

Índice



Introducción.....	9	Montadito de atún, anchoa y alcaparras.....	61
Consejos útiles.....	10	Montadito de bacalao ahumado y pimiento del piquillo.....	62
Conclusión.....	11	Montadito de espinacas y salmón.....	65
Pintxos y brochetas.....	13	Montadito de huevo, ensaladilla y aceitunas.....	66
Brocheta de gamba, huevo, espárragos y aceitunas.....	15	Montadito de pimientos de padrón, guindillas y anchoas.....	69
Brocheta de langostinos con bacon.....	16	Montadito de salmón, anchoa y langostino.....	70
Gilda.....	19	Montadito de tomate, solomillo de cerdo y huevo.....	73
Matrimonio.....	20	Minis.....	75
Pintxo de berenjenas, anchoa y mozzarella.....	23	Mini croissant de jamón y rúcula.....	77
Pintxo de bonito, anchoa, pepinillo y aceitunas.....	24	Mini de bonito ahumado y pisto.....	78
Pintxo de bonito, guindilla, espárragos y aceitunas.....	27	Mini de bonito con tomate.....	81
Pintxo de gambas con vinagreta.....	28	Mini de camembert.....	82
Pintxo de huevo, espárrago, langostino y aceitunas.....	31	Mini de champiñones y jamón de pato.....	85
Pintxo de jamón de York, membrillo y queso.....	32	Mini de pimientos del Padrón y pollo.....	86
Pintxo de langostino y bonito.....	35	Mini de salami y mozzarella.....	89
Pintxo de langostinos con queso y huevas.....	36	Tapa mini hamburguesas.....	90
Pintxo de melón con jamón.....	39	Mini vegetal.....	93
Pintxo de morcilla y calabacín.....	40	Tartaletas.....	95
Pintxo de patata, huevo, mojama y guindilla.....	43	Champiñones y queso de Burgos.....	97
Pintxo de miel y sobrasada.....	44	Pisto con gambas.....	98
Pintxo de ternera con champiñones.....	47	Revuelto con boquerones.....	101
Piruletas de queso Idiazábal o queso Mahonés curado.....	48	Riojanito.....	102
Montaditos.....	51	Tartaleta de anchoas, pimiento verde y alioli.....	105
Bocados de jamón y rulo de cabra.....	53	Tartaleta de ensaladilla, cangrejo, pimiento y langostino.....	106
Montadito de anchoa ahumada, mozzarella y tomate seco.....	54	Tartaleta de huevo, bonito y anchoa.....	109
Montadito de anchoa, langostino, huevo y vinagreta.....	57	Tartaleta de maíz y cangrejo.....	110
Montadito de anchoas.....	58	Tartaleta de pollo con piña.....	113

Tartaleta de setas confitadas.....	114	Langostinos con tocino ahumado.....	172
Platillos	117	Rollito de patata y chistorra	175
Alitas de pollo al ajillo.....	119	Vasitos y copas	177
Barquitas de apio y requesón.....	120	Aguacate con gambas	179
Boquerones al ajillo.....	123	Cangrejo, mayonesa y langostinos.....	180
Carpaccio de champiñones.....	124	Carpaccio de buey con queso	183
Champiñones al ajillo.....	127	Jamón de York, langostino, tomate y huevo.....	184
Cogollos de Tudela con anchoas y vinagreta.....	128	Patata, bonito y lechuga.....	187
Endibias, langostino y salmón.....	131	Pimientos del piquillo, naranja y bacalao ahumado.....	188
Espárragos blancos y anchoas.....	132	Salpicón de berberechos.....	191
Mejillones con vinagreta.....	135	Salpicón de langostinos.....	192
Pisto (o estofado de las hortalizas que tengo en la nevera).....	136	Guacamole y cornetes de jamón de pato.....	195
Revuelto de espinacas y gambas.....	139	Cucharitas.....	197
Revuelto de jamón, champiñones y pan.....	140	Bolitas de atún rebozadas en sésamo con jengibre.....	199
Vainas con jamón y tomate.....	143	Bonito con chile y nachos.....	200
Cazuelitas	145	Espinacas con pasas, piñones y huevo.....	203
Cazuelita de chipirones con cebolla.....	147	Mejillones en escabeche con patatas.....	204
Cazuelita de chorizo al vino tinto.....	148	Minisalchichas, espinacas y queso.....	207
Cazuelita de patatas al ajillo.....	151	Cucharita de patata, pimentón y butifarra.....	208
Gambas al ajillo.....	152	Revuelto de huevos, tomate y patata.....	211
Garbanzos con pulpo.....	155	Salpicón de pulpo y aguacate.....	212
Habitas tiernas con jamón.....	156	Recetas básicas	215
Morcilla de arroz y manzana.....	159	Mayonesa sin huevo.....	217
Pisto con bacalao.....	160	Vinagreta con huevo.....	218
Salmón y mostaza.....	163	Vinagreta con pimiento.....	221
Fritos	165	Puré de patata con leche y huevo.....	222
Buñuelos con chistorra.....	167	Huevo duro.....	225
Calamares fritos.....	168	Pasta Orly.....	226
Gambas con gabardina.....	171	Salsa de tomate.....	229

