

OTRO GRAN LIBRO DE COCINA

de Falsarius Chef



ASTUTAS RECETAS DE COCINA CON LATAS,
BOTES Y CONGELADOS PARA QUEDAR
COMO UN PUÑETERO CHEF.

Cocina
para
impostoras

2

Mucho han cambiado las cosas desde que hace cosa de año y medio descubrimos a Falsarius Chef.

En este breve lapso de tiempo, el cocinero desconocido cuyo irreverente blog nos encantó, se ha convertido en un personaje muy popular, con apariciones semanales en radio y televisión y colaboraciones en publicaciones tan prestigiosas como el diario El País.

Su anterior libro *Cocina para impostores* ha sido un auténtico éxito de ventas y su blog se acerca como quien no quiere la cosa al millón de visitas. De locos.

Si en su primer recetario, sentaba las bases de esa revolución gastronómica que ha sido la Cocina Impostora, en este segundo libro, sin perder ni una pizca de sencillez ni eficacia, lleva sus recetas con latas, botes y congelados a un nivel de ingenio y talento que francamente sorprende. Todo un festival de trampas, trucos y deliciosos golpes de efecto, que convierten los humildes productos del ultramarinos de la esquina en engañosas recetas que colarían en cualquier restaurante de moda. Platos baratos, sencillos de hacer, aparentes y además muy ricos. Ha vuelto a superarse, así que ¿se puede pedir más? Pues sí. El toque Falsarius.

Ese peculiar sentido del humor, tan suyo, al contar las recetas, que convierte un simple libro de cocina en una divertidísima lectura. Él suele decir a veces que parece mentira que de la suma de un cocinero mediocre y un escritor más mediocre todavía, pueda acabar saliendo un cocinero-escritor mediocrísimo. Creemos que se equivoca. En las dos cosas. Bueno, nadie es perfecto.

LA COMPAÑÍA

ACLARACION PARA MALPENSANTES:

Todas las fotos de las recetas de este libro han sido realizadas por el propio Falsarius Chef. Y han sido hechas justo después de preparar el plato con los ingredientes que se describen en cada receta.

Sin más artificio.

Para algo que no es impostor, habrá que chulearse.



Melva al horno sin complejos

Me encanta la melva. Bueno, no tanto como para ir e invitarla a salir o al cine (aunque peor sería salir con un congrio), pero sí lo bastante como para invitarla a cenar en casa. Ella de cena, claro. Para mucha gente la melva es como la hermana pobre del atún y tuercen el gesto cuando se les nombra, como si le hubieran chupado la tripa a un sapo calvo. Pues bien, en su lucha contra la discriminación melvística, Falsarius Chef tiene el placer de sugeriros

esta apetitosa receta que a las ya conocidas virtudes nutricionales y gastronómicas de la melva, le añade su capacidad impostora: pocos peces de lata quedan tan aparentes al horno. ¿Y si va la melva y es canutera? Bueno, todos hemos sido jóvenes.



Ingredientes: 1 bote de patatas peladas de los de cristal, 1 lata de Melva (en este caso de 320 g. de conservas Tejero, unos 4 €), 1 lata de cebolla frita (Hida, por ejemplo), aceite de oliva virgen extra, sal gruesa y perejil.

Preparación: precalentamos el horno a 210 grados. En una fuente de cristal resistente al horno (Pyrex de esas) vertemos el contenido de la lata de cebolla frita, escurriéndole un poco el exceso de aceite si queremos. Sobre la cebolla vamos poniendo patatas de bote, previamente lavadas y cortadas en lonchas (a lo «pobre», vamos), las regamos con un hilillo de aceite, añadimos sal gruesa al gusto y espolvoreamos con perejil. Metemos la fuente en el horno y la tenemos allí hasta que las patatas cojan un color apetecible (teniendo en cuenta que tanto las patatas como la cebolla están precocinadas, unos 15 minutos pueden bastar. Eso sí, a más tiempo, más tostadillos las patatas). Llega el momento de abrir el horno y, con cuidado, depositar sobre las patatas la melva escurrida del aceite de lata. No le ponemos más sal, que suele traer bastante de casa. En 5 minutos estará lista. Un poco más de perejil y, si acaso y nos gusta, un chorreoncito de limón acabará de redondearnos el marino condumio.

