerones en vinagre

Buñuelos de bacalao

ENSALADAS

Ensalada caprese

Ensalada de quinoa con naranja, mango, cebolla y zanahoria

Ensalada de perdiz escabechada

Escalivada con salsa romesco

Ensalada de tres arroces, habas, maíz tostado, eneldo y nueces

Ensalada de pimientos y tomates asados

SOPAS Y LEGUMBRES

Sopa castellana

Potaje de vigilia

Crema de alcachofas con crujiente de jamón

Sopa de pescado

Cocido madrileño

Sopa de verduras con tejas de parmesano

Lentejas caviar vegetarianas

HUEVOS Y PATATAS

Huevos rellenos de atún

Patatas asadas con cuatro quesos y beicon

Patatas fritas con un toque picante

Terrina de patata con tocino ibérico adobado y parmesano

Huevos revueltos de bacalao con patatas paja

Huevos a la flamenca

Setas con patatas guisadas

Tortilla de espárragos

Patatas revolconas

ARROCES Y PASTAS

Arroz a banda

Macarrones con queso

Arroz meloso de sepia y carabineros

Tallarines al pesto

Arroz con pato

Lasaña de restos de redondo

Espaguetis frutti di mare

PESCADOS

Salmón en papillote

Lubina a la sal con patatas gajo a la mostaza

Vieiras a la gallega

Calamares a la romana

Salmonetes al horno con champiñones rellenos

Trucha a la riojana

Merluza en salsa verde

Fritura de pescaditos

CARNES

Ragú de pavo aromatizado a la salvia
Solomillo de cerdo al horno
Redondo de ternera con patatas al tomillo
Escalope a la milanesa
Solomillo ibérico con salsa de mostaza
Albóndigas con verduras baby
Cordero asado a la miel de romero
Brochetas de pollo al ajillo y limón
Pollo relleno con hierbas y setas
Muslos de pavo asados
Pollo al curry y cuscús con pasas
Escalopines al roquefort con cebollitas glaseadas al vinagre balsámico
Hamburguesa de pollo con ensalada de col

POSTRES

Crepes con salsa de toffee con manzana verde y nata montada
Rosquillas
Tarta de queso payoyo
Calzone y pizza de chocolate y frutos rojos
Bizcocho de cerezas con nieve de queso feta
Arroz con leche
Tiramisú
Flan de leche condensada con chantilly
Suflé de naranja
Filloas con ganache de chocolate
Magdalenas rellenas de chocolate
Mousse de chocolate con nata

Créditos

¡Encuentra aquí tu próxima lectura!

Gracias por adquirir este EBOOK

Visita Planetadelibros.com y descubre una nueva forma de disfrutar de la lectura

¡Regístrate y accede a contenidos exclusivos!

Primeros capítulos
Fragmentos de próximas publicaciones
Clubs de lectura con los autores
Concursos, sorteos y promociones
Participa en presentaciones de libros

Comparte tu opinión en la ficha del libro
y en nuestras redes sociales:



Explora

Descubre

Comparte



Las mejores recetas



«Hacer de comer» es el nuevo programa diario de cocina de TVE.

Más de 80 recetas fáciles y de cocina tradicional, con especial importancia en el emplatado, diseñadas por el prestigioso chef con tres estrellas Michelin Dani García, que será el encargado de conducir el programa.

Hacer de comer será un libro imprescindible en cualquier cocina.



**Dani
García,**

un artesano del sabor

Dani García, uno de los chefs andaluces con mayor proyección internacional, ha logrado su mayor sueño tras recibir su tercera estrella Michelin en su restaurante gastronómico ubicado en Marbella. Formado en la Escuela de Hostelería La Cónsula, inició su carrera profesional (1996) de la mano de Martín Berasategui.

Durante su paso por Tragabuches (1998-2004) y con veinticinco años, se alza con su primera estrella Michelin. Allí desarrolla una cocina llena de intención, juventud y color. Posteriormente, en el restaurante Calima (Marbella, 2005-2013), alcanza la madurez y el dominio de la técnica convirtiéndose en el primer chef con dos estrellas en Andalucía.

Su llegada en 2013 a Nueva York le permite conocer nuevos modelos de negocio y técnicas. Un año en el que abre su mente y se convierte en el cocinero multicultural que es actualmente.

En 2014 el chef andaluz inicia su etapa creativa con la apertura de su restaurante gastronómico Dani García Restaurante e inaugura en Marbella BiBo Andalusian Brasserie & Tapas, su propuesta gastronómica viajera. Se trata de dos conceptos muy distintos, pero con cocinas conectadas por el producto y el recetario andaluz y el carácter internacional. Dos años más tarde Dani inicia la expansión de su concepto más informal y democrático con la llegada de BiBo a Madrid.





En el verano de 2017 se inaugura Lobito de Mar, situado en la milla de oro de Marbella. Un proyecto con gran influencia marinera donde el producto es el protagonista. En el verano de 2019 llegará a Madrid, trasladando así el aroma, aire y producto de mar a las calles de la capital.

Actualmente, Dani García Restaurante vive su última temporada con la que pretende conmemorar, a través de su nuevo menú MADRE, su trayectoria. Con esta propuesta resumirá su carrera profesional mediante sus platos más emblemáticos y personales.

Siguiendo su estrategia de crecimiento, en mayo llegará BiBo Summer a la playa tarifeña de Valdevaqueros. Además, se prevé la apertura de BiBo Doha e Iris, un concepto gastronómico único con ubicación el Hotel Four Seasons de Madrid.

Un sueño le quedaba por cumplir a Dani García y era el de entrar en las cocinas de los hogares españoles a través de un nuevo proyecto : *Hacerdecomer*, un programa producido por RTVE en colaboración con Shine Iberia donde nos enseña a preparar platos saludables y fáciles de elaborar. El cocinero andaluz da su toque maestro a recetas tradicionales y comparte con todos sus trucos y consejos para lograr mucho más que una presentación vistosa y atractiva.

Las dos recetas que prepara en cada programa con su ayudante y pinche Antonio Romero, exconcurante de *MasterChef3*, están elaboradas con ingredientes de temporada, baratos y fáciles de conseguir en los mercados locales. Tampoco se olvida *Hacerdecomer* de los espectadores con intolerancias alimentarias ni de los que han decidido seguir dietas veganas o vegetarianas. A Dani García no le gusta desperdiciar nada y aprovecha las sobras para realizar ricos y económicos platos sin desatender en ningún momento la salud.

Estos sabores tradicionales están representados en cada una de las recetas que nos ofrece este libro basado en el buen saber hacer de la cocina casera. Qué mejor manera de aprender a cocinar que con un chef estrella Michelin.





Preparaciones

SOFRITO

Picar en dados un par de cebollas, cubrirlas con aceite y freírlas hasta que estén blandas y transparentes. Añadir dos dientes de ajo laminados finamente y, cuando estén dorados, incorporar un kilo de tomates pelados y picados. Remover a fuego lento hasta que se evapore todo el jugo y sazonar con sal y un poquito de azúcar.

PICADA

Majar en un mortero un puñado de avellanas tostadas, dos dientes de ajo pelados, una rebanada de pan tostado y alguna hierba aromática. Mojar con una cucharada de caldo. Si se va a utilizar para pescado se puede añadir una cucharada de aceite de oliva.

rada de vino blanco. Si es para carne, la pulpa de una ñora y una cucharada de vino tinto.

BOUQUET GARNI

También llamado manojito de hierbas, tiene origen francés y se utiliza para aromatizar guisos, sopas, salsas, etc. Generalmente se forma con perejil en rama, tomillo y laurel. Y depende de la receta se añade albahaca, perifollo, romero... Se atan las hierbas con un cordón de cocina o con una hoja de puerro.

Caldos

FUMET DE PESCADO

Asar en una sartén con un poco de aceite cien gramos de raspas de pescado (rape, merluza, rodaballo, cabezas de gambas o langostinos) con un puerro, unas zanahorias y una cebolla cortados en trozos. Bañar con dos litros de agua fría y añadir un bouquet garni, la carne de una ñora previamente hidratada, media cucharadita de pimentón y una de pimienta en grano. Hervir, espumar y bajar el fuego. Cocer durante treinta minutos, dejar enfriar y colar.

CONSOMÉ DE POLLO

Cocer en una cazuela grande unos trozos de pollo con una cebolla pelada y partida por la mitad, una zanahoria, apio, una cabeza de ajos y laurel. Salpimentar y cubrir con agua fría. Hervir lentamente durante hora y media procurando que los ingredientes estén cubiertos durante toda la cocción. Colar el caldo y volver a poner al fuego para que reduzca. Dejar enfriar en la nevera para quitar la grasa sólida de la superficie. Añadir dos claras de huevo y remover. Volver a poner al fuego hasta que aparezca una costra y filtrar con una estameña.



CALDO DE VERDURAS

Trocear zanahorias, apio, nabos, puerros y cebollas, y cocer junto con un bouquet garni en dos litros de agua fría a fuego fuerte. Bajar luego a fuego lento durante una hora. Colar presionando las verduras para extraer todo el líquido y salpimentar.

CALDO DE CARNE

Colocar en una fuente unos huesos de carne, zanahorias, puerros, apio y cebollas. Sazonar y asar durante treinta minutos. Poner los huesos y las verduras asados en una olla