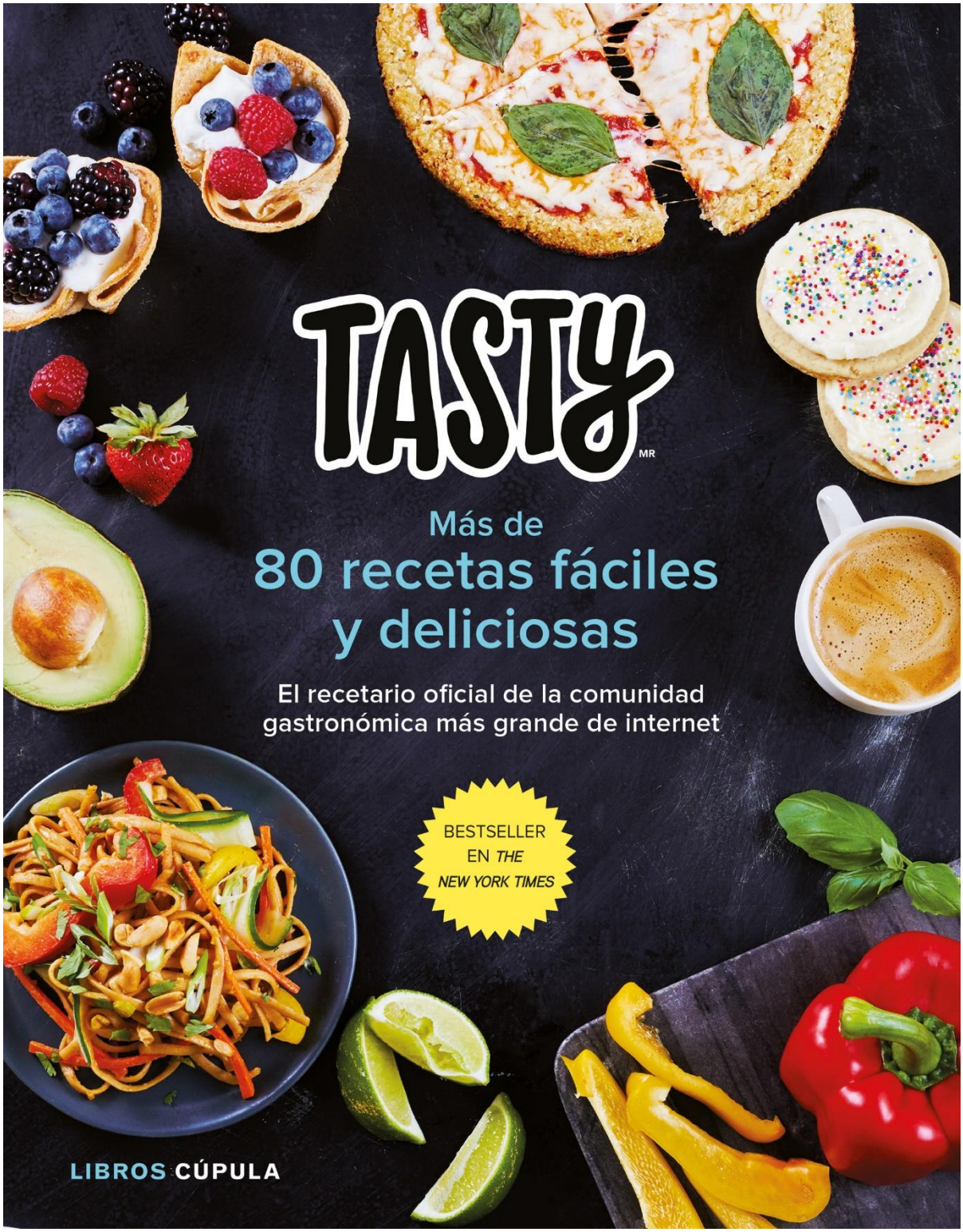
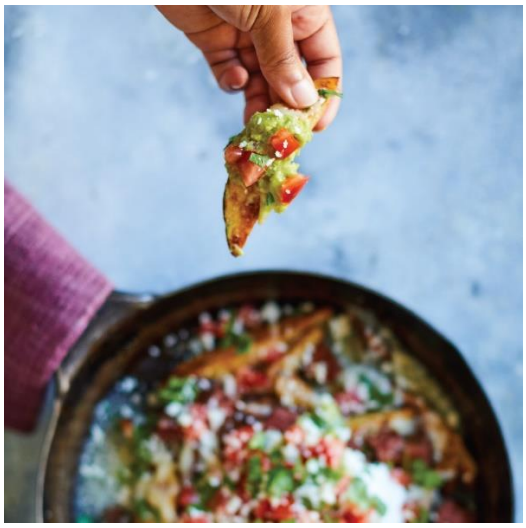
LIBROS CÚPULA



