

LIBROS CÚPULA



A la venta el 4 de febrero de 2020

LIBROS CÚPULA



¡RAMEN!

Un libro de cocina en formato cómic

HUGH AMANO | SARAH BECAN

El libro de cocina más original del mercado, un recetario presentado como una novela gráfica para disfrutar de todo el arte culinario de Japón.

¿Cómo los *lamian*, fideos chinos estirados a mano, llegaron a Japón? ¿Cómo se convirtieron en *ramen*? ¿Cuándo los trabajadores japoneses, habituados a los gruesos fideos *udon* y a los finos fideos *soba* junto con suaves caldos *dashi*, se aficionaron a esos fideos más elásticos, más empapados de sabor? ¿Cómo es posible que un plato casero, modesto, haya conquistado al mundo? ¿De qué manera se ha perfeccionado, cómo se intercambiaron las guarniciones? ¿En qué momento el *ramen* se convirtió prácticamente en objeto de una cruzada?

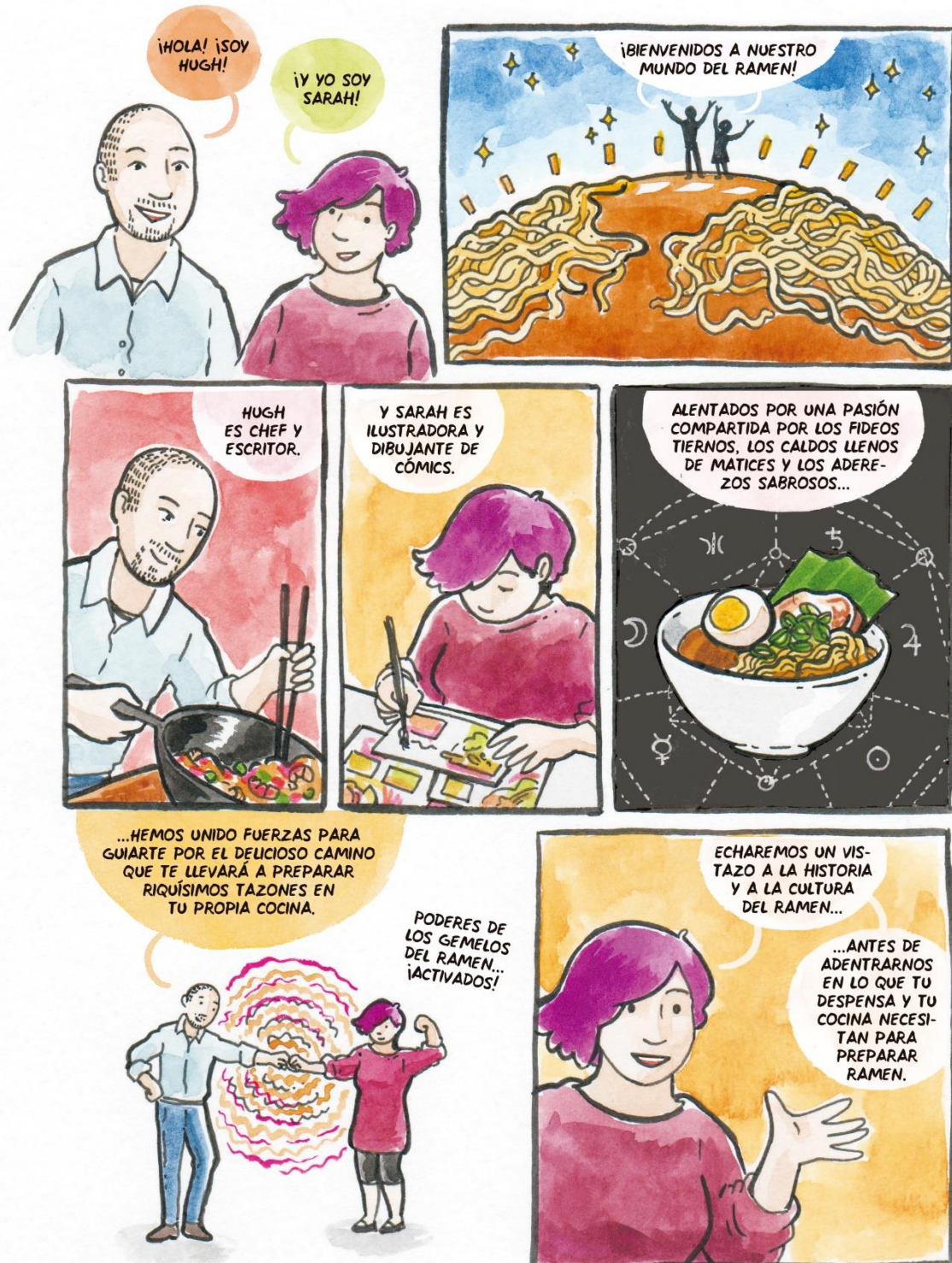
Hugh Amano, chef y escritor, y Sarah Becan, ilustradora y dibujante de cómics, comparten su pasión por los fideos tiernos, los caldos llenos de matices y los aderezos sabrosos en un libro cuyo objetivo último es ayudar a los amantes del *ramen* a saberlo todo, disfrutarlo más y a prepararlo mejor.

