

EL GRAN LIBRO DE COCINA



de Falsarius Chef

Cocina para impostores



ASTUTAS RECETAS DE COCINA USANDO CONGELADOS,
LATAS Y CONSERVAS PARA QUEDAR COMO UN CHEF

INCLUYE PROPORCIONES PARA UN SOLO COMENSAL,
«HASTA DE 4 INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS» Y LOS QUE ESTAMOS SOLCA

Cuando pensábamos que en el mundo culinario estaba todo dicho y las novedades sólo podían llegar de mano de la tecnología, va el Falsarius y escribe un recetario que vuelve a acercar la gastronomía a la calle y al ciudadano de a pie. Unas recetas para quienes no tienen tiempo, para quienes pensaban que cocinar era complicado, para los menos habilidosos, para quienes se aburririeron de echarle horas sin conseguir resultados apetecibles, para aquellas personas que viven solas y no les merece la pena, por ejemplo, hacer un guiso sólo para uno. Es decir para la mayoría de la gente. Porque Falsarius coge las cuatro cosas que solemos tener entre la nevera y un cajón de la cocina (latas, botes, congelados: nada humano le es ajeno) y te monta un impostor banquete. Platos sencillos que parecen complejos, recetas rápidas que dan la impresión de que alguien ha estado toda la mañana en la cocina o presentaciones que nunca imaginaste que supieras hacer. Frente a la cocina de mercado, cocina de supermercado. Ese es su lema.

Este libro original, tramposo y divertido nos convierte a los patitos feos de las cocinas en cisnes de los fogones. Nos hace comer mejor, eleva nuestra autoestima y sirve para sorprender y engañar a nuestros invitados. ¿Qué más se puede pedir? Pues se puede pedir que encima va y lo cuenta con un humor insólito en un libro de cocina. Había que publicarlo, sí señor. Falsarius Chef va a dar mucho que hablar. En las sobremesas, claro.

El Gran Libro de Cocina

¿OTRO LIBRO DE COCINA?

¿QUÉ PASA, QUE NO HAY BASTANTES?

La respuesta es sí, claro. El problema es que, no es por presumir pero, no hay ninguno como éste. Porque COCINA PARA IMPOSTORES es un libro sorprendente. Cuando pensábamos que en el mundo culinario estaba todo dicho y las novedades sólo podían llegar de mano de la tecnología, va el Falsarius y escribe un recetario que vuelve a acercar la gastronomía a la calle y al ciudadano de a pie. Unas recetas para quienes no tienen tiempo, para quienes pensaban que cocinar era complicado, para los menos habilidosos, para quienes se aburririeron de echarle horas sin conseguir resultados apetecibles, para aquellas personas que viven solas y no les merece la pena, por ejemplo, hacer un guiso sólo para uno. Es decir para la mayoría de la gente. Porque Falsarius coge las cuatro cosas que solemos tener entre la nevera y un cajón de la cocina (*latas, botes, congelados: nada humano le es ajeno*) y te monta un impostor banquete. Platos sencillos que parecen complejos, recetas rápidas que dan la impresión de que alguien ha estado toda la mañana en la cocina o presentaciones que nunca imaginaste que supieras hacer. Frente a la cocina de mercado, cocina de supermercado. Ese es su lema.

Este libro original, tramposo y divertido nos convierte a los patitos feos de las cocinas en cisnes de los fogones. Nos hace comer mejor, eleva nuestra autoestima y sirve pa-

ra sorprender y engañar a nuestros invitados. ¿Qué más se puede pedir? Pues se puede pedir que encima va y lo cuenta con un humor Insólito en un libro de cocina.

Había que publicarlo, sí señor. Falsarius Chef va a dar mucho que hablar. En las sobremesas, claro.

LA COMPAÑÍA

Fabes con Almejas

Ingredientes para dos personas: 3 ó 4 puerros, 3 dientes de ajo, 1/2 cebolla, pimentón picante, sal, 2 latas de «fabes con almejas» (*yo uso Litoral que salen bien de precio y están muy buenas*).

Preparación: en una cacerola (*aunque lo ideal es en una olla de barro que hará más creíble aún la impostura*) se sofríen los puerros cortados en rodajas de un dedo de anchas, la cebolla picada (*en muchos sitios la venden congelada ya troceada y se puede utilizar sin descongelar*) y los tres ajos sin pelar pero aplastándolos un poco con la mano. Se deja dorar y se le añade una cucharadita de café de pimentón picante y algo de sal. Se deja tostar un segundo en el sofrito y se añade un poco de agua hasta cubrir. Se deja hervir a fuego mediano hasta que el puerro y el ajo se vean hechos (*unos 15 minutos*) añadiendo agua si hace falta, pero sin pasarse, para que luego no queden las fabes demasiado caldosas, sino más bien hiladas que es lo rico. En este momento se añaden las dos latas de fabes, se remueven bien (*con una cuchara de palo que luego queda muy profesional sobre el puchero*) y se dejan calentar a fuego lento hasta que empieza a hervir. Un par de meneos a la cazuela en el proceso sujetándola por las asas, hará que todo ligue mejor. Se dejan reposar un ratito y tienes una fabes de las que te hacen una reputación.

Trucos y Secretos

Truco: si quieres ir a por nota, puedes comprar media docena de langostinos medianos, ya cocidos, en la pescadería. Los pelas y los añades a la vez que el contenido de las latas de tabes. Además de darle un toque personal y rico a la receta clásica, el ver unos langostinos incluidos en el guiso disiparan las dudas de los más escépticos sobre tus inesperadas y recién adquiridas dotes culinarias.

Aviso: es muy importante no dejar las latas vacías a la vista, ni en la parte superior de la basura o la bolsa de reciclado. Hay que esconderlas a conciencia o te descubren fi-jo, que hay mucho envidioso malo por ahí suelto.

Homenaje de Gambones

Para darse un homenaje, para impresionar a un ligue, para arruinar la vida de un amigo envidioso, para descubrir con sorpresa que uno tiene poderes gastronómicos ocultos aunque no haya frito un huevo en su vida.

Ingredientes: 3 gambones por persona (*bueno, basta de miserias, digamos 4, que son baratos y luego el gambón extra se agradece*), sal gorda y aceite de oliva. Aunque parezca mentira, con estos ingredientes, un horno y 10 minutos se consigue un plato de lujo.



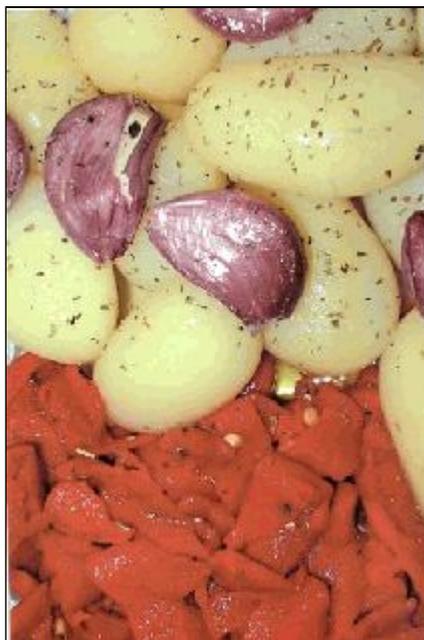
Preparación: calentar el horno a 200/210 grados. Mientras se calienta poner los gambones en una fuente pyrex (*la típica de cristal que resiste el calor del horno*) con cuidado de que no monten uno sobre otro. Espolvorear con sal gorda sin miedo (*y sin pasarse, que no son gambones a la sal*) y regar con un hilo de aceite. Cuando el horno esté a temperatura, meterlos dentro y tenerlos allí diez u once minutos. Y ya está. No hay más misterio. Se pueden acompañar con casi cualquier cosa, un poco de ensalada, un tomatillo

en rodajas con aceite y sal o cualquier otra cosa que haga bonito. Los de la foto los he servido con un Acompañamiento Universal Falsarius (*pimiento asado, patata y ajos al horno*) del que seguidamente os doy noticia, que les aporta consistencia de plato principal.

Acompañamiento Universal «Falsarius Chef»

Socorrido y sabroso acompañamiento, tanto para carnes como para pescados, que se improvisa en un momento y hace que cualquier condumio de andar por casa parezca algo importante. Un plato de compañía fiel como un buen perro y, seguramente, mucho más rico.

Ingredientes: 1 bote de cristal de las maravillosas y multipotenciales patatas cocidas y peladas (*las hay de muchas marcas*), 1 bote (o *lata*) de pimientos del piquillo asados, unos dientes de ajo, sal gorda, aceite de oliva virgen extra.



Preparación: en una bandeja de cristal Pyrex (*de las que aguantan el calor*) se pone la mitad de patatas y la otra mitad de pimientos del piquillo. Encima de las patatas se ponen unos dientes de ajo (*yo recomiendo varios porque quedan muy ricos*) y se les echa un poco de aceite y un poco de sal gorda por encima. Se meten en el horno precalentado a 200 grados y se tienen allí 15 minutos. Y ya está. Cosa

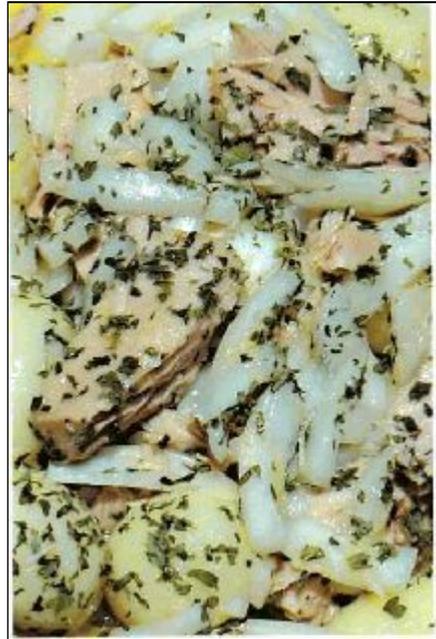
de brujas para quedar como un mago (*farsante*) de la cocina.

Presentación: antes de servir, remover un poco el pimiento para que quede más lucido. A las patatas no les viene nada mal un toque final de aceite y un adorno de alguna especia (*orégano, pimienta, romero*) que te guste.

Papas «Aliñás» (Papa de Mar)

Un plato sencillo y adecuado para días de calor que te permite improvisar un aperitivo postinero y dejar de ser «el de la bolsa de ganchitos». Además, si en vez de «papas aliñas» lo llamas «papa de mar», podrás optar con todo merecimiento al título de Más Cursi del Barrio.

Ingredientes: 1 bote de patatas cocidas, abundante cebolla, bonito del norte (*el de Ortiz de bote de cristal es el que uso yo, pero sirve cualquiera de lata*) perejil, sal, vinagre y aceite de oliva virgen extra.



Preparación: lavar las patatas cocidas, remojarlas un minuto o dos en agua hirviendo con sal (*les quita cualquier resto de delatora procedencia conservera y mejora su textura*). Escurrirlas bien y rociarlas generosamente con aceite mientras están aún calientes. Trocear abundante cebolla y mezclarla en un bol con las patatas, la sal, perejil sin avaricia, como si fuera gratis, y un chorreón de vinagre. Añadir el bonito al final para que no se desmigaje mucho. Hay

quien prefiera comerlas en templado pero no pasa nada si se dejan reposar un ratito en la nevera. Antes de servir, volver a removerlas bien, decorándolas con un poco más de perejil. Como en El Faro de Cádiz pero de bote. Y sin Cádiz, que eso sí que es desgracia.

Chipirones en su Media Tinta

Es fiesta. Está todo cerrado. La cocina desolada. La nevera vacía. Apenas una cebolla abandonada y un tomate viudo. En un cajón descubres una solitaria lata de chipirones. ¿Una tristeza? No. Un menú «vasco-mediterráneo» de mucho lujo y ornamento que dejará tu estómago agradecido y feliz como una bucólica vaquerilla de la Finojosa.

Ingredientes: los ya anunciados, 1 tomate, 1 cebolla, 1 lata de chipirones en su tinta, aceite de oliva, orégano, sal y oye, si tienes por ahí un poco de jamón y puedes cortar unos taquitos pequeños, mejor que mejor.



Preparación: se pica media cebolla y se pone a freír con un poco de aceite. Se ralla medio tomate y cuando la cebolla esté doradita, se añade al sofrito removiéndolo bien. Se abre la lata de chipirones y se vuelca en un plato. Con una cucharilla vas cogiendo la salsa negra de la lata, dejando de lado, preferiblemente, el aceitazo que trae, y la vas añadiendo al sofrito mezclándolo todo bien. Para que salga un

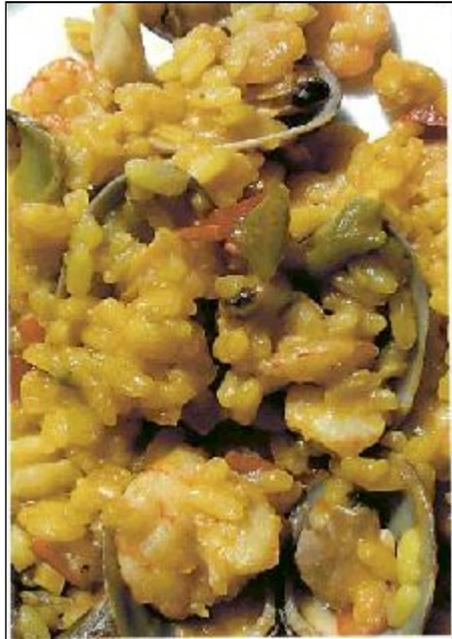
poco más de salsa añade un par de cucharadas de agua. Cuando veas que está todo bien hilado, añades los chipirones (*sin el aceite de la lata, insisto*) y dejas que se calienten un poco con la salsa. Esto es la parte vasca del menú que decíamos al principio. La mediterránea es trocear el medio tomate y la media cebolla que te han sobrado, aliñarlos con un poco de aceite, sal gorda y un poco de orégano y comértelo acompañando a los chipirones.

Obviedad: hay mucho tradicional irredento para quien los chipirones sin arroz blanco, no son lo mismo. El problema se soluciona en un minuto con uno de esos vasitos de arroz blanco para calentar en el microondas. A mí me gusta más calentarlos en sartén con un poco de ajo muy picado y su puntita de sal.

Paella Dominguera

Está muy buena pero no nos engañemos. Si eres joven he de confesar que no te va a resultar tan bien como la de tu madre. Ésta, además de alimentarte, no te lava la ropa sucia. Algún defecto tenía que tener.

Ingredientes para 4 personas: 3 paquetes de paella congelada Salto *(no es publicidad, ni me llevo comisión —lamentablemente— pero de las que he probado es con la que mejor sale esta receta y la*



que mejor engaña a la vista), 1 /2 kilo de almejas, aceite de oliva, un par de dientes de ajo y sal.

Preparación: lavar las almejas sumergiéndolas en agua con sal durante al menos media hora y cambiando el agua un par de veces. Preparar una paella (*ese tipo de sartén al que suele llamarse paellera*) con siete u ocho cucharadas de aceite y sofreír en él los ajos previamente picados. Cuando estén dorados añadir el contenido de las bolsas y salar (*de por sí viene un poco sosa para mi gusto y la paella de las madres suele ser generosa en sal*). Ir removiendo a