

A la venta el 26 de marzo de 2013.



COCINA POP

Recetas y discos de toda la vida

Mario Suárez y Ricardo Cavolo

¡Llega la Cocina Pop! Una nueva experiencia gastronómica, musical y visual

- El periodista experto en tendencias, Mario Suárez, y el reconocido ilustrador Ricardo Cavolo, nos vuelven a sorprender con su original manera de cocinar: recetas con música, ilustración y mucho humor... es la **COCINA POP**.
- Una selección de recetas de toda la vida, fáciles de hacer, inspiradas en los grupos más famosos del pop internacional. Tina Turner, Joaquín Sabina, Madonna o U2 nos ayudan a maridar platos tradicionales con las canciones pop que todos hemos bailado alguna vez.
- El libro incluye recomendaciones sobre cómo acompañar musicalmente cada momento (picoteos, platos fuertes, postres, cócteles,... y música para cada uno de ellos).
- Tras el éxito de "Cocina Indie", "Cocina Pop" nos propone una nueva experiencia gastronómica, musical y visual. El libro se completa con una lista de Spotify para poner la música de fondo a cada plato.

Si a estas alturas sigues creyendo que cocinar es aburrido y tener invitados para cenar es tu peor pesadilla, es que aún no conoces los libros de recetas de Mario Suárez y Ricardo Cavolo. Lo que ellos proponen es una mezcla original de relatos, arte, música y cocina. Tras el éxito de su primer libro, "Cocina Indie" (Lunweg, 2012), ahora llega "**Cocina Pop**", para preparar y degustar platos sencillos de toda la vida mientras escuchamos los temas pop que más nos gustan. Una fórmula divertida, placentera... ¡e irresistible! Los ingredientes son:

- Todos los platos y cócteles que siempre quisiste aprender a preparar para ti y tus amigos.
- Más de 300 temas, grupos y músicos de lo mejorcito del pop.
- Tus ídolos retratados como nunca antes por el genial rotulador de Ricardo Cavolo.

Este es un libro para chuparse los dedos y echarse unas risas con los microrrelatos culinarios de Mario, mientras que las inspiradas ilustraciones de Ricardo no dejarán de sorprendernos en cada página. Resulta imposible resistirse a unas **croquetas con banda sonora de U2**, unos espaguetis al puro estilo Movida madrileña o a un **roscón de Reyes Black or White** con acompañamiento del Rey del pop.

Descubriremos por ejemplo qué ingredientes pondría **Madona en su ensalada más erótica**, cómo preparar una **crema de calabaza y pollo de Barbados al estilo Rihanna**, o preparar una **merluza en papillote** para que **los Beach Boys** puedan llevársela a la playa. En este libro podremos también preparar una **Caipirinha al estilo de Macaco**, o un Cosmopolitan en honor a Amy Winehouse mientras escuchamos “Rehab”. Prepararemos con Elvis, una **sopa de patatas en Graceland**, y de postre, tomaremos una **fondue de la pasión con Danza Invisible**... estos y muchos más artistas españoles e internacionales aparecen aquí, cada uno asociado a la receta que mejor transmitirá la energía y las emociones que sus temas nos inspiran.

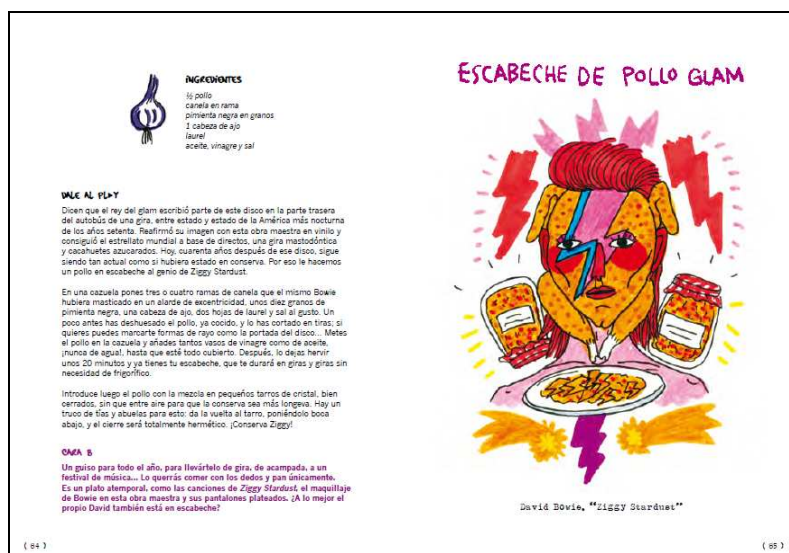
Son platos sencillos, para gentes sin horarios y sin prisas que quieran dejarse seducir por una nueva experiencia gastronómica, musical y visual. De hecho, este original recetario no sería el mismo sin las explosivas ilustraciones de Ricardo Cavolo, cuyo lenguaje visual, colorista e irónico, es el maridaje perfecto para las recetas de la Cocina Pop, como ya lo fueron de su anterior libro, *Cocina Indie*, que ya va por la tercera edición (también disponible en ebook).

EL LIBRO SE ACOMPAÑA CON UNA LISTA DE SPOTIFY PARA ESCUCHAR LA MEJOR COCINA POP
Únete con este código qr:



<http://open.spotify.com/user/editoriallunwerg/playlist/2W1RhOQMqsskUiF5vY1KzU>

¿CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO? (algunas páginas del interior del libro)



BACALAO PARA AÍREAR LA LENGUA



INGREDIENTES
3 patatas
1 huevo
3 lomos de bacalao en salazón
100 gramos de pan
50 gramos de salsa alioli

VALE AL PLY

Dicen los que no aman a los Rolling Stones que Mick Jagger abre tanto la boca porque quiere anegar su mal aliento. Legendas. Porque Mick no hubiera probado nunca este plato, ni siquiera se lo hubiera dado a catar a Keith, Ronnie o Charlie. Jagger nunca hubiera cocido las patatas sin pellar, las hubiera dejado enfriar y las hubiera pelado poco después. Tampoco hubiera cocido nunca los huevos ni quizá sabría cortarlos en rodajas gruesas. A Mick nunca le ha hecho falta saber esto...

Ni mucho menos. Jagger infuye que el bacalao en salazón hay que dejarlo de 2 a 3 horas en remojo. ¿Desmenuzario después en tiras finas? Nunca, el solo sabe de especerios y de rubias modelos. Sobre una rebanada de pan tostado tampoco hubiera puesto una rodaja de patata cocida, huevo duro y encima el bacalao desmenuzado. ¿Para qué? Siempre se ha mantenido a base de cñterings. Lo que empiezo ahora a dudar es que quizá sí hubiera cocido una cucharita, hubiera abierto el bote de alioli y hubiera empantano la rebanada de pan con la picante y sabrosa salsa. Entonces, si esto lo hubiera hecho alguna vez, ciertamente sí tendría que haber abierto la boca después para airearla y cantar el track número siete de este álbum. Out of Control.



Rolling Stones
"Bridge to Babelion"

CAÑA B

Cerveza bien fría en vaso grande para compartir y hasta champán, por qué no, si se trata de los reyes del rock y de una receta fácil y alentadora para las conversaciones. Ruidas e incluso para cantar. Perfecta tapa para cualquier reunión mayorista de gente en casa, pero con advertencias de que nadie hable con otra persona a menos de 25 centímetros de distancia.

(22)

(23)

Adele. "21"

INGREDIENTES

1/2 kilo de ternera deshuesada
2 y 1/2 cebollas
1 diente de ajo
2 tomates
5 chiles jalapeños
250 gramos de harina
50 gramos de levadura
100 gramos de queso en polvo
cilantro
aceite de oliva y sal



VALE AL PLY

No estoy calificando, estoy hablando del plato mexicano de nombre gorditas. La cantante británica Adele es una gran fan de la comida originaria de México, de hecho su supuesto amigo, Katy Perry, la cocinó una vez de robarse unos burritos del camarero durante un concierto (verídico). Dos procesos abrimos para esta receta, por un lado el relleno y por otro la masa.

Para el relleno coces la carne de ternera con sal en abundante agua, junto con una cebolla partida en dos y medio ajo, durante algo más de 1 hora, hasta que veas que la carne está tierna. Después, ya fría, la trituras con ayuda de un tenedor, para que quede mechada. En una sartén aparte doras una cebolla más con un poco de aceite de oliva y también el otro medio ajo troceado en pequeños dados. Añades los tomates y los jalapeños en trozos y los dejas al fuego hasta que no quede nada de líquido, después incorporas la carne y veñas todo durante un par de minutos. ¡Ya tienes parte del relleno! No dejes que Adele, por el momento, se acerque a la cocina...

Ahora vamos con las gorditas, que están formadas por una masa de harina y agua templada, a la que después se añade levadura y sal. Se hacen pequeñas bolitas con la masa, que después se aplastan hasta que tengan medio centímetro o más de grosor, y se pasan por la sartén hasta que queden ligeramente tostadas, pero crudas por dentro. Después, cada gordita se fríe en aceite (muy poco tiempo) y se rellena con la carne, disidéndolas ligeramente para que no se saque el contenido. Rematas el relleno con el queso rallado, media cebolla cortada en juliana y el cilantro. Y ahora sí, sin remordimientos, cantas eso de Rolling in the deep.

GORDITAS DE TERNERA



CAÑA B

Un plato para acompañar con cerveza fría con una rodaja de limón o tequila y después firmar la paz entre amigas. Esperamos que Katy se lo haga a Adele algún día...

(90)

(91)

COSMOPOLITAN

Amy Winehouse
"Rehab"



INGREDIENTES

vodka, Cointreau,
zum de lima, zumo de arándanos

VALE AL PLY

La bebida predilecta de Amy Winehouse era el vodka, pues a ella le rendimos homenaje con el cóctel más femenino de todos. En una coctelera echas tres partes de vodka y dos de Cointreau. Después incorporas dos partes de zumo de

arándanos y una de zumo de lima. Echas el hielo y remueves. Sirves en copa de cóctel y ¡ay quien incluya lo adorna con una cortesa de naranja. Si te atreves a echar variantes de vodkas macerados, recomiendo el de pimienta.

CAIPIRINHA

Macaco, "Howling"

INGREDIENTES

cachaça, 1 lima, azúcar

VALE AL PLY

Macaco y una caipirinha, no estamos en Brasil, pero sí en el Barrio Alto de Lisboa, lo más cercano que tenemos en Europa al país carioca. Empieza a sonar Mingi, coges un vaso bajo y cortas la lima en cuatro partes (iguales, quitando el tallo blanco, que da amargor. En el vaso echas cuatro

cucharadas de azúcar, aunque puedes añadir más si te gusta muy dulce). Machacas la lima y el azúcar dentro del vaso con un mortero, para que salga el zumo. Después incorporas hielo picado hasta arriba y echas la cachaça (dos partes). Remueves de abajo hacia arriba.



(186)

(187)

LOS AUTORES

MARIO SUÁREZ. Si por algo lucha con su bolígrafo, es por reafirmar que el arte, la cocina, la literatura y la música son disciplinas tan cercanas que hasta comparten páginas. Con *Cocina Indie* (Lunweg, 2012) lo demostró, por eso ahora introduce los clásicos del pop en este volumen que recoge la filosofía de ese primer gran éxito editorial. **Mario Suárez González** (Madrid, 1978), licenciado en Periodismo por la Universidad Complutense de Madrid, ha sido hasta 2012 redactor jefe de Prisa Revistas, llevando publicaciones como *ON Madrid*, el suplemento cultural del diario *El País*, *Rolling Stone* o *Dominical*.

Anteriormente ocupó ese mismo cargo en el diario *ADN* y la revista *Zero*. Ha publicado en revistas como *GQ*, *Esquire*, *El País Semanal*, *Tendencias* o *El Viajero de El País*, escribiendo sobre temas de arte y tendencias; y ha formado parte del gabinete de prensa de los Premios Príncipe de Asturias entre 2002 y 2005. Es autor de *Los nombres esenciales del arte urbano y del graffiti español* (Lunweg, 2011), de *Ilustradores Españoles* (Lunweg 2013) y de la biografía de Fito Cabrales (Fito y los Fitipaldis), *Soy todo lo que me pasa* (Nowbooks, 2008). Ahora, además, enmarca su carrera dentro del comisariado de exposiciones y la gestión cultural como socio de la galería de arte Gunter Gallery (www.guntergallery.com) y Mulafest 2013, el festival de Tendencias Urbanas de Madrid.. Piensa que el tomate es el ingrediente con el que no podría levantarse cada mañana.



RICARDO CAVOLO. En apenas dos años sus hombres tatuados y rostros enrojecidos con el pincel se han vuelto tan populares, que son parte ineludible de la reciente historia del arte *underground* de España. **Ricardo Cavolo** (Salamanca, 1982) es licenciado en Bellas Artes por la Universidad de Salamanca y se inició como director de arte de agencias de publicidad, hasta que fue valiente, como su imaginario fantástico e iconográfico, y decidió crecer como artista. Con sus dibujos en *Cocina Indie* (Lunweg, 2012) consiguió dar un nuevo enfoque a la ilustración española, que ahora repite en esta segunda parte. Como ilustrador ha publicado en editoriales como SM, Periférica, Limina (Italia) o Madriguera (Perú), entre otras, y recientemente *¿Por qué me regalasteis un walkie talkie si era hijo único?* (Principal de los Libros, 2012), la primera novela

gráfica de Santi Balmes, líder de la banda Love of Lesbian. Ha colaborado con el Cirque du Soleil y para firmas como Nike, Urban Outfitters, Converse, Custo, Tuenti o Cepsa, entre otras. También ha trabajado para AIGA (American Institute of Graphic Arts) y en cubiertas de discos y cartelería para discográficas como Gran Derby Records o BOA Music. Ha expuesto en galerías como Mad is Mad, Espacio Valverde, Gunter Gallery, en Madrid, Ó! Galeria (Oporto), M14 (Kiev), Miscelánea (Barcelona) o Helium Cowboy (Hamburgo), entre otras. El jengibre y el pimentón marcan los aromas y sabores de su cocina.

COCINA POP. Recetas y discos de toda la vida

Mario Suárez y Ricardo Cavolo

Lunweg Ed. 2013

15x21 cm. / 224 pp. / Rústica con solapas

PVP c/IVA: 17,50 €

A la venta desde el 26 de marzo de 2013.

Código qr
para unirte a
la lista de
Spotify



Para más información a prensa:

Lola Escudero. Directora de Comunicación Lunweg

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

lescudero@planeta.es Facebook.com/lunweg @lunwegfoto