LUNWERG
EDITORES

TACOS GOURMET

100 recetas con buena onda

NUD DUDHIA Y CHRIS WHITNEY

A la venta el 3 de octubre de 2017

LUNWERG
EDITORES

TACOS GOURMET

100 recetas con buena onda

Nud Dudhia y Chris Whitney

La tradición y la originalidad se aúnan en forma de libro para ofrecer una visión completa del plato estrella de la gastronomía mexicana: los tacos. Este libro, escrito a cuatro manos (y dos bocas) por los creadores de uno de los locales emblemáticos especializados en tacos en Londres (breddos Tacos) selecciona más de 100 recetas para preparar todo tipo de tacos: de ternera, de aves y caza, de cerdo y cordero, de pescado y de verduras.

Ternera a la barbacoa, pollo a la Yucatán con aderezo de mango, lima y chiles habaneros, tacos de pescado al estilo de Baja California, pulpo al pastor con piña a la brasa… En los tacos cabe todo siempre que se sepan elaborar con buenos productos y mucha creatividad.

Este libro recoge magníficas recetas de tacos y condimentos con los que disfrutar de una comida tan sabrosa como reconfortante. Además incluye un encarte con una ruta de tacos por México y Estados Unidos realizada por los autores en busca de las mejores creaciones en este particular.

TACOS GOURMET es un libro que representa el "espíritu" de los tacos, un plato genuinamente mexicano que arrasa en todo el mundo como "fast food" y que es como un "todo en uno" en el que cabe todo o casi todo.

Es un libro de recetas en tono casi gamberro, que es el resultado de dos fanáticos de los tacos que un día decidieron hacer buenos tacos en un puesto de Street food en un aparcamiento abandonado de Hackney, uno de los barrios bohemios de moda en Londres. Tras unirse en torno a su interés por los tacos y su proyecto que crear el mejor "puesto de tacos" de Londres, Chris Whitney y Nud Whitney emprendieron un viaje creativo por Estados Unidos y sobre todo por México, que les ha ayudado a crecer y desarrollar su filosofía gastronómica, celebrando la versatilidad del humilde tacos.

Pese a todo, ***breddos Tacos,*** su marca, no es una propuesta genuinamente mexicana. Sus creadores son conscientes de que no son mexicanos y que su interpretación de la cocina se basa en un profundo conocimiento de su historia y un enorme respeto por ello. "Nuestro enfoque siempre ha consistido en tomar los sabores técnicas e ingredientes que nos fascinan de ese país (y de todo el mundo) y crear recetas que en nuestra opinión representan quiénes somos, de dónde venimos y adónde vamos", explican Nud y Chris.

LUNWERG
EDITORES

Ficha Técnica

TACOS GOURMET
100 recetas con buena onda
Nud Dudhia y Chris Whitney
Lunwerg. 2017
17,5 x 22,5 cm. / 160 pp. / Cartoné
PVP c/IVA: 18,95 €
A la venta desde el 3 de octubre de 2016

MÁS INFORMACIÓN PARA PRENSA E IMÁGENES:
Lola Escudero - Directora de Comunicación de Lunwerg
Tel.: 91 423 37 11 - 680 235 335 - lescudero@planeta.es
Facebook.com/lunwerg @lunwergfoto

CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO – Imágenes de las páginas interiores

FALSAS COSTILLAS DE TERNERA A LA CERVEZA CON CREMA DE CEBOLLETAS CHAMUSCADAS

1. Sazonar las falsas costillas con sal y dejarlas reposar durante 2 horas.

2. Verter 1 cucharada del aceite en una sartén, calentarlo a fuego medio y añadir las falsas costillas. Freírlas hasta que estén bien doradas por todas partes. Es esencial no saltarse este paso para conseguir el aroma y el sabor adecuados. Cuando hayan adquirido un intenso color acaramelado, retirarlas del fuego.