A la venta desde el 7 de abril de 2021

LIBROS CÚPULA



Tasty

El recetario oficial de Tasty, el famoso canal de cocina de Buzzfeed y la comunidad gastronómica más grande de internet.

Más de 80 recetas fáciles y deliciosas.

Tasty, la marca de recetas más famosa de las redes sociales, ha revolucionado la manera en la que millones de aficionados en el mundo preparan sus exquisitas creaciones. Su canal de YouTube tiene más de 20 millones de suscriptores, su cuenta de Facebook, más de 100 millones y su perfil de Instagram 40 millones de seguidores. Hasta ahora han sido los vídeos cortos los que han cautivado a los cocinillas en busca de nuevas recetas. Ahora por fin, está impreso el recetario físico que acompaña a la comunidad Tasty, paso a paso, a la hora de cocinar.

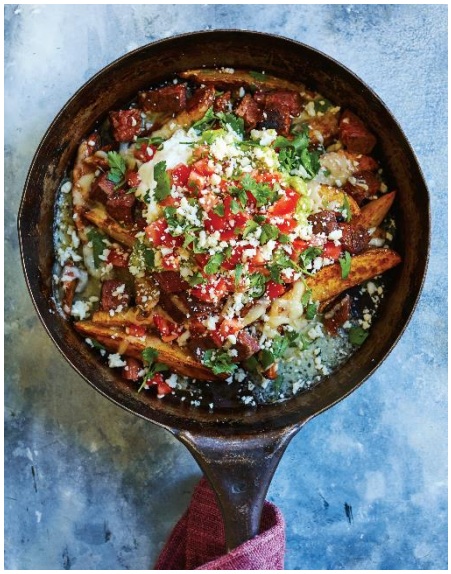
Este libro reúne más de 80 recetas ganadoras, seleccionadas por seguidores de Tasty, que impulsados por los likes, los comentarios y las reseñas de comensales se han convertido en las favoritas. Aquí hay platos de tendencia como el cheesecake de unicornio o la pizza con masa de coliflor, o clásicos como la lasaña o la ratatouille, o dumplings y pollo tikka masala para darle un toque internacional a tu cocina… un montón de recetas para satisfacer un antojo o para impresionar a los invitados en cualquier ocasión.

LIBROS CÚPULA

QUÉ ES LA COMUNIDAD TASTY
¡Tú puedes hacerlo!

Con más de 100 millones de seguidores en facebook, Tasty es uno de los mayores fenómenos virales de internet: un canal online que ha democratizado la gastronomía y la pone al alcance de todos, compartiendo recetas muy sencillas de elaborar con posibles "cocinillas" de todo el mundo.

Los seguidores de Tasty cocinan solo por la satisfacción de hacer algo por primera vez e incluso por el asombro por haber encontrado ese truco que cambiará tu vida o al tampoco ocupa todo nuestro fin de semana ni incluye un montón de ingredientes que hay que buscar durante horas, corriendo de un lugar a otro para conseguirlos. Cocinar debe ser delicioso..., pero, sobre todo, la idea es que se convierta en una actividad para divertirse y pasar un buen rato. Por eso las recetas están diseñadas para ser populares por su sabor y por la diversión de cocinarlas. Este libro reúne solo recetas factibles y apetecibles que se pueden hacer todos los días.



Este recetario recopila lo último en lo que ha estado trabajando la comunidad Tasty, lo que más ha gustado.

- Comienza con un capítulo de comida para fiestas adecuada para una multitud, como **mac n' cheese** en forma de barritas fritas (delicioso, ¿verdad?); **jalapenos poppers** reinventados como un dip del que no podrás mantenerte lejos y volcanes de patata con los que podrías participar en un concurso de escultura. ¿Con que seguimos? **Sliders al estilo tradicional** (de cuatro tipos, para que todos estén contentos); **pollo a la cerveza de lata**, porque probablemente es uno de los platos culinarios más sabrosos de nuestra cocina y también una hazaña histórica**: tacos al estilo mexicano** que te harán sonar con inaugurar tu propio puesto en la calle.