Divertido e instructivo, este híbrido entre libro de cocina y novela gráfica nos introduce a la historia del *ramen* y ofrece más de cuarenta recetas de todo lo que necesitas para preparar el *ramen* perfecto en casa: caldos, *tare*, fideos, aderezos y acompañamientos.

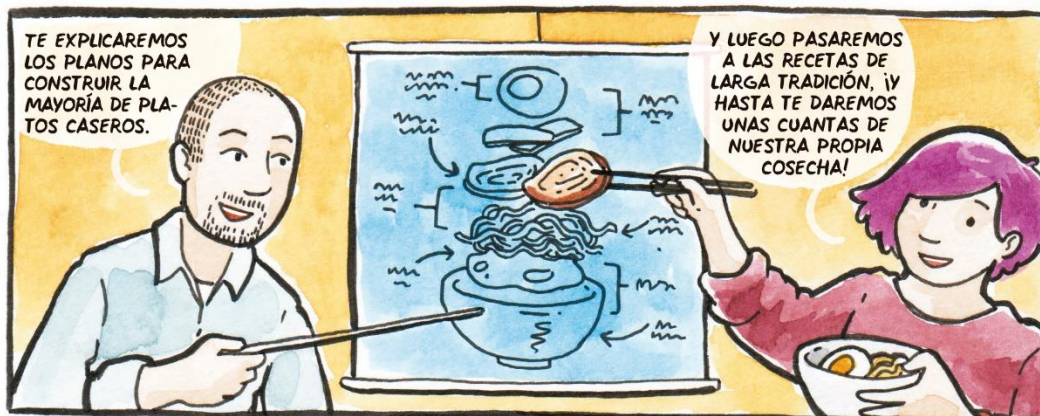
LIBROS CÚPULA

Los autores y sus intenciones

INTRODUCCIÓN



LIBROS CÚPULA

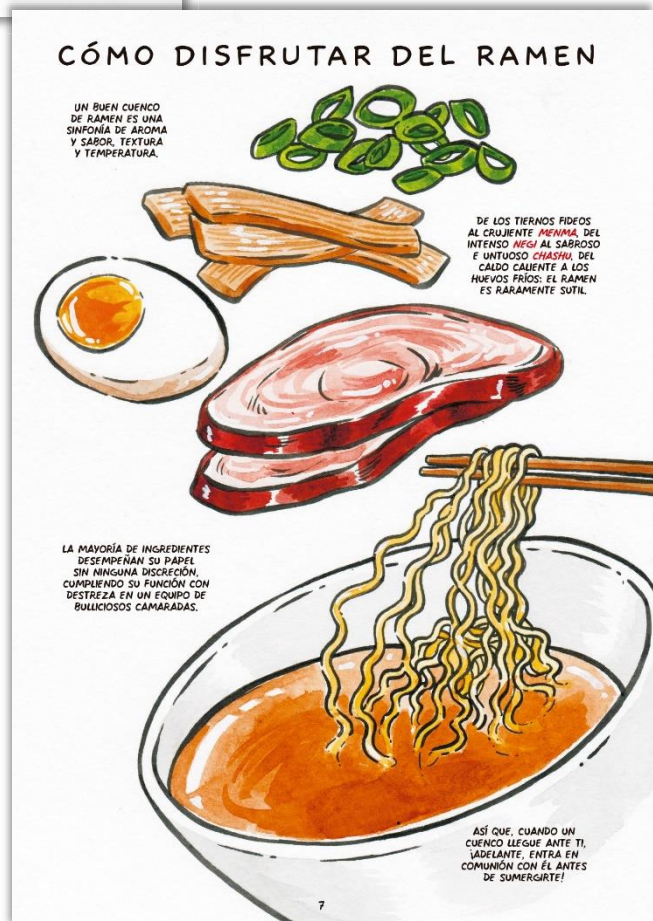


LIBROS CÚPULA

En este libro se habla
del pasado...



... y se saborea el
presente, a la espera de
mejorar las recetas en
un futuro no muy lejano



LIBROS CÚPULA

Se aconseja acompañar los *ramen* con agua o cerveza

¿CON QUÉ BEBIDA SE PUEDE ACOMPAÑAR?

EN GENERAL, PIENSA EN UNA BEBIDA QUE SEA REFRESCANTE Y QUE NO COMPITA CON LOS SABORES DE LA SOPA. EL AGUA FRÍA VA GENIAL PARA LIMPIAR EL PALADAR ENTRE SORBOS, APARTE DE QUE TU BOCA AGRADECERÁ ESE ALIVIO.

LA CERVEZA DE ESTILO JAPONÉS MÁS LIGERA TAMBIÉN DESEMPEÑA BIEN ESTE PAPEL.

