

Más de 50 propuestas
para sorprender
a familiares y amigos

KANELA Y LIMÓN

CRISTINA LORENZO **RECETAS DE PELÍCULA**



KANELA Y LIMÓN

CRISTINA LORENZO **RECETAS DE PELÍCULA**

Más de 50 propuestas para sorprender
a familiares y amigos

LIBROS CÚPULA

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).

Diríjase 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.

© Cristina Lorenzo Tourís, 2017

© de las fotografías de interior y de cubierta: Cristina Lorenzo Tourís

© Editorial Planeta, S.A., 2017

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

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

www.planetadelibros.com

Diseño de interior y maquetación: Rudesindo de la Fuente (www.rudydelafuente.com)

Primera edición: mayo de 2017

ISBN: 978-84-480-2315-7

Depósito legal: B. 3731-2017

Impresión: Talleres Gráficos Soler

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.

Índice

Prólogo	11
---------------	----

Instinto básico

Almíbar para calar bizcochos	17
Bizcocho base para tartas	19
Bizcocho base para tartas en microondas	23
Salsa de caramelo	25
Cabello de ángel	29
Masa quebrada	31
Puré de calabaza asada	35

Algo para recordar

Besos de dama	39
Bizcocho de cerezas y merengue	41
Bizcocho invertido de fresas	45
Magdalenas «Monstruo de las galletas»	47
Galletas con pistola repostería	51
Las galletas de Gael	53
Galletas «rosas» de calabaza	57
Bizcoflán de fresa y vainilla con flotatina	59
Pastel de manzana con rollitos de canela	63
Pavlova banoffee	67
Rainbow cheesecake	69
Tarta de fresas y panna cotta de vainilla	73
Tarta de queso y moras silvestres	75

Charlie y la fábrica de chocolate

Bizcocho de chocolate con rollitos de canela	81
Bizcocho marmolado de chocolate y Baileys	85
Rollo Sacher	87
Gelatina de chocolate	91
Muffins de chocolate	93
Salami de chocolate	95
Tarta de chocolate y crema de caramelo	97
Tarta 3 chocolates	101

Frozen

Cheesecake «cebra» de mantequilla de cacahuete y chocolate	105
Lamington cheesecake	109
Bombones helados de chocolate, caramelo y cacahuetes	115
Cheesecake helado de frutas del bosque	117
Cuñas heladas de cheesecake de Nutella	121
Helado al corte 3 gustos	123
Frigo pie casero	127
Helado cremoso de chocolate	129
Helados fáciles de nata	131
Polos de Nutella	133
Tarta helada «Pokémon ball»	135

los siete magníficos

Trenza de Pascua	141
Tarta tiramisú	145
Roscón de Reyes con calabaza	149
Tarta de Santiago	153
Larpeira o coca de San Juan	155
Arroz con leche	159
Rosquillas de vainilla (con <i>tang z'hong</i>)	161

Marcelino pan y vino

Bizcocho de vino tinto	167
Cerditos preñados	169
Bollitos de hamburguesa con calabaza	173
Pan de molde integral	175
Corona de corazones de canela	179
Empanada de tortilla	182
Flor de brioche	187
Girasol de carne y queso	193
Pan de leche condensada	197
Panna cotta de vino tinto	201
 Agradecimientos	 203



Prólogo

La noche de un 25 de septiembre, mamá se puso de parto. Esas altas horas de la madrugada a las que decidí venir al mundo fueron lo único que me libró de nacer entre fogones.

Mis padres son los propietarios de un restaurante familiar de cocina tradicional. Al frente siempre ha estado mamá, que sólo lo abandonó para dar a luz, y tan pronto como regresaba con sus retoños a casa se colocaba de nuevo el delantal y se sumergía en la cocina. La abuela la ayudaba y más tarde me incorporé yo.

No hay un momento concreto o una fecha específica que pueda señalar como la de mis comienzos en el arte culinario. Simplemente forma parte de mí, de mi vida, porque ésa fue la manera en la que crecí. No recuerdo la edad que tendría, pero aún no levantaba un palmo del suelo y ya ayudaba pelando patatas y fregando platos. Ya por aquel entonces me llamaba mucho la atención ver a mamá y a la abuela amasando para hacer pan o empanadas, pelando las diferentes verduras para aquellos deliciosos asados, o el intenso aroma de las salsas que se preparaban para acompañar los pescados. Y así fue como aprendí a cocinar, prestando atención a lo que, nunca mejor dicho, se cocía a mi alrededor.

Recuerdo con gran nostalgia aquellas mañanas en las que tres generaciones de mujeres de la misma familia nos uníamos para cocinar. Mañanas llenas de olor a harina, a huevos batidos, a relleno de empanadas, a marisco cocido..., olores y sabores de una cocina totalmente natural y artesanal. Mañanas de risas y prisas, en las que casi no había tiempo ni para atarse el delantal. Habitualmente, el ritmo era tan frenético que los postres quedaban relegados a un segundo plano, y solían quedarse en la tan socorrida fruta del tiempo o algún postre casero no demasiado elaborado, como el flan. Y fue éste el motivo de que se despertara en mí un sentimiento que me acompaña desde entonces: la pasión por la repostería.