- Un capítulo entero de **postres lleno de trucos geniales**, como hornear **tortillas en cazuelitas** y usar leche condensada endulzada para elaborar **trufas de chocolate brasileñas.**

- Los **platos clásicos** también ocupan un lugar central en un capítulo que presenta deliciosos **noquis caseros** (si, ¡puedes hacerlos!); **pollo con champiñones y Marsala**, y una **tarta a la cacerola**, cuya mayor exigencia es la corteza de la tarta.

- No nos olvidamos de nuestros **vegetarianos**, con platos brutales que te llenaran de sustancia y orgullo, como **albóndigas de ≪carne≫ de calabacitas**, **mac n' cheese vegano y coliflor al estilo búfalo**, que te demostraran que no necesitas improvisar.

LIBROS CÚPULA

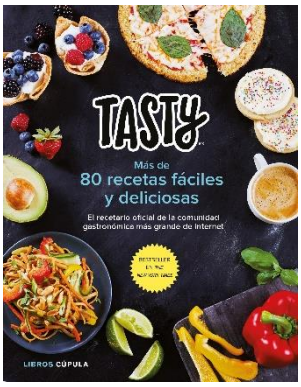
• Cualquier capitulo llamado **≪Lo mejor de todos los tiempos≫** es, bueno, el mejor de todos. ¿Como podría no serlo con **pollo frito glaseado con miel, galletas de chispas de chocolate supersuaves** y **helado de tres ingredientes** (lo prometemos, ¡solo tres!)?

• También te llevamos a viajar con un capítulo de **opciones de alrededor del mundo** que traerán sabores remotos a tu casa. Piensa en **dumplings caseros**; **pollo tikka masala** (¡el secreto está en la crema para batir!), y **bulgogi**, un plato coreano que es más fácil de elaborar que de pronunciar.

• Las **tendencias** están bien, pero deben defenderse por sí mismas, y las nuestras lo hacen: el **cheesecake con corteza crujiente de cereal** ha llegado para quedarse, sin importar la época del año, y las **patatas fritas emoji** son simple y sencillamente bonitas.

• Por último, encontraras nuestra **colección de bombas y anillos** en los que todo está relleno o tiene forma circular, para darle forma a un libro lleno de recetas que tu elaboraras una y otra vez. Eso sí que es totalmente Tasty.

FICHA TÉCNICA DEL LIBRO
TASTY
Más de 80 recetas fáciles y deliciosas
AA.VV.
Libros Cúpula
Formato: 19 x 24 cm – 192 páginas
Rústica con solapas
PVP: 18,95 €
A la venta desde el 7 de abril de 2021



Para más información a prensa:
Lola Escudero. Directora de Comunicación Libros Cúpula
Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335
lescudero@planeta.es

Bombas de pollo con guacamole y tocino

Nunca hay suficientes maneras de 1) utilizar una pechuga de pollo deshuesada y sin piel, 2) comer aguacates machacados y 3) saborear el tocino crujiente. Por fortuna, esta receta permite las tres. Comenzar esta receta en el micro antes de terminarla en el horno es un truco de cocina restaurantera que garantiza un exterior crujiente y un interior perfectamente cocido y jugoso.

PARA 8 BOMBAS
2 **aguacates** maduros
½ **cebolla blanca** finamente picada
½ **tomate** picado
2 cucharadas de **cilantro** fresco picado
½ cucharada de **sal kosher**
2 cucharadas de **zumo de limón** fresco
4 **pechugas de pollo** deshuesadas y sin piel
Sal y pimienta al gusto
8 **tiras de tocino**
1 cucharada de **aceite de canola**

1 Precalienta el horno a 200 °C.

2 Con un cuchillo corta alrededor del hueso de cada aguacate para separar las dos mitades. Retira los huesos y usa una cuchara para sacar la pulpa.

3 En un tazón grande mezcla el aguacate, la cebolla, el tomate, el cilantro, la sal y el zumo de limón. Machaca y revuelve con un tenedor hasta que no queden trozos grandes de aguacate.