LAS CERVEZAS MÁS FUERTES, TIPO IPA, O UN BUEN VINO VALE MÁS DISFRUTARLOS ANTES O DESPUÉS, DE LA COMIDA.



Pero, sobre todo, se recomienda gozar

Y RECUERDA: ¡ESTÁ BIEN LEVANTAR EL TAZÓN PARA SORBER HASTA LA ÚLTIMA GOTA Y UTILIZAR LOS PAULLOS PARA ACOMPAÑAR HASTA EL ÚLTIMO FIDEO HASTA TU BOCA!

¡COME A GUSTO!
¡DISFRUTA! Y CUANDO HAYAS LLEGADO HASTA EL FONDO DEL TAZÓN, REINCORPÓRATE, LÍMPIATE LA BOCA (¡Y LA CARA!)...

Y GOZA DE LA CAUDEZ QUE ACABAS DE METERTE ENTRE PECHO Y ESPALDA.



LIBROS CÚPULA

Hugh y Sarah recurren, cuando lo creen conveniente, a la opinión de los expertos. ¡Tremendo comodín!

EL ABECÉ DE LOS FIDEOS

con KENSHIRO UKI de SUN NOODLE y RAMEN LAB

KENSHIRO UKI ES TODA UNA AUTORIDAD EN LO QUE RESPECTA A LOS FIDEOS PARA RAMEN; AL FIN Y AL CABO, ES EL VICEPRESIDENTE DE SUN NOODLE, PRODUCTOR DE LOS MEJORES FIDEOS PREFABRICADOS QUE EXISTEN.

SUN NOODLE, FUNDADA POR EL PADRE DE KENSHIRO, HIDEHITO, EN 1981, HACE FIDEOS ESPECIALES PARA RAMEN-YA DE TODO EL PAÍS Y FABRICA UNAS CUANTAS VARIEDADES PARA EL MERCADO GENERAL.



KENSHIRO TAMBIÉN GESTIONA RAMEN LAB, UN ESPACIO DE COCINA QUE DA CABIDA EN SU RAMEN-YA DE MANHATTAN TANTO A CHEFS DE RAMEN EN CIERNES COMO A LOS QUE YA TIENEN UNA SÓLIDA TRAYECTORIA.

CARACTERÍSTICAS DE LOS FIDEOS DE RAMEN Y KANSUI

UN BUEN FIDEO DE RAMEN DEBE POSEER UN CLARO AROMA A TRIGO, UNA TEXTURA ELÁSTICA Y LA FUERZA DEL **KANSUI** PARA OFRECER SUAVIDAD Y ENTEREZA AL SORBO.

EL **KANSUI** ES UNA MEZCLA DE CARBONATOS DE POTASIO Y SODIO, QUE SE ENCUENTRAN TANTO EN POLVO COMO MEZCLADOS CON AGUA FORMANDO UNA SOLUCIÓN ALCALINA, COMBINADOS CON HARINA. ESTA SOLUCIÓN ALTAMENTE ALCALINA REFUERZA LA YA DE POR SÍ FUERTE RED DE GLUTEN DE LOS FIDEOS.

ESTO CREA UN FIDEO ÚNICO Y ELÁSTICO, LO BASTANTE FUERTE PARA RESISTIR EN UN CUENCO DE SOPA CALENTE.

PARA PODER CONSIDERARSE APTO PARA RAMEN, UN FIDEO DEBE CONTENER **KANSUI**. SIN ÉL, NO ES MÁS QUE UN SIMPLE FIDEO.

COLOR E INGREDIENTES

LOS FIDEOS DE RAMEN ESTÁN HECHOS EN GENERAL DE HARINA REFINADA DE TRIGO, PERO A VECES SE PUEDEN DETECTAR MOTAS DE GRANO ENTERO.

LA ADICIÓN DE **KANSUI** APORTA AL FIDEO UN LIGERO TONO AMARILLO.

EN LA ACTUALIDAD, PARA REPRODUCIR ESTE EFECTO Y CREAR UN AMARILLO MÁS FUERTE A MENUDO SE AÑADE UN POCO DE RIBOFLAVINA.

PERO EL AMARILLO INTENSO QUE TRADICIONALMENTE ASOCIAMOS CON EL RAMEN PROVIENE DE LA ÉPOCA EN QUE LOS FABRICANTES DE FIDEOS AÑADÍAN COLORANTE PARA ENMASCARAR EL COLOR EXTRAÑO DE LA HARINA MENOS REFINADA.

¡NO HAY NADA MALO EN APORTAR UN POCO MÁS DE VITAMINA B2 A TU DIETA!

LIBROS CÚPULA

Cuatro cosas sobre el

CHASHU

LA PALABRA CHASHU NO ES LA ÚNICA COSA QUE SE HA ADAPTADO A PARTIR DEL ORIGINAL CHINO.

LA FORMA DE COCINARLO Y, EN DEFINITIVA, EL RESULTADO FINAL HAN EVOLUCIONADO TAMBIÉN HACIA ALGO ÚNICAMENTE JAPONÉS.

EL CHAR SIU CHINO —SUCULENTO Y DEICIOSO YA DE POR SÍ— SE PREPARA ROSTIZANDO O ASANDO A LA BARRACA UNA PIEZA DE CARNE DE CERDO ENSARTADA TRAS MARINARLA EN UNA SALSA ROJA DULCE.

CHAR 叉 = TENERO
SIU 焼 = ASAR

CON EL TIEMPO, EN JAPÓN SE TRANSFORMÓ EN UNA PIEZA DE CARNE DE CERDO ESTOFADA EN UNA SALSA DE SOJA ENDULZADA DE MODO QUE QUEDA TAN TIENNA QUE CASI SE DESHACE Y QUE LUEGO SE CORTA MUY FINA PARA DECORAR EL TAZÓN DE RAMEN.

EL CHASHU APORTA PROFUNDIDAD AL PLATO Y PUEDE PREPARARSE CON LA PARTE DEL CERDO MÁS GRASA DE LA PANCETA O BIEN CON LA MÁS (RELATIVAMENTE) MAGRA DEL LOMO. ATADA O NO, DEPENDE DE TUS PREFERENCIAS PERSONALES EN CUANTO A LA FORMA Y EL TIEMPO DE COCCIÓN, O DE LO QUE TE SEA MÁS FÁCIL DE ENCONTRAR.

88

De cuatro en cuatro, los autores van revelando sus secretos a sus lectores

Cuatro cosas sobre los HUEVOS ONSEN

ESTOS EXQUISITOS HUEVOS DEBEN SU TEXTURA CREMOSA AL HECHO DE SUMERGIRLOS DELICADAMENTE EN AGUA CALENTE, DANDO COMO RESULTADO FINAL UN HUEVO ESCALFADO DENTRO DE SU CÁSCARA.

ONSEN 温泉 = AGUAS TERMALES

TRADICIONALMENTE, SE LLEVARÁ UNA CESTA DE HUEVOS AL ONSEN (UNA FUENTE DE AGUA TERMAL JAPONESA). SE SUMERGIRÁ PARA LLENARLA DE AGUA CALENTE GEOTERMALMENTE Y SE DEJARÁ A UN LADO MIENTRAS TE BANÍAS.

CUANDO VOLVIAS A CASA, LOS HUEVOS ESTABAN LISTOS PARA COMER, SE CASCARAN Y SE ECHABAN EN UN CUENCOS Y SE RECORDABAN CON LO QUE SE QUISIERA.

Cuatro cosas sobre los

MAZEMEN

MIENTRAS LA FUERZA DE LOS ABURA SOBA (PÁG. 138) RADICA EN EL USO DE SABROSOS ACEITES Y GRASAS, SU PRIMO HERMANO, EL MAZEMEN, EMPLEA UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE CALDO INTENSO Y SABROSOS ACOMPAÑAMIENTOS PARA MEZCLAR BIEN UNA VEZ EN LA MESA, ANTES DE EMPEZAR A COMER.

PIENSA EN UN PLATO DE PASTA BIEN COCINADO, EN EL QUE LOS ALMIDONES DE LOS FIDEOS SE COMBINAN CON LA SALSA (EN ESTE CASO, EL CALDO REDUCIDO) PARA CUBRIRLOS DE SABOR EN CADA MORDISCO.

PUEDES DAR RIENDA SUELTA A TU IMAGINACIÓN EN ESTE PLATO (EN EL GRAN LIBRO DE JIAN GRIM, JIAN RAMEN, ENCONTRARÁS RECETAS DEICIOSAS E IMAGINATIVAS, INCLUIDO UNOS MAZEMEN DE BEICON, LECHUGA Y TOMATE!).

¡ASÍ QUE PONTE CREATIVO!

MAZE 混ぜ = MEZCLA
MEN 麺 = FIDEOS

NUESTRA RECETA BÁSICA ES UNA INTRODUCCIÓN SENCILLA AL ESTILO MAZEMEN, PERO CONSULTA LAS VARIACIONES QUE LUEGO APORTAMOS PARA VER MÁS OPCIONES. PUEDES INTERCAMBIAR LOS ACOMPAÑAMIENTOS CON TOTAL LIBERTAD!

140

LIBROS CÚPULA

CONTENIDOS

VI INTRODUCCIÓN

RAMEN IOI

- 2 BREVE HISTORIA DEL RAMEN
- 7 CÓMO DISFRUTAR DEL RAMEN
- 14 VISITA GUIADA POR UN RAMEN-YA JAPONÉS CON BRIAN MACDUCKSTON DE RAMEN ADVENTURES
- 16 LA DESPENSA
- 20 UTENSILIOS
- 24 EL TAZÓN BASE DE RAMEN
- 26 NUESTRAS COMBINACIONES FAVORITAS
- 28 ¡AL ATAQUE!

CALDOS

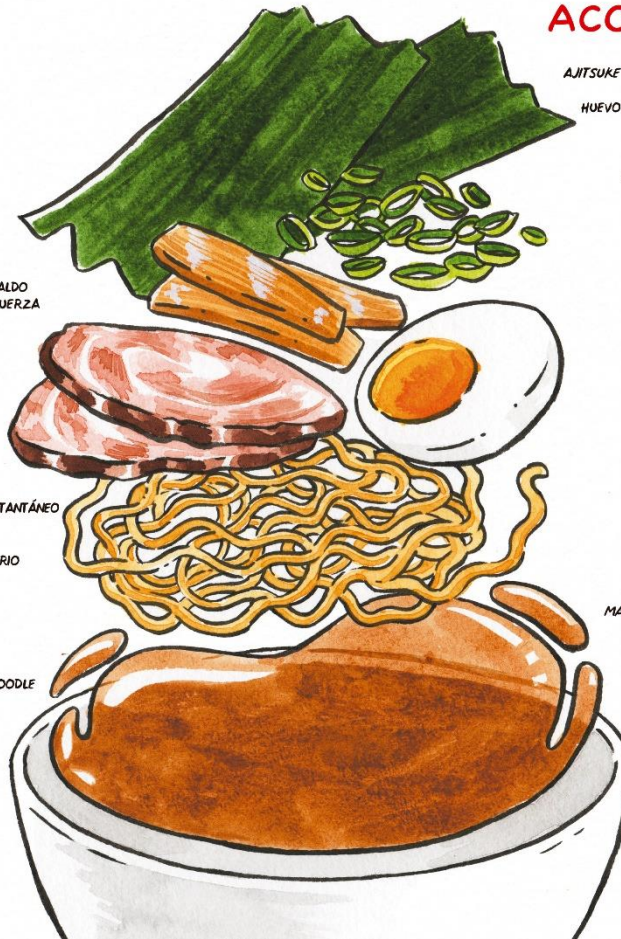
- 34 CUATRO COSAS SOBRE EL CALDO BASE, EL TARE Y EL CALDO
- 40 IVAN ORKIN: LA BELLEZA DE LA FINURA FRENTE A LA FUERZA DE LOS SABORES POTENTES
- 42 CALDO (Y GRASA) DE POLLO
- 43 CALDO (Y GRASA) DE CERDO
- 44 CUATRO COSAS SOBRE EL DASHI
- 45 DASHI
- 46 CALDO DE SHIO Y TARE DE SHIO
- 47 CALDO DE SHOYU Y TARE DE SHOYU
- 48 CALDO DE MISO Y TARE DE MISO
- 49 CUATRO COSAS SOBRE LOS CALDOS PAITAN
- 52 CALDO DE TONKOTSU (CALDO DE HUESOS DE CERDO)
- 54 CALDO DE TONKOTSU (CALDO DE HUESOS DE POLLO)
- 56 CUATRO COSAS SOBRE LAS PASTILLAS CASERAS DE RAMEN INSTANTÁNEO
- 57 PASTILLAS CASERAS DE RAMEN INSTANTÁNEO
- 58 CALDO CASERO INSTANTÁNEO PARA RAMEN
- 59 CALDO RÁPIDO PARA RAMEN PARA UNA NOCHE DE DIARIO
- 60 CALDO DE YASAI
- 62 CUATRO COSAS SOBRE EL CALDO DE GYOKAI
- 63 CALDO DE GYOKAI (CALDO DE PESCADO)

FIDEOS

- 66 EL ABECÉ DE LOS FIDEOS CON KENSHIRO UKI DE SUN NOODLE
- 68 CUATRO COSAS SOBRE LOS FIDEOS PARA RAMEN
- 79 FIDEOS CASEROS PARA RAMEN
- 85 BICARBONATO HORNEADO (KANSUI)