Las recetas que os presento a continuación siguen la línea que me caracteriza: fáciles, explicadas de una forma muy detallada y sin ingredientes raros o difíciles de encontrar; con una elaboración, en la mayoría de los casos, sencilla y al alcance de cualquiera al que le apetezca meterse en la cocina. Son recetas pensadas para disfrutar elaborándolas y degustándolas, y que deseo que os acompañen en muchos de los momentos especiales que la vida os tenga reservados. La cocina es compartir y dar de uno mismo a los demás, así que espero conseguir transmitir os la ilusión y el cariño con los que están hechas todas y cada una de las propuestas que componen este libro.

Soy gallega de pura cepa, adoro mi tierra, pero los inviernos aquí son largos, fríos y lluviosos. Para mí no existe un plan mejor para las tardes invernales de fin de semana que ponerme el pijama, meterme en la cocina y salir de ella con una bandeja llena de cosas ricas, acurrucarme en el sofá y disfrutar de una buena película mientras las gotas de lluvia salpican los cristales de las ventanas.

El cine es otra de mis aficiones, y es por ello por lo que para las diferentes categorías en las que están clasificadas las recetas he utilizado títulos de películas. Los títulos seleccionados son tan indicativos de las recetas que agrupan que casi no necesitan aclaración, pero os los resumo brevemente:

Instinto básico. Como no se puede empezar la casa por el tejado, es necesario disponer de unos conocimientos mínimos antes de ponernos a realizar proezas mayores. En esta categoría encontraréis una lista de preparaciones básicas; algunas de ellas se emplean en varias de las recetas que se incluyen en el libro, por lo que será necesario conocerlas bien.

Algo para recordar. Fiestas infantiles, comidas familiares, reuniones con amigos, etcétera. Todo un despliegue de recetas para cualquier ocasión con las que seguro que dejáis un dulce recuerdo.

Charlie y la fábrica de chocolate. El chocolate es el rey de la repostería. No hay quien se resista al encanto de este ingrediente en cualquiera de sus versiones. Muffins, tartas, bizcochos... Una selección de recetas pensadas para los más chocoadictos.

Frozen. El verano es la estación perfecta para los helados, aunque esto no significa que no podamos disfrutarlos en cualquier otra época del año. En esta categoría aprenderéis a prepararlos en casa de una forma totalmente artesanal, para que resulten más nutritivos, saludables y naturales.

Los siete magníficos. Toda comida que se precie se cierra con un buen postre. Como el mismo nombre indica, en esta categoría encontraréis una selección de siete recetas estrella con las que tendréis el triunfo asegurado.

Marcelino pan y vino. Como dijo Woody Allen, «no sólo de pan vive el hombre. De vez en cuando, también necesita un trago». Pues esto es lo que nos va-

mos a encontrar en esta sección. Recetas de masas, tanto dulces como saladas, y otras en las que el protagonista, el vino, no se bebe; ¡se come!

En total, más de cincuenta platos para que puedas disfrutar del placer de la cocina. Recetas sencillas y con un toque diferente, pensadas para compartir con los amigos, la familia y también en solitario, ¿por qué no? Escoge una y ¡lánzate! Espero que disfrutes de todas y cada una de ellas.

Cristina Lorenzo

Vilagarcía de Arousa, octubre de 2016



Instinto básico



Almíbar para calar bizcochos

El sirope simple, muy utilizado en coctelería, también se usa para bañar bizcochos, a los que añade humedad y sabor. Su elaboración es muy sencilla y sólo nos llevará unos pocos minutos. Se puede emplear en cualquier bizcocho y sus variaciones son infinitas.



5 min

Ingredientes

250 g de azúcar común
250 ml de agua

Preparación

1. Ponemos un cazo al fuego con el agua y el azúcar (colocamos los ingredientes en este orden para evitar la formación de cristales).
2. Cocinamos a fuego medio, removiendo suavemente, hasta que el azúcar se disuelva. Dejamos hervir entre tres y cuatro minutos. (Si disponemos de termómetro, no dejaremos que la mezcla supere los 103 °C.)
3. Retiramos del fuego y dejamos enfriar a temperatura ambiente. Guardar tapado y refrigerado.

Notas

- Se conserva durante semanas en la nevera.
- Si nos excedemos con el tiempo de cocción, el sirope simple resultará demasiado denso una vez frío. Si esto ocurriese, podemos añadir más agua y hervir de nuevo.
- Para utilizarlo, bañaremos la parte superior de los bizcochos con el sirope. Si nos ayudamos de una brocha o pincel de repostería; controlaremos mejor la cantidad empleada.
- El sirope se absorbe mejor si lo utilizamos en caliente y si el bizcocho está partido y lo calamos por la parte de la miga. Si esto no fuera posible, pincharemos la superficie con un palillo o palo de brocheta para ayudar a que penetre mejor.