4 Sazona las pechugas de pollo con sal y pimienta por ambos lados. Corta por la mitad de manera transversal y luego crea una hendidura en el centro de cada mitad para hacer un bolsillo. Coge una cucharada llena de guacamole y métela en el bolsillo. Pellizca los bordes para cerrarlo.

5 Envuelve cada pechuga de pollo con 2 tiras de tocino, asegurándote de que los extremos del tocino terminen en el mismo lado del pollo.

6 Calienta el aceite en una sartén a fuego alto. Dora el pollo envuelto en tocino durante 2 o 3 minutos por cada lado. Recuerda dorar los costados también. Coloca el pollo en un molde para horno y hornea durante 10 minutos o hasta que esté bien cocido y la temperatura interna alcance 75 °C. Sirve de inmediato.

Las galletas de azúcar más suaves de todos los tiempos

¿Por qué cortar y hornear cuando se puede preparar y hornear? El glaseado, fácil y brillante, es la cereza del pastel (o, en este caso, de la galleta).

PARA 24 GALLETAS

GALLETAS
3½ tazas de **harina común**
1½ cucharaditas de **bicarbonato de sodio**
¼ de cucharadita de **sal**
1 taza de **mantequilla** sin sal suavizada
¾ de taza de **azúcar granulado**
½ taza de **crema agria**
1 **huevo**
1 cucharadita de **extracto de vainilla**

GLASEADO
½ taza de **mantequilla sin sal** suavizada
2 tazas de **azúcar glass**
2 cucharadas de **leche**

1 Precalienta el horno a 150 °C. Cubre una bandeja para hornear con papel encerado.

2 En un tazón mediano coloca la harina, el bicarbonato de sodio y la sal. Revuelve bien para que todo quede incorporado. Deja de lado.

3 En un tazón grande revuelve la mantequilla y el azúcar con una batidora de mano aproximadamente por 5 minutos, hasta que la mezcla este suave y esponjosa. Agrega el huevo y bate hasta que se haya incorporado por completo. Después la crema agria y la vainilla, y bate hasta que la mezcla este cremosa. Añade los ingredientes secos combinados, un tercio a la vez, hasta que se hayan integrado por completo.

4 Enharina ligeramente tu superficie de trabajo y saca la masa. Presiónala para darle forma de disco y envuélvela en plástico. Enfría durante 1 hora en la nevera.

5 Retira la envoltura de plástico de la masa y enharina ligeramente tu superficie. Estira la masa hasta tener aproximadamente 1 centímetro de espesor. Corta círculos con un vaso o cortador de galletas.

6 Acomoda las galletas en la bandeja para hornear, dejando aproximadamente 3 centímetros entre ellas. Hornea durante 8 minutos, hasta que el fondo de la galleta este dorado, pero la parte superior se vea pálida. Retira la bandeja del horno y deja enfriar las galletas sobre una rejilla.

7 Prepara el glaseado: en un tazón bate la mantequilla con una batidora de mano hasta que quede esponjosa. Tamiza el azucar glass y bate hasta incorporar. Agrega la leche y continúa batiendo hasta que la mezcla este suave y aterciopelada. Embetuna las galletas enfriadas y decora como desees.

LIBROS CÚPULA

¿CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO?

Ejemplos de páginas interiores

Dip de jalapeño poppers

PARA 4 A 6 PERSONAS

4 **jalapeños** o una lata de 115 gramos de jalapeños picados
230 gramos de **queso crema** suavizado
1 taza de **crema agria**
2 tazas de **queso cheddar** rallado
1 taza de **queso parmesano** rallado
½ taza de **pan italiano molido**
4 cucharadas de **mantequilla** derretida
1 cucharada de **perejil** seco
Pan o **galletas** para servir

Los jalapeños crudos pueden ser como bombas incendiarias: el momento de asarlos es crítico. De esa manera destacamos su lado más amable y suave, perfecto para mezclar con los versátiles dips, como la crema agria y el queso crema, que además sirven para matizar todavía más el picor de los chiles. Un montón de queso y un crujiente relleno de pan molido logran que este dip destaque.