3. Verter la otra cucharada del aceite en una cacerola resistente al horno, calentarlo a fuego medio y añadir la cebolla y el puerro. Sofreírlos durante 5 minutos y añadir los ajos. Al cabo de 1 minuto, añadir la salsa de soja, el kétchup, el azúcar moreno, las vainas de anís estrellado, la pimienta de Cayena, el chile de árbol, los chiles chipotles, los Bolettus edulis y la cerveza. Dejar cocer la mezcla a fuego lento, sin tapar, durante 30 minutos. Transcurrido este tiempo, añadir las falsas costillas. Si el líquido no fuera suficiente para cubrirlas, agregar un poco de agua.

4. Precalentar el horno hasta que alcance una temperatura de 150 °C. Tapar la cacerola, introducirla en el horno y dejar cocer el conjunto durante 6-8 horas. Las costillas estarán listas cuando la carne pueda desprenderse fácilmente con una cucharilla. Retirar la cacerola del horno y, cuando las falsas costillas se hayan enfriado, disponerlas en una bandeja. Trasladar la cacerola a los fogones, calentar el contenido a fuego medio y dejarlo reducir durante unos 20 minutos. El líquido resultante será el glaseado, por lo que debe obtenerse una salsa espesa que se adhiera con firmeza al dorso de la cuchara.

5. Cuando se desee montar los tacos, calentar una sartén a fuego medio y añadir las falsas costillas, con el lado carnoso hacia arriba. Con la ayuda de un pincel, glasearlas con la salsa reducida; darles la vuelta y dejarlas tostar durante 5 minutos. Glasear de nuevo y volverlas a glasear.

6. Calentar una sartén, añadir las tortillas y calentarlas en seco. Colocar dos de ellas en cada plato y extender sobre las mismas una generosa cantidad de crema de cebolletas chamuscadas. Con la ayuda de un tenedor y una cuchara desfibrar las costillas y poner un poco de carne sobre cada uno de los tacos. Espolvorearlos con cilantro y guindilla en escamas. Servirlos con la lima y el pico de gallo aparte.

INGREDIENTES

PARA: 4 raciones

2 kg de falsas costillas de ternera
1½ cucharadas de sal marina
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cebolla finamente picada
1 puerro troceado
7 dientes de ajo finamente picados
70 ml (¼ de taza escasa) de salsa de soja
70 ml (¼ de taza escasa) de kétchup
130 g (½ taza) de azúcar moreno
3 vainas de anís estrellado
1 cucharada de pimienta de Cayena
2 cucharadas de chile de árbol en polvo
4 chiles chipotles secos
5 Bolettus edulis secos
1 lata de 440 ml (2 tazas escasas) de cerveza porter, o de otra cerveza negra

Presentación:
8 tortillas de maíz (p. 15)
100 ml (½ taza escasa) de crema de cebolletas chamuscadas (p. 138)
4 cucharadas de cilantro picado
guindilla en escamas, como guarnición
2 limas cortadas en 4 trozos
4 cucharadas de pico de gallo (p. 152)

20 · TERNERA

LUNWERG
EDITORES

CHULETONES DE TERNERA CON TOMATES, CEBOLLETAS CHAMUSCADAS Y SALSA VERDE SHACK

Preparé esta receta en pleno verano, en uno barbacoa de barril situada en un pequeño puesto en la azotea de Street Food Dinerama en Shoreditch, Londres. Es conveniente comprar chuletones de ternera que hayan sido maduradas en seco durante un mínimo de 28 días. La carne será más sabrosa si se cocina al carbón, pero una sartén de fondo reforzado y un fuego alto también servirán. Es importante sacar los chuletones de la nevera como mínimo 1 hora antes de cocinarlos, a fin de que estén a temperatura ambiente.

INGREDIENTES

PARA: 4 raciones

2 chuletones de ternera (de 400 g cada uno)
3 cucharadas de mantequilla
4 dientes de ajo pelados
1 ramita de tomillo
sal marina y pimienta negra recién molida
100 ml (½ taza escasa) de vino tinto
4 tomatitos cattarini grandes, o cualquier variedad de tomates muy dulces
aceite de oliva virgen extra
1 cebolla roja cortada en finas rodajas, puestas a remojar en agua fría
aceite al tomillo (p. 134)
1 cucharada de aceite al chile ancho (p. 134)
5 cucharadas de salsa verde Shack (p. 135)
1 manojo de cilantro picado
1 cucharadita de guindilla roja molida
1 manojo de cebolletas chamuscadas (p. 138)
10 tortillas de maíz (p. 16)

1. Cuando se desee preparar los chuletones, calentar una sartén o parrilla a fuego alto durante un mínimo de 5 minutos. Secar los chuletones dándoles unas palmaditas con papel de cocina absorbente —de este modo se chamuscarán, en lugar de desprender vapor— y ponerlos en la sartén. Dejarlos cocer durante 3-4 minutos, moviéndolos constantemente de un lado a otro de la sartén; transcurrido este tiempo, darles la vuelta.