Introducción



Siempre que llega a nuestras manos un libro, es que ha sucedido algo bonito: o nos lo han regalado con cariño, o es que lo hemos visto en un escaparate, en un estante de una librería y lo hemos comprado, eligiéndolo entre numerosas opciones (hoy en día, ¡hay mucho donde elegir!). Sólo esa parte ya convierte al libro en algo especial, y hace que al llegar a casa tengamos ganas de se darle un vistazo y reservar mentalmente un tiempo para mirarlo con calma.

Tengo bastantes libros, en casa y en el trabajo. De temática variada, pero claro, tengo muchos libros de cocina y, desde luego, conservo el primer libro de recetas que cayó en mis manos.

Por eso para mí escribir libros es también especial, porque me gusta leerlos y me gusta pensar que puedo formar parte de la librería de tu casa, de esa zona de la librería viva y utilizada, en la que los libros entran y salen porque siguen siendo útiles.

Si con las recetas que aquí encontrarás te animas a cocinar un poco más, o de un modo distinto, o incluso te animas a cocinar por primera vez, ya me sentiré satisfecho, porque este recetario es para todos: para los que todavía no se han iniciado en el mundo de la cocina, y para los que ya saben y a lo mejor puedo aportarles alguna idea.

La gran mayoría de ingredientes que encontrarás en las recetas son los que tenemos en casa, o puedes encontrarlos en la tienda de tu barrio. La gran mayoría de elaboraciones son sencillas: saltear, freír, batir.

Sí, es cierto, hay algunas (¡pocas!) recetas que tienen algún ingrediente especial, o que llevan un poco más de elaboración. No es que me haya despiestado, es que aspiro a animarte lo suficiente como para que puedas hacer las sencillas y, con ese entrenamiento, también que hagas cómodamente las un poco especiales.

Consejos
útiles



- Casi todas las recetas están pensadas para 4 o 6 personas. En el caso de las tapas (y alguna otra receta), podemos prepararlas pensando solo en ofrecer un bocadito por persona (antes de una comida importante), o bien, podemos ofrecer tres repeticiones de la misma tapa por persona. Generalmente, el ingrediente principal de la receta indicará cuántas unidades obtendremos (si la tapa es de mejillones, e indica 4 mejillones... esas serán las unidades con las que contaremos para nuestra tapa). Y por lo general, excepto en alguna receta, en las tapas "clásicas" o "caseras" se trata más de proporciones, que de cantidades exactas.
- Si la receta indica alguna hierba aromática fresca, puede sustituirse por la misma hierba seca. El resultado final será igualmente bueno, incluso habrá quien lo prefiera; pero cada una de las dos presentaciones ofrecerá su propio resultado en sabor y sensaciones. Las hierbas frescas, como su nombre indica, aportan un toque de "estreno", de nuevo, de fresco. Las secas, aportan contundencia y un mayor recuerdo de sabores de "tierra". Ambas enriquecen el plato, así que cada uno podrá elegir qué aspectos prefiere añadir al conjunto.
- Cuando aliñamos alguna tapa, siempre tenemos que pensar en lo que sucederá a continuación. Por ejemplo, si normalmente nos gusta aliñar el tomate con mucho aceite... no podemos hacer lo mismo si esa rodaja de tomate va a ir en un "mini", porque al morder el aceite chorrearía y nos pondría perdidos. Cuando terminamos un vasito con algún aceite o salsa en la parte superior, tenemos que pensar si se va a introducir una cuchara en el vasito: al introducirla, el aceite subirá de nivel, pudiendo sobrepasar el borde y chorrear hacia el exterior. Lo mismo con las salsas (mayonesas y similares), ya sea en minis o tartaletas: si esa tapa sólo puede comerse en varios mordiscos hay que tener moderación con los elementos líquidos, y buena proporción entre los sólidos, para que no rebose al ir mordiéndolo. En fin, que es buena idea pararnos a pensar un poco mientras preparamos estos bocados.
- Cualquier receta que lleve mayonesa, puede ser sustituida por la mayonesa sin huevo, elaborada con leche de vaca, o con leche vegetal (ver en "recetas básicas").
- Cuando cortemos o piquemos un tomate, debemos dejarlo escurrir o colocarlo sobre un papel absorbente antes de utilizarlo, especialmente en montaditos, tartaletas y demás, ya que tiende a soltar mucha agua. Lo mismo ocurre con otros ingredientes que desprenden líquido al prepararlos.

- Si la receta indica que esa preparación va en "vasito", "cucharita", o es un "pincho"; pero tiene lugar alguna incidencia que parezca estropear la idea, ¡no te desanimes! Seguramente puedas darle un giro a la receta. Un ejemplo, es la "cucharita de higos rellenos": en este caso, si el higo se rompe al querer vaciarlo, reconvertiremos la tapa, de tal forma que el relleno pase a servirse en un vasito, en lugar de hacerlo en el molde natural de la piel de higo. Si es un pincho y se rompe algún ingrediente al ir a pincharlo (y no tenemos más para sustituirlo), con la misma mezcla podemos hacer una cucharita, un vasito o una tartaleta. También puede ocurrir que vayamos a hacer un pincho, y no tengamos brochetas pero sí unos panecillos o pan de molde... ¡Reconvierte la receta! Puedes hacer todos esos cambios, eso es lo divertido de las tapas, que permiten muchas variaciones.

Conclusión

Las recetas no son más que apuntes de idea para que, quien las lleve a cabo, pueda modificarlas, versionarlas o combinarlas como mejor le parezca (o las circunstancias permitan). A todos se nos rompe, quema, estropea o gira una receta alguna vez... o muchas veces. No pasa nada, las buenas ideas son:

- Si hay algún pequeño "accidente": mira a tu alrededor. En la propia cocina, donde guardas los vasos, platos, cubiertos... descubrirás algo con lo que puedas darle un giro a tu receta.
- Aunque no haya "accidente"... ¡sigue mirando a tu alrededor en casa! Ese plato de cerámica de Toledo que tienes en la vitrina con tarjetas de visita... puede ser una original fuente para pinchos. Esa maceta de barro, todavía sin estrenar, puede ser una buena base con unos granos de arroz, para clavar las brochetas de las gildas. (Si ya está usada, no puede utilizarse para cocinar porque el barro es poroso y absorbe cualquier producto, enfermedad de la planta, huevos de insectos... que hayan tenido contacto con ella.)
- Eso sí, si algo se quema y sabe a quemado, si cae un corcho, las patatas quedan con piel... no es agradable al paladar, ni sano; y en general la operación de intento de recuperación, te saldrá más cara que si lo hacemos todo de nuevo. Si en alguna ocasión vamos a manejar ingredientes muy caros... es mejor que hagamos primero pruebas con ingredientes similares y más sencillos. Adelante... ¡Las tapas te esperan!