1. Precalienta el horno con la función de broil (o asar) activada. Si utilizas jalapeños frescos, córtalos por la mitad y retira las semillas. Luego coloca los chiles con el lado cortado hacia abajo en una bandeja para hornear. Asa los jalapeños durante 1 minuto o 2, hasta que la piel se ponga negra y comience a burbujear. Retíralos del horno. Cuando estén lo suficientemente fríos para manejarlos, pélalos y desecha la piel exterior. Enseguida corta los chiles en cubos y déjalos aparte.
2. Ajusta la temperatura del horno a 200 °C.
3. En un tazón mediano combina el queso crema y la crema agria. Agrega el queso cheddar, ¾ partes del parmesano y los jalapeños cortados en cubos. Mezcla bien. En otro tazón mediano revuelve el pan molido, la mantequilla derretida, el queso parmesano restante y el perejil.
4. Con una cuchara coloca la mezcla de jalapeño en una bandeja para hornear de 20 * 20 * 5 centímetros, o en una sartén de hierro fundido de tamaño mediano. Extiende la mezcla de manera uniforme. Espolvorea pan molido encima.
5. Hornea durante 20 minutos, o hasta que esté caliente y las migas de pan se vean de color dorado. Sirve con pan o galletas saladas.

Sliders de cuatro maneras

CADA RECETA SIRVE PARA 12 SLIDERS

Se acaba el pan, se acaba la diversión. Desayuno, almuerzo, merienda o cena: tú decides qué slider deseas servir y cuándo. Mejor aún..., puedes servirlos todos.

SLIDERS DE POLLO PARMESANO

12 **bollos** o **panecillos**
3 tazas de **pollo asado** desmenuzado
½ taza de **salsa marinara**
230 gramos de **queso mozzarella** fresco rebanado
¼ de taza de **albahaca** fresca picada
½ taza de **mantequilla** derretida
3 **dientes de ajo** finamente picados
2 cucharadas de **perejil** fresco finamente picado
2 cucharadas de **queso parmesano** rallado

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Corta el pan por la mitad a lo largo. Coloca la mitad inferior en un molde para hornear de 23 * 33 centímetros. Extiende el pollo de manera uniforme en la parte superior, seguido de la salsa marinara, la mozzarella fresca y la albahaca. Coloca la mitad superior del pan encima.
3. Mezcla la mantequilla derretida con el ajo, el perejil y el parmesano. Barniza la mitad superior de los bollos con la mezcla de mantequilla. Hornea durante 20 minutos, o hasta que el pan esté dorado. Corta en bocadillos individuales. Sirve.

SLIDERS DE POLLO BBQ

12 **bollos** o **panecillos**
3 tazas de **pollo** cocido y desmenuzado
½ de taza de **salsa barbacoa (BBQ)**
½ **cebolla morada** partida en rebanadas finas
230 gramos de **queso Pepper Jack** cortado en 6 rebanadas
¼ de taza de **perejil** fresco finamente picado
2 cucharadas de **mantequilla** derretida

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Corta el pan por la mitad a lo largo. Coloca la mitad inferior en un molde para hornear de 23 * 33 centímetros. Extiende el pollo de manera uniforme en la parte superior, seguido de la salsa barbacoa, la cebolla morada, el queso Pepper Jack y el perejil. Coloca la mitad superior del pan encima.
3. Barniza la parte superior de los bollos con la mantequilla derretida. Hornea durante 20 minutos o hasta que el pan esté dorado. Corta en bocadillos individuales. Sirve.

SLIDERS DE HAMBURGUESA CON QUESO

12 **bollos** o **panecillos**
1 kilogramo de **carne molida**
1 cucharadita de **sal**
2 cucharaditas de **pimienta negra**
2 cucharaditas de **ajo en polvo**
½ **cebolla blanca** cortada en cubos
6 rebanadas de **queso cheddar** (230 gramos)
2 cucharadas de **mantequilla** derretida
1 cucharada de **semillas de sésamo**

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Combina la carne, la sal, la pimienta y el ajo en polvo en un molde para hornear de 23 * 33 centímetros. Mezcla bien y presiona en una capa plana y uniforme. Hornea durante 20 minutos. Escurre el líquido y reserva aparte la carne cocida.
3. Corta el pan por la mitad a lo largo. Coloca la mitad inferior en un molde para hornear de 23 * 33 centímetros. Coloca la carne cocida sobre la mitad inferior del pan. Luego agrega la cebolla y el queso. Coloca la mitad superior del pan encima.
4. Barniza la parte superior de los bollos con la mantequilla y espolvorea las semillas de sésamo encima. