

LAS MEJORES RECETAS ASIÁTICAS



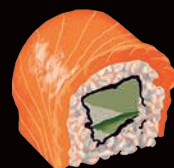
MasterChef



UN



PASEO



POR



ORIENTE



LAS MEJORES RECETAS ASIÁTICAS



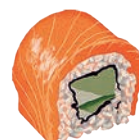
MasterChef



UN



PASEO



POR



ORIENTE



rtve

 SHINEIBERIA
We are Banijay


ESPASA

La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor. La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías. Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento.

En Grupo Planeta agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan continuar desempeñando su labor. 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.

Espasa, en su deseo de mejorar sus publicaciones, agradecerá cualquier sugerencia que los lectores hagan al departamento editorial por correo electrónico: sugerencias@espasa.es.

Queda expresamente prohibida la utilización o reproducción de este libro o de cualquiera de sus partes con el propósito de entrenar o alimentar sistemas o tecnologías de inteligencia artificial.



© 2025, Shine Iberia S.L. MasterChef y el logo de MasterChef son marcas registradas de Shine Limited utilizadas bajo licencia. Todos los derechos quedan registrados. MasterChef está basado en un formato de Franc Roddam. En asociación con Ziji Producciones. www.masterchef.com

© CRTVE SME, 2025

© Editorial Planeta, S. A., 2025

Espasa, sello editorial de Editorial Planeta, S. A.

Avda. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona

www.planetadelibros.com

www.espasa.com

Diseño de la cubierta: Planeta Arte & Diseño

Ilustración de la cubierta: Miriam Bauer

Diseño de la maqueta y de los interiores: María Pitironte

Fotografías de las recetas: © Juan Nazabal

Realización y estilismo de las recetas: © Mariana Nazabal

Recursos de interior: María Pitironte, a partir de los originales de Shutterstock

Primera edición: abril de 2025

ISBN: 978-84-670-7556-4

Depósito Legal: B. 4.914-2025

Preimpresión: Safekat, S. L.

Impresión: Gráficas Estella

Printed in Spain - Impreso en España



ÍNDICE

ENTRANTES

PÁG.
6

PRIMEROS

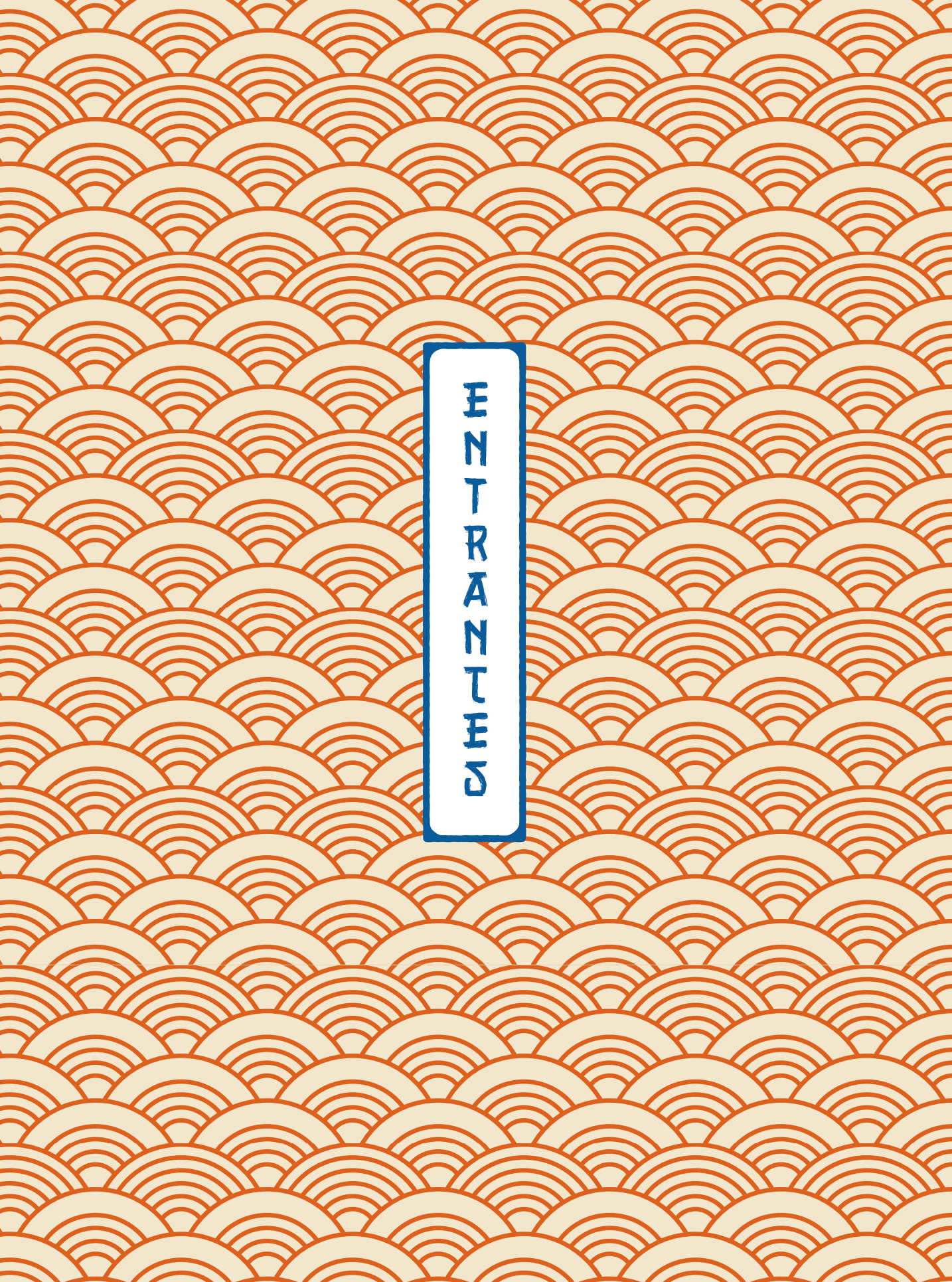
PÁG.
64

SEGUNDOS

PÁG.
138

POSTRES

PÁG.
212



ENTRANTES



TOSTAS DE AJO HINDÚ CON JAMÓN



INGREDIENTES

Para la pasta de ajo hindú

1 cabeza de ajos
¼ taza de jengibre
1 cucharadita de AOVE
Una pizca de sal

Para las tostas

100 g de jamón
4 rebanadas de pan de hogaza
Tomates cherry
Albahaca fresca
AOVE
Sal





ELABORACIÓN

Para el ajo hindú

1. Pelar y picar en trozos grandes el ajo y el jengibre.
2. Poner en una picadora junto con el aceite y una pizca de sal.
3. Triturar hasta que la mezcla se convierta en una pasta homogénea y suave con una textura ligeramente esponjosa.

Para las tostas

4. Precalentar el horno a 180 °C. Lavar los tomates cherry, ponerlos en una bandeja con aceite de oliva virgen extra y sal y asar durante 5 minutos.
5. Tostar las rebanadas de pan.
6. Untar con una cucharada de ajo hindú, colocar los cherry, el jamón y unas hojas de albahaca fresca. Rociar con un chorro de AOVE al gusto.