CARNES

- 88 CUATRO COSAS SOBRE EL CHASHU
- 89 CHASHU
- 92 CERDO DESMENUZADO
- 94 POLLO DESMENUZADO
- 96 YAKITORI (POLLO MARINADO A LA PARRILLA)
- 98 ALBÓNDIGAS JAPONESAS (NIKU DANGO Y TSUKUNE)



ACOMPÑAMIENTOS

- CUATRO COSAS SOBRE EL AJITSUKE TAMAGO 102
- AJITSUKE TAMAGO (HUEVO PASADO POR AGUA CONDIMENTADO) 104
- CUATRO COSAS SOBRE LOS HUEVOS ONSEN 106
- HUEVO ONSEN (HUEVO PASADO POR AGUA A COCCIÓN LENTA) 108
- CUATRO COSAS SOBRE EL MENMA 109
- MENMA 110
- SETAS SHITAKE ENCURTIDAS 111
- CUATRO COSAS SOBRE LAS VERDURAS HECHAS AL WOK 112
- SALTEADO RÁPIDO Y CRUJIENTE 114
- SALTEADO Y COCCIÓN AL VAPOR 115
- SALTEADO DE HOJAS VERDES 116
- PIEL CRUJIENTE DE POLLO 117
- GARI (JENGIBRE ENCURTIDO) 118
- CHALOTA Y CEBOLLETA SOCARRADAS 119
- CUATRO COSAS SOBRE LOS ACEITES CONDIMENTADOS 121
- ACEITE AROMÁTICO DE AJO Y CHALOTA 123
- RAYU (ACEITE DE CHILE JAPONÉS) 124
- MAYU (ACEITE DE AJO NEGRO) 125

VARIACIONES

- CUATRO COSAS SOBRE EL TSUKEMEN 128
- TSUKEMEN (FIDEOS MOJADOS) 132
- DASHI FORTIFICADO 134
- SALSA GOMA MISO 134
- LÍQUIDO DE CHASHU PARA TSUKEMEN 135
- CALDO PICANTE PARA TSUKEMEN 135
- CUATRO COSAS SOBRE LOS ABURA SOBA 136
- ABURA SOBA (FIDEOS EN ACEITE) 138
- CUATRO COSAS SOBRE LOS MAZEMEN 140
- MAZEMEN (FIDEOS MEZCLADOS) 141
- MAZEMEN CREMOSO DE SETAS 143
- MAZEMEN DE TOMATE FRÍO Y CALIENTE PARA EL VERANO 145
- CUATRO COSAS SOBRE LOS TANTANMEN 147
- TANTANMEN (RAMEN CON CERDO PICADO PICANTE) 148
- CERDO PARA TANTANMEN 150
- YAKISOBA (RAMEN FRITO AL WOK) 151
- RAMEN DE CURRI 154
- RAMEN DE POLLO ESTOFADO CON KIMCHI 156
- RAMEN DE GAMBAS Y TOMATE ASADO 159
- RAMEN DE POLLO EN ADOBO 163
- CUATRO COSAS SOBRE LAS OLLAS A PRESIÓN 166
- CALDO DE TONKOTSU CON OLLA A PRESIÓN 168
- AJITSUKE TAMAGO CON OLLA A PRESIÓN 169
- MIKE SATINOVER: CÓMO SIMPLIFICAR 170
- EL RAMEN EN LA COCINA DE CASA 172
- GOCHISOSAMA 172
- SOBRE LOS AUTORES 176
- AGRADECIMIENTOS 178
- ÍNDICE 180

FICHA TÉCNICA DEL LIBRO

¡Ramen!

Autores: Hugh Amano y Sarah Becank

Editorial: Libros Cúpula

Formato: 18 x 25 cm

Tapa dura sin s/cub. (cartoné)

PVP c/IVA: 21,50€

A la venta el 4 de febrero de 2020



Para más información a prensa y fotos

Lola Escudero

Directora de Comunicación Libros Cúpula

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

www.planetadelibros.com - @libroscupula

lescudero@planeta.es