2. Poner 1 cucharada de la mantequilla en la sartén y rociar los chuletones con la grasa que hayan desprendido y la mantequilla derretida. Incorporar el ajo y el tomillo. Salpimentar generosamente el lado de los chuletones que se ha estado cociendo, concederles otros 4 minutos de cocción (si se desea que estén al punto) y trasladarlos a una fuente caliente. Colocar ½ cucharada de mantequilla sobre cada chuletón y dejarlos reposar durante un mínimo de 5 minutos.

3. Vertar el vino tinto en la sartén e incorporar la otra cucharada de mantequilla. Aumentar la intensidad del fuego, dejar reducir la salsa durante 5 minutos y reservarla.

4. Cortar los tomates en rodajas de 1 cm, regarlos con un chorrito de aceite de oliva y espolvorearlos con sal marina y pimienta. Poner las rodajas de tomate en una fuente y añadir las cebollas rojas escurridas. Cortar el chuletón, en dirección contraria a las vetas y formando un ángulo de 45 grados, en trozos de 3 cm. Disponerlos encima de los tomates. Regar el conjunto con un chorrito de aceite al tomillo, otro de aceite al chile ancho y 2 cucharadas de salsa verde. Luego, espolvorearlo con el cilantro, la guindilla roja y una pizca de sal. Colocar las cebolletas chamuscadas en una fuente aparte.

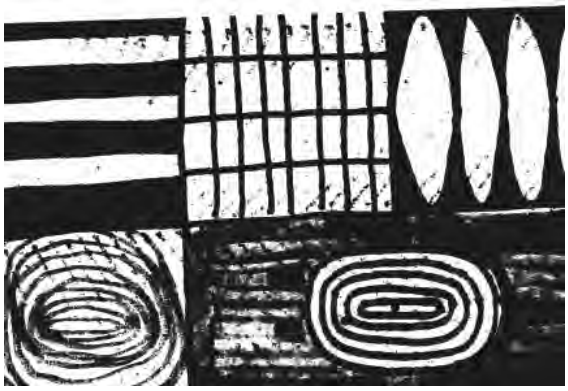
5. Poner una sartén al fuego, calentar las tortillas en seco y servirlas. Cada comensal rellenará una tortilla con un par de trozos de carne y algunos tomates y cebollas. Quienes lo deseen, pueden acompañar este plato con salsa picante de chiles habaneros, que se servirá aparte.

CRUJIENTE DE PIEL DE POLLO CON AGUACATE Y ACEITE AL CHILE ANCHO

1. Calentar una sartén a fuego medio y añadir el aceite vegetal. Incorporar la piel de pollo, con el lado de la grasa hacia abajo, y sazonarla de forma uniforme con sal. Bajar el fuego y dejarla cocer lentamente durante 7 minutos, o hasta que toda la grasa se haya derretido y la piel haya adquirido una textura crujiente. Darle la vuelta y repetir el proceso. Cuando la piel está hecha, retirarla de la sartén y dejarla escurrir sobre papel de cocina absorbente durante 1 minuto.

2. Partir en dos cada trozo de piel, que habrá quedado plana y crujiente. Colocar dos mitades en un plato y, con la ayuda de una cuchara, repartir un poco de mojo de aguacate por encima. Regar el conjunto con un chorrito de aceite al chile ancho y servir.

INGREDIENTES

PARA: 4 raciones como tentempié

1 cucharada de aceite vegetal
la piel de 4 muslos de pollo
1 cucharadita de sal marina en escamas
8 cucharadas de mojo de aguacate (p. 133)
4 cucharaditas de aceite al chile ancho (p. 134)