

¡VAMOS A HACERLO MEJOR!

ELIAS DOSUNMU



3,2mill.



34mil



113mil



8453

@eliasdosunmu

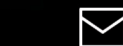
Las recetas del Chef viral que ha conquistado a millones de personas #recetas #chefviral #librorecetas #vamosahacerlomejor



Inicio



Buscar



Bandeja de entr...



Perfil

OBERON

ELIAS DOSUNMU

iVAMOS A HACERLO MEJOR!

Las recetas del Chef viral
que ha conquistado a millones de personas

@eliasdosunmu

OBERON

Responsable editorial: Susana Krahe Pérez-Rubín

Diseño de la cubierta: Ona Gráfica

Diseño de interiores y maquetación: Patricia Bataller Sánchez

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeren, plagiaren, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización.

© Copyright de los textos: Elías Dosunmu @*eliasdosunmu*

© Copyright de las fotografías: Elías Dosunmu @*eliasdosunmu*



© EDICIONES OBERON (G. A.), 2024

Valentín Beato, 21. 28037 Madrid

Depósito legal: M. 2.345-2024

ISBN: 978-84-415-4961-6

Impreso en España

*Gracias Katya por apoyarme desde siempre.
Te quiero*



INDICE

INDICE

INDICE

INDICE



INTRODUCCIÓN

13

TIPS

17

UTENSILIOS

23



RECETAS ECONÓMICAS

97

Albóndigas con salsa gravy

98

Croque-madame

100

Empanada de atún y huevo

102

Katsu de cerdo

104

Lasaña de berenjena

106

Pan naan con pollo, queso y verduras

108

Patata rellena

110

Raviolis de queso y champiñones


112

Risotto de calabaza

114

Tostada de aguacate

116



PLATOS DE COMIDA RÁPIDA QUE TODOS CONOCEMOS LLEVADOS A OTRO NIVEL

33

Alitas de pollo fritas

34

Beicon Cheese Fries

36

Big Elias burger

38

Burrito de queso

42

Ensalada César

46

Kebab en casa

50

Long sándwich alargado de pollo

54

Nuggets de pollo

58

Pizza pepperoni

60

Sándwich club

64



GLOBO TERRÁQUEO RECETAS DE PLATOS DE TODO EL MUNDO QUE PUEDES COCINAR EN CASA

67

Arepa de Venezuela

68

Curry tikka masala de la india

70

Fish and chips de Inglaterra

74

Gyozas de Japón

78

Pasta de Italia

80

Pasta simple al estilo «carbonara»

82

Ramen japonés simple

84

Rollos de col de Ucrania o holubtsi (mediana)

86

Sopa de cebolla de Francia

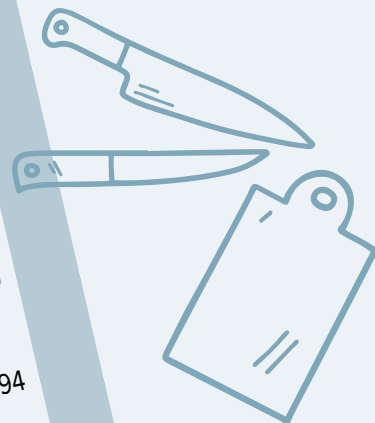
88

Tacos de México

90

Tortilla de patatas de España


94






EL ARTE DE LAS HAMBURGUESAS

Hamburguesa al estilo griego	119
Hamburguesa chimichurri	124
Hamburguesa con barbacoa de frutos rojos	128
Hamburguesa con queso	130
Hamburguesa de pescado crujiente	132
Hamburguesa de pollo	134
Hamburguesa de queso de cabra	136
Hamburguesa italiana con pesto	138
Hamburguesa pulled pork	140
Hamburguesa stuffed	142
Smash burger	144



POSTRES: ENDULZANDO LA VIDA

Bizcocho de limón	147
Brownie de chocolate	148
Coulant de dulce de leche	150
Crêpes Suzette	152
Croissant enrollado de pistacho	154
Galletas rellenas	156
Palomitas de caramelo	158
Tarta de queso en vaso	160
Tiramisú simple	162
Tortitas americanas esponjosas	164
Trufas de chocolate	166



LO CASERO GANA SIEMPRE

Cebolla encurtida casera	171
Kétchup casero desde cero	172
Limonada de fresas casera	174
Mantequilla aromática	176
Mayonesa casera desde cero	178
Mermelada	180
Pan casero desde cero	182
Pasta casera desde cero	184
Patatas gajo con su salsa	186
Salsa barbacoa	188
Salsa teriyaki	190
Tortillas de trigo mexicanas desde cero	192



AGRADECIMIENTOS

197





INTRODUCCIÓN



Te han mentido desde el principio. Sí, lo has leído bien.

Toda la vida te han dicho que cocinar no es fácil, que no es para todos y que solamente algunos afortunados tienen el talento para cocinar. MENTIRA.

Pero no te preocupes, a mí también me han intentado convencer de este absurdo. Años y años en la cocina, muchos compañeros míos intentaron quitarme el amor y la pasión por la cocina, diciendo todas estas tonterías. Pero tú, tranquilo, esto pronto cambiará.

Desde los inicios de mi carrera de creador de contenido, me puse un objetivo muy sólido y claro: demostrarle a la gente que la cocina no es difícil, es más, puede ser divertida, creativa y simple, siempre dependiendo de cómo lo quieras ver tú y qué recetas sigas.

Pues de eso se trata este libro. Mi primer libro. A medida que vayas descubriendo mis recetas, detalladas hasta el último gramo, explicando el más mínimo paso, verás que cada vez te entrarán más y más ganas de cocinar y, lo más importante, de pasártelo bien todas las veces que entres en la cocina.

En este libro, he recopilado todas mis recetas trabajadas durante años, después de un montón de errores, pruebas, malos resultados e, incluso, alguna vajilla rota.

Los platos que vas a ver son simples, y a la vez exquisitos y deliciosos. Olvídate de complicaciones y de recetas fracasadas. Solo sigue los pasos, prepara bien todos los ingredientes desde el principio y ¡disfruta!

¡Qué empiece el juego!



¡Escanéame y te cuento en persona!

(Los vídeos de las recetas son orientativos.)





**PLATOS
DE COMIDA
RÁPIDA
QUE TODOS
CONOCEMOS
LLEVADOS
A OTRO NIVEL**

ALITAS

DE POLLO FRITAS

Es mi primera receta verdaderamente viral. ¿Cómo se me ocurrió? Pues me grabé yendo y pidiendo las famosas alitas de pollo fritas de una cadena de restaurantes internacional, las probé directamente en el coche y pensé: si es una receta que cualquiera puede hacer en su casa por menos dinero y muy deliciosas. Pues aquí tenéis esta receta actualizada.

INGREDIENTES

- 10 alitas de pollo
- 350 g de harina
- 10 g de pimentón dulce
- 10 g de ajo en polvo
- 5 g de jengibre en polvo
- 5 g de cebolla en polvo
- 25 g de sal
- Pimienta negra molida, al gusto
- Glutamato monosódico, opcional
- Tomillo, al gusto
- Orégano en polvo, al gusto

PARA EL MARINADO

- 400 ml de kéfir
- 5 g de sal
- 4 dientes de ajo rallados
- 5 g de pimentón picante



¡Escanéame y te cuento en persona!
(Los vídeos de las recetas son orientativos.)

ELABORACIÓN

Separa las alitas en las tres partes: punta de ala, ala y drumette. Las puntas de ala no las necesitamos para esta receta, ya que tiene poca carne. Las puedes aprovechar para hacer un rico caldo de pollo.

EL MARINADO

Mezcla bien, con la ayuda de una varilla o un tenedor, todos los ingredientes del marinado.

Sumerge las alitas en la mezcla, tápalas con film transparente en contacto con el líquido y déjalas reposar de 4 a 8 horas. Cuanto más tiempo mejor.

Después, tienes que mezclar la harina con todas las especias de la lista de ingredientes. Es importante que esté todo bien integrado.

Reboza las alitas bien en la harina, presionándolas con ganas, después de haber dejado caer todo el exceso del marinado.

Cuando estén todas rebozadas, gotea un poco del marinado en la harina que ha sobrado para formar esos grumos tan característicos.

Ahora, prepárate un bol con agua fría y vas a hacer lo siguiente: pasas la alita enharinada rápidamente por el agua y después por la harina con grumos.

Finalmente tienes que freír las alitas en abundante aceite de girasol a 165 °C durante unos 7-8 minutos.



BACON

CHEESE FRIES

■ Esta es una de mis primeras recetas virales. Rápida, simple y muy deliciosa. Disfrutad. ■

INGREDIENTES

- 1 kg de papas, peladas y cortadas en tiras para papas fritas
- 100 g de queso cheddar
- 100 g de queso mozzarella
- 200 g de bacon ahumado picado
- Aceite para freír las papas
- Sal, al gusto

PARA LA SALSA RANCHERA

- 1 taza de mayonesa
- 120 ml de yogur natural
- 1 cda. de cebolla verde picada
- 1 cda. de perejil fresco picado
- 1 diente de ajo, picado
- 1 cdta. de cebolla en polvo
- 1 cdta. de ajo en polvo
- Sal y pimienta, al gusto

ELABORACIÓN

Calienta el aceite en una freidora o sartén profunda a 180 °C. Fríe las tiras de papas hasta que estén doradas y crujientes. Retira y ponlas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa. Espolvorea con sal al gusto.

SALSA RANCHERA

En un tazón, mezcla la mayonesa, el yogur, la cebolla verde, el perejil, el ajo picado, la cebolla en polvo, el ajo en polvo, la sal y la pimienta. Mezcla bien hasta obtener una salsa homogénea.

Coloca las papas fritas en un plato grande o una fuente para horno. Primero cúbreelas con la salsa ranchera, después, espolvorea los quesos rallados por encima y luego agrega el bacon. Lleva al horno precalentado a 200 °C hasta que el queso se derrita.
¡Que aproveche!



¡Escanéame y te cuento en persona!
(Los vídeos de las recetas son orientativos.)