Nota prescindible: esta receta queda también rica con caballa. Por cierto, para lectores puntillosos, por supuesto, en lugar de cebolla frita de lata puede utilizarse cebolla natural como hice yo el día de la foto. Lo único que necesitas es más tiempo libre. Y una cebolla, claro.

Berberechos Sarkozy

Feos, pequeños, insignificantes, hay que ver qué poco nos luce una lata de berberechos. Sobre todo si entre los invitados hay algún mamón de esos, arponero profesional de aperitivos, que de una sola y certera estocada, ensartan diez ejemplares en el palillo y se los zampan de un bocado. En esas disquisiciones andaba abriendo mi lata, cuando apareció en la tele Sarkozy, el popular político francés. Un tipo bajito y más bien del montón, pero que elegido presidente de la república francesa y con Carla Bruni al lado, se convirtió en una estrella. Y de repente la luz se hizo. Miré fijamente el rostro de uno de los berberechos y en sus pequeños ojos tristes vi todo el potencial de un pequeño Sarkozy. Eso Sí, pava, convertirse en una estrella, más que con Carla Bruni y un cargo de presidente, iba a tener que conformarse con limón y un palillo. Oye, para un molusco, tampoco está tan mal.

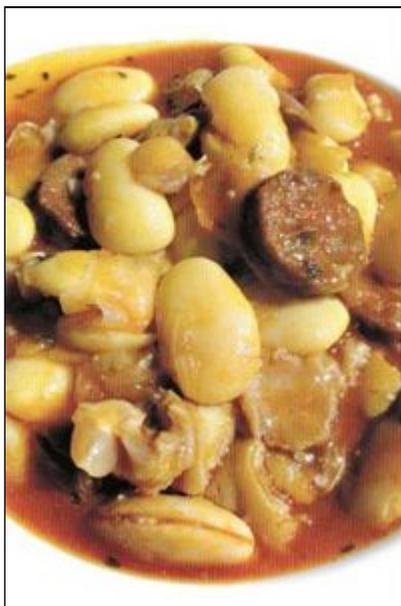


Ingredientes: 1 lata de berberechos (un poco decentes, la mía era de los de 30/40 por envase, unos 5 €), 1 limón, Rebocino Royal (preparado instantáneo para rebozar), vinagre y aceite de oliva.

Preparación: abrimos la lata de berberechos y escurrimos el jugo en un vaso, reservándolo porque vamos a usarlo luego. Cortamos un par de rodajas de limón, les quitamos la cáscara y las troceamos en triangulillos que, aunque pequeños, tengan entidad corpórea como para ser pinchados en un palillo. Porque palillos es lo que vamos a utilizar para empalar (por su bien: para estar guapo hay que sufrir) nuestros berberechos. Para ello procederemos de la siguiente forma. Clavamos dos berberechos en el palillo, un triangulito de limón en medio, y otros dos berberechos. Así con todos hasta acabar el contenido de la lata. Reservamos las brochetillas. En un plato hondo ponemos dos cucharadas de Rebocina y en lugar de con agua, hacemos la pasta con el caldo de los berberechos, siguiendo las Instrucciones. Antes de rebozarlas, mojamos el dedo en un poco de vinagre de Jerez y se lo pasamos por encima a las brochetas para que cojan un poco de sabor. Una gota, muy poca cosa, en plan sutil. Hecho esto, las rebozamos y las freímos en aceite abundante y caliente. Dejadas escurrir sobre papel de cocina absorbente y a comer. Os van a sorprender.

Judiones a la Operación Bikini

Antes de que lleguen los calores abrasadores que Al Grore (que es como el hombre del tiempo de toda la vida, pero a lo bestia) nos anuncia para el futuro, podemos aprovechar esta fresca primavera para ir despidiéndonos de los guisotes. Y lo vamos a hacer con unas raciales y rotundas judías con manitas de cerdo y chorizo. Hala. Alegría. Basta de miserias innecesarias. Su poderoso poder calórico, además de deleitar debidamente nuestros



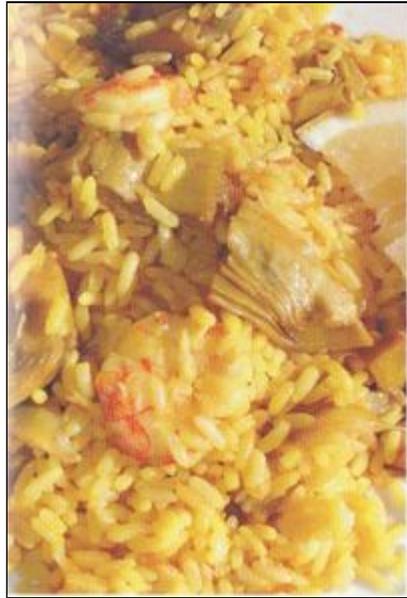
paladares y saciar nuestros más bajos instintos culinarios, va a sernos de gran utilidad psicológica. Se acabaron las dudas. Tras su ingesta es el momento de empezar la operación bikini (bermudas para los caballeros) en su doble modalidad: o empezamos la dieta o tiramos el bikini a la basura. ¿La decisión de Sophie?: una broma.

Ingredientes: 1 lata de manitas de cerdo, 1 bote de judiones, chorizo, 3 dientes de ajo, 1 cebolla, pimentón normal y picante, aceite de oliva virgen extra y sal.

Preparación: volcamos en un plato el contenido de la lata de manitas de cerdo y, con cuidado, vamos procediendo a quitarle los pequeños huesecillos que llevan. Aprovechamos el concienzudo despioje, para apartar los grumillos de grasa que encontremos por ahí (y para tranquilizar de paso nuestra pecadora conciencia). En una cazuela ponemos un poco de aceite y, cuando esté caliente, le añadimos la cebolla picada y los tres dientes de ajo un poco aplastados con la mano. Cortamos seis lonchas de chorizo, no muy gruesas y, sin piel, las añadimos al sofrito cuando veamos la cebolla doradilla, aprovechando para poner sal al gusto. Un par de vueltas y le agregamos las manitas de cerdo limpias. Removemos bien mezclando todo y ponemos 1 cucharadita pequeña de pimentón normal y un poco de pimentón picante. Otra vuelta, rápida para que no se nos queme el pimentón, y añadimos un poco de agua (o caldo de brick, si tenemos). No mucha para que luego el guisote nos quede hilado (si vemos que nos quedamos cortos, le añadimos un poco más). Dejamos el invento al fuego unos diez minutos y volcamos en él los judiones previamente enjuagados bajo el grifo. Removemos bien y lo dejamos otros diez minutos a fuego suave y agitando la perolilla de vez en cuando para que el caldo quede con cuerpo. Con cuerpo de rey, que es como vamos a quedarnos nosotros.

Paella Hereje

Atención: la lectura de esta receta puede ser gravemente peligrosa para madres de toda la vida, valencianos militantes, domingueros campesinos y/o demás personas para las que la paella es una religión. Falsarius Chef no se hace responsable de los síncope o patatuses diversos que pudiera provocarle seguir leyendo esta iconoclasta receta de arroz en paella. No quiero líos. Y dicho esto añadido: temblad cocinillas presuntuosos. Con esta receta cualquier impostor va a hacer una paella tan rica como la vuestra. Y con el arroz en su punto perfecto. Y en menos tiempo. Id buscando otra cosa para chulearos.



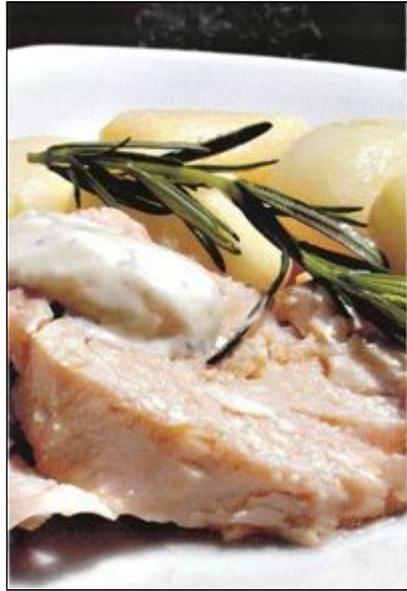
Os he jodido.

Ingredientes para dos personas: 2 vasitos de arroz blanco SOS (de los que vienen ya preparados para microondas), 5 gambones (o unas 20 gambas arroceras), 3 alcachofas, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, azafrán (o colorante si no hay más remedio), 2 cucharadas de tomate frito (si es marca Hida, mucho mejor), aceite de oliva virgen extra y sal.

Preparación: ponemos a hervir un litro de agua con abundante sal. Cuando borbotee, echad los gambones. Estarán en un par de minutos. Se pelan y se reservan. El caldo lo colamos y lo guardamos también. En una sartén (una normal de 22 cm. valdrá) ponemos a sofreír los ajos y la cebolla picados. Cuando se estén dorando añadimos las alcachofas (se le quitan las primeras hojas, se les corta el rabo y más o menos la mitad de la longitud de las hojas y se trocean), dejamos que cojan un poco de color y añadimos las dos cucharadas de tomate frito y una pizca de sal. Otro poco de «sofreimiento» y le ponemos el caldo de cocer las gambas (como un dedo, si hace falta añadimos más). Removemos bien y dejamos hervir hasta que se ablanden las alcachofas (será rápido). Añadimos algo más de caldo y cuando vuelva hervir, ponemos las gambas peladas (y colorante si no le hemos puesto azafrán), Dejamos que se asimile un poco y añadimos el arroz de los vasitos (vaciarlos antes en un plato y deshacerlo con la mano para que quede bien suelto). Removed bien para que el arroz coja color, añadid un poco de agua si veis que falta y dejadlo hirviendo hasta que el arroz esté debidamente apaellado (esto es, sin caldo). Si aguantáis reciamente el tirón (y el susto) y lo dejáis un poco más, os saldrá un socarrat de lo más apetitoso. Hacedla que os va a sorprender.

Sauna de Salmón

Falsarius Chef, siempre atento a las penalidades y cuitas de sus lectores, os propone una saludable receta que nos sirva para recuperarnos de estos días de descanso tan agotadores, y ponga remedio a la astenia que tan primaveralmente nos acomete. Nada mejor para ello que una sauna. Como quiera que yo no soy muy aficionado a tan claustrofóbica cabina (la última vez que entré en una, llevaba puesta una medallita metálica que a causa del calor



se puso incandescente y gracias a la cual ahora luzco a no sé qué santo marcado a fuego en la entretetilla) he decidido que a la sauna vaya el salmón. A él que ya está muerto y viene de una lata, no creo que le importe.

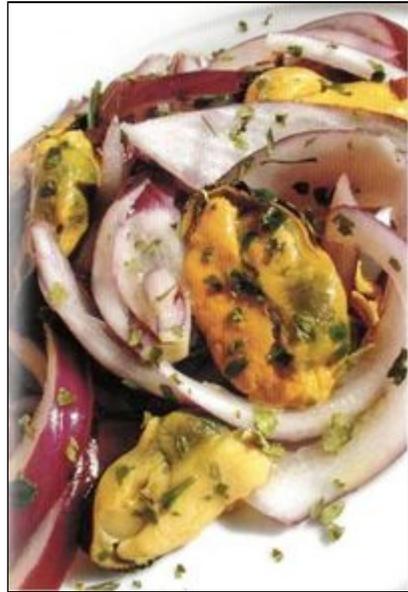
Ingredientes: 1 lata de salmón en aceite Calvo, 1 bote de cristal de patatas, salsa tártara (Calvé en este caso), romero, aceite de oliva virgen extra y sal.

Preparación: Vamos a necesitar un pedazo de papel de aluminio (el Albal típico de cocina) como de tamaño folio, más o menos. Lo extendemos sobre un plato y en el centro

vamos colocando los Ingredientes. Escurrimos bien el aceite de la lata de salmón, sacamos el pez con cuidado (procurando que no se rompa) y lo ponemos en medio del papel de plata. Cogemos 4 ó 5 patatillas de las del bote, las ponemos dos minutos a hervir en un cazo con agua, las escurremos bien y las colocamos sobre el pescado. Regamos con un chorreoncillo de aceite (poquito), ponemos un poco de sal sobre las patatas y lo rematamos todo con una ramita de romero (o romero picado del bote de especias típico). Ahora toca cerrar con cuidado el papel de plata, uniendo los bordes y haciendo una especie de bolsa con la comida dentro. Una bolsa espaciosa, no envolviéndolo en plan bocadillo de chorizo sino dejándole aire. Es importante que los cierres queden por arriba y que la base sea hermética, porque lo vamos a meter en agua y no queremos que entre. Porque ese es el siguiente paso. Coger una olla amplia y ponerla al fuego con un dedo de agua. Cuando hierva introducimos nuestra bolsa de papel de plata y la depositamos dentro con cuidado. Tapamos y lo dejamos vaporizándose unos cinco minutos. Con eso bastará. Solo queda emplatarlo, ponerle un poco de salsa tártara y disfrutar de nuestro saludable condumio.

Ceviche de Mejillones

Lo típico que pasa, inventas una máquina de esas del tiempo y en uno de tus viajes espacio temporales conoces a Atahualpa o a Yupanqui o a otro de esos emperadores incas famosos y quieres traértelo a comer a casa. Pero recuerdas que los emperadores incas son muy tiquismiquis con la comida y no sabes qué ofrecerle para quedar bien. ¿Y ahora qué haces, listillo? (o listilla que hay mucha científica loca por ahí). Mucha física cuántica y mucha historia pe-



ro vas a quedar como que recibes fatal. Está bien, deja de sufrir, Falsarius va a resolverte el problema con un ceviche como del mismo Cusco, para que se sienta como en casa, hecho con unos mejillones de lata para que vea lo modernos que somos en el futuro. No me des las gracias. Las pelotas del Nobel a medias, y en paz.

Ingredientes: 1 lata de mejillones al natural, 1 cebolla roja (lo cevichero de toda la vida es que sea cebolla roja, pero la normal vale también), 3 cayenas (ají, guindilla...) 1 limón, perejil y sal.

Preparación: troceamos la cebolla en tiras («en juliana» que dicen los expertos sin que ni Google ni yo sepamos el motivo) y la ponemos en un bol. Añadimos los mejillones previamente escurridos de su caldo y lo regamos todo bien con el zumo del limón. Picamos pequeña la cayena y la ponemos por encima con perejil y sal al gusto. Ya sólo queda remover vigorosamente (con cuidado de no deshacer los mejillones) y, si queremos, dejar reposar un rato para que el limón empape gozosamente en los demás ingredientes.

Además: no he resistido la tentación de regarlo antes de servir con un hilillo de aceite de oliva virgen extra y de añadirle un poco de cebollino picado. No es de la receta clásica pero Atahualpa lo flipaba.