para dummies®
Cocina

Émilie Laraison

Cocina por menos de 2 euros

Cocina por menos de 2 euros

para dummies®

© Éditions First, un sello de Edi8, París, 2017

para dummies®

Edición publicada mediante acuerdo con Wiley Publishing, Inc.
...For Dummies, el señor Dummy y los logos de Wiley Publishing, Inc. son marcas registradas utilizadas con licencia exclusiva de Wiley Publishing, Inc.

Título original: *Cuisine a moins de 2 euros*

© de las fotografías de las recetas: Émilie Laraison
© de las fotografías de los ingredientes: istock y Fotolia
© de la traducción: Ester Quirós Damiá, 2018

© Centro Libros PAPF, SLU, 2018
Grupo Planeta
Avda. Diagonal, 662-664
08034 – Barcelona

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.

ISBN: 978-84-329-0473-8
Depósito legal: B. 20.372-2018

Primera edición: septiembre de 2018
Fotocomposición: dâctilos
Impresión: Macrolibros

Impreso en España - Printed in Spain
www.dummies.es
www.planetadelibros.com

ENTRANTES
7

PLATOS
27

POSTRES
71

LOS DECÁLOGOS 92

ÍNDICE DE RECETAS 96

ENTRANTES

HUEVOS COCOTTE CON BEICON AHUMADO

PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN: 15 MINUTOS
COCCIÓN: 10 MINUTOS

LISTA DE LA COMPRA

4 huevos

75 g de trocitos
de beicon ahumado

20 cl de nata fresca

4 cucharadas soperas
de queso gruyer rallado

5 ramitas de cebollino

1 barra de pan

❶ Precalienta el horno a 180 grados. Saltea el beicon durante 3 minutos en la sartén.

❷ Pon una cucharada sopera de nata en cada cuenco. Casca un huevo encima. Salpimienta.

❸ Añade el beicon, el queso y el cebollino picado.

❹ Llena una fuente con agua caliente y coloca los cuencos. Hornéalos durante 10 minutos. Sírvelos acompañados de rebanadas de pan tostado.

ENSALADA DE ALUBIAS BLANCAS, PEPINO Y CHORIZO

PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN: 15 MINUTOS
COCCIÓN: 3 MINUTOS

LISTA DE LA COMPRA

400 g de alubias blancas cocidas

100 g de chorizo

1 pepino

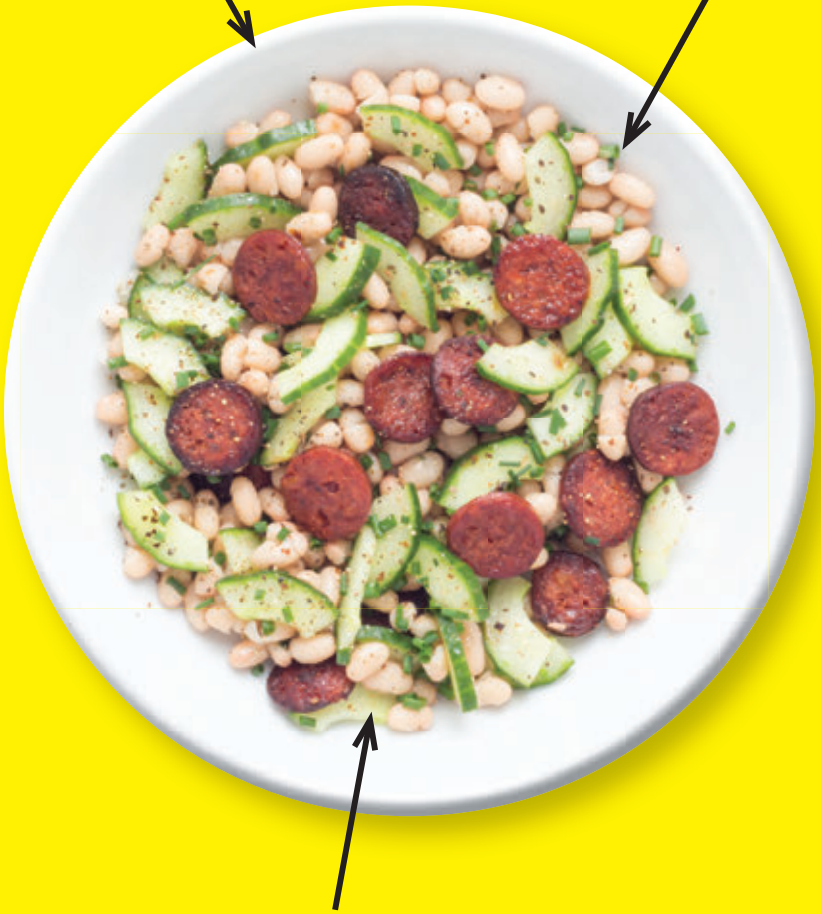
el zumo de un limón

2 cucharadas soperas de aceite de oliva

20 ramitas de cebollino

❶ Enjuaga y escurre las alubias. Pica el cebollino.

❷ Lava el pepino, pártelo por la mitad a lo largo y córtalo en rodajas finas.



❸ Corta el chorizo a rodajas y saltéalo durante 3 minutos en la sartén. Mezcla todos los ingredientes en una ensaladera. Salpimienta.