

Las mejores fotografías, recetas
y trucos de la *food stylist* de moda

Arte foodie

@lauraponts



Arte foodie
@lauraponts

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Dirijase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© del texto: Pilar Maurell y Laura López Pinós, 2016

© fotografías de interior y cubierta: Laura López Pinós, 2016.

Nos hemos esforzado por confirmar y contactar con la fuente y/o el poseedor del copyright de cada foto y la editorial pide disculpas si se ha producido algún error no premeditado u omisión, en cuyo caso se corregiría en futuras ediciones de este libro.

Diseño: dtm+tagstudy (www.tagstudy.es)

Primera edición: enero de 2016

© Editorial Planeta, S. A., 2016

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Libros Cúpula es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

Este libro se comercializa bajo el sello Libros Cúpula

www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-480-2201-3

Depósito legal: B. 24824-2015

Impreso en España – *Printed in Spain*

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como papel ecológico.

MI HISTORIA: CÓMO EMPEZÓ TODO 9

MIS TRUCOS PARA HACER LAS FOTOS 51

FOTOS DE MIS RECETAS Y CREACIONES 65

ENVUELTO DE ESPÁRRAGOS 67

CREMA DE CALABAZA CON *QUENELLES*
DE NUECES Y SETAS 71

GAZPACHO DE SANDÍA 75

QUESOS, MERMELADAS Y PAN: LA CENA PERFECTA 79

GUACAMOLE 89

CROQUETAS DE JAMÓN Y POLLO 93

CREPS DE BOTIFARRA, MANZANA Y CEPES 99

PANECILLO PARA HAMBURGUESAS 103

YAKISOBA 109

MUSACA 113

ROLLITO DE SUSHI CON ALGA NORI 117

MASA PARA PIZZA 123

COCA DE BRIE E HIGOS. 131

SALSA VEGETAL AL ESTILO ASIÁTICO 135

SOPA DE PESCADO 139

ARROZ CON CIGALAS. 143

FIDEOS A LA CAZUELA	149
TAGLIATELLE A LA CARBONARA.	155
CALAMARES RELLENOS DE BOTIFARRA Y BOLETUS	159
SEPIA A LA BRUTA	163
TARTAR DE SALMÓN CON HELADO DE GORGONZOLA . . .	167
CAPIPOTA CON GARBANZOS	171
BIZCOCHO DE CHOCOLATE.	177
COOKIES.	181
CREMA DE AVELLANAS PARA UNTAR	185
CROISSANT DE CHOCOLATE	189
CRONUTS	193
CUPCAKE DE OREO®	197
DÓNUTS CASEROS	201
FONDANT DE CHOCOLATE Y CEREZA	205
GOFRES CON AZÚCAR, CHOCOLATE Y PLÁTANO	209
LAS TRUFAS DE VERDAD	213
MACARONS DE ALMENDRA.	217
TIRAMISÚ	225
TARTA DE QUESO	229
TARTA DE FRESAS	233

RECOMENDACIONES.	237
--------------------------	-----

No soy lo que se llama una *food stylist* o estilista gastronómica, ni tampoco una fotógrafa profesional. Sin embargo, me define una gran predilección por la buena cocina desde bien pequeña, y he encontrado en la red Instagram un lugar donde transmitir esta pasión. Vivo en Ponts, un pueblo de La Noguera (Lleida), y paso la mayor parte de mi tiempo en la charcutería familiar Vilalta, en el centro del pueblo y al lado de la carretera por la que cada fin de semana circulan cientos de coches rumbo a Andorra o a la Cerdaña. De modo que en casa, por tradición familiar, trabajamos casi todos los días del año, fines de semana incluidos. La única tarde que tengo libre, los martes, tomo fotografías en el restaurante que tiene el chef Nandu Jubany en Vic, en el Mas Albereda, con quien también colaboro.

El resto del tiempo lo dedico a mi pasión: elaborar y fotografiar los platos que imagino por la mañana mientras estoy en la tienda, y que cuelgo cada día en Instagram. Normalmente tomo las fotografías al mediodía, en el suelo de la cocina de mi casa, junto a la puerta de la terraza, por la que entra luz natural. A veces también las hago en la cocina de mi madre, que siempre la dejo hecha un desastre por las prisas, o en algún restaurante, si es que ese mediodía almuerzo fuera de casa. En este último caso, dejo que el plato que me sirven me inspire y luego busco un fondo para la fotografía.

Soy la quinta generación en la tienda, que ahora llevo junto a mi madre, y me siento muy orgullosa de mis raíces. Todos nuestros productos están elaborados de forma artesanal y con mimo, como todo lo que hago. Por este motivo me gusta presentarme como Laura López Pinós, una chica de veintiocho años que firma en Instagram como @lauraponts y que ha hallado en



la fotografía de comida una forma de desarrollar su creatividad. Los ingredientes básicos de todos mis bodegones son la dedicación, el trabajo, el tesón, la creatividad y la sensibilidad para lograr que cada una de las fotografías cuente una historia.

Para componer las fotos, en general me apaño con los elementos que tengo en casa, que me funcionan y que he ido reuniendo a lo largo de los años: un fondo de madera o pizarra para cubrir el suelo de baldosas, una vajilla especial, una cubertería que me inspire o pañuelos de colores y flores de todo tipo. No tengo estudios de fotografía y debo reconocer que mi cocina no es precisamente moderna. Me gustaría poder trabajar con más tiempo y en un espacio propio con todo lo que necesito para tomar buenas fotografías pero, de momento, creo que los resultados no están nada mal, aunque a veces le dedique dos horas al montaje de un bodegón.

PRIMERO, LA COCINA

Cuando acabé el Bachillerato en Ponts, estudié en el Campus de Turismo, Hotelería y Gastronomía (CETT) adscrito a la Universitat de Barcelona. Mi objetivo inicial era trabajar en la cocina de uno de los grandes restaurantes con estrella Michelin y, desde el CETT, tuve la oportunidad de hacer prácticas en una marisquería de Barcelona que ya no existe y en un bar cerca de la zona de Glòries en la misma ciudad, hasta que llegó la posibilidad de trabajar en una cocina al lado de chefs de prestigio. Escogí el Caelis, el restaurante gastronómico del hotel El Palace, el antiguo Ritz de Barcelona, donde el chef Romain Fornell ya había conseguido una estrella Michelin. Allí estuve unos meses y descubrí la cocina de autor, todo el trabajo que hay detrás y por qué en una cocina de este tipo se necesita tanto personal.

En el Caelis trabajé con Judith Cercós, una sumiller que también es de Ponts, y que en estos momentos regenta uno de los restaurantes que más me gusta de París, Les Poulettes Batignolles, en la calle de Chéroy. Ha sido ella, precisamente, la que me ha ayudado a conocer a otras personas interesantes relacionadas con el mundo de la gastronomía, así como restaurantes de referencia a los que he ido casi siempre con reverencial admiración.

Tras unos años en el CETT, consideré que todavía me faltaban muchos conocimientos de cocina y decidí inscribirme en la escuela de hostelería Hofmann, en Barcelona. Me atraían sus cursos y la trayectoria profesional de los profesores que imparten clases allí. Realmente creo que es lo mejor que pude hacer, porque aprendí con la práctica, ya que cocinábamos mucho, los profesores daban clase mientras cocinaban y siempre estaban poniendo a prueba nuestras aptitudes con exámenes prácticos.

Siempre me ha gustado todo lo que esté relacionado con la comida, desde muy pequeña, y no sólo por el negocio familiar, donde trabajamos con productos de primera calidad y elaboramos



*Me gustaría
poder trabajar
con más tiempo
y en un espacio propio.*

*De niña veía todos
los programas de
cocina que daban en
la tele y me gustaba
comer de todo.*





Cot - Hom





nuestros propios embutidos. En casa, los productos estrella son la botifarra y los canelones de mi madre; e incluso grandes cocineras de referencia, como Paquita y Lolita Rexach, cocineras y propietarias del restaurante Hispania, en Arenys de Mar (Barcelona), vienen a comprar los productos que elaboramos en Ponts.

De niña veía todos los programas de cocina que daban en la tele y me gustaba comer de todo. Ya de muy pequeña, cuando me preguntaban en casa qué quería para mi cumpleaños, les pedía ir a un restaurante para probar los platos. Además, la mayoría de los juguetes que recuerdo haber tenido están relacionados con la cocina. Cuando íbamos a un restaurante, con cuatro o cinco años, yo ya me negaba a comer el típico plato infantil de macarrones con tomate y quería lo mismo que pedían los mayores, lo que sorprendía bastante a los camareros.

Mi madre, Teresa Pinós, es muy buena cocinera y una apasionada de la comida. En casa siempre nos ha gustado comer bien y, cuando tenemos la oportunidad, nos escapamos a un buen restaurante. Nunca he ido de conciertos, no me gusta, y tampoco he salido de noche a discotecas o bares, pero sí he ido a muchísimos restaurantes y no podéis imaginaros la colección de tarjetas que tengo en casa. Cada cual destina su dinero a lo que quiere, y a mí nunca me ha importado destinarlo a la comida. En Barcelona, cuando era estudiante, mis amigos se gastaban el dinero saliendo de fiesta, mientras que yo me lo guardaba para poder ir a los restaurantes que más me apetecían. Hay muy poca gente que tenga la misma pasión por la gastronomía que yo, especialmente con veinte años, pero conseguí convencer a una muy buena amiga, Elisabeth Keegan, y cada semana íbamos a probar un restaurante. Era la persona más feliz del mundo.

En esa época, mientras estudiaba en la Hofmann, Sergi de Meià –que ahora tiene un restaurante en la calle Aribau de Barcelona–, que venía a comprar a nuestra charcutería de Ponts, me propuso trabajar con él en un nuevo proyecto. Entre semana estudiaba mañana y tarde, y los fines de semana trabajaba en Ponts, de modo que no sabía cómo podría combinarme los horarios. Pero lo conseguí y empecé con De Meià en los inicios del Monvínic. Se trata de un



wine bar, un espacio gastronómico dedicado a los amantes del vino que creó el empresario farmacéutico y bodeguero Sergi Ferrer-Salat, en la calle Diputació de Barcelona. Era un proyecto muy loco pero interesantísimo y De Meià sería el jefe de cocina del restaurante. Quería que trabajara con él elaborando la pastelería. Yo nunca había elaborado el tipo de postres que ellos querían, pero me tiré de lleno a la piscina porque consideré que era una gran oportunidad profesional. Pasé allí seis meses. Éramos como una gran familia, la cocina era muy pequeña y teníamos que trabajar todos a la una, con mucha organización para no darnos codazos, que alguno hubo. De esa época, además de la experiencia, me llevé la satisfacción de conocer a grandes compañeros como Isabelle Brunet y César Cánovas, de El Racó d'en Cesc, que figuran entre los mejores sumilleres a nivel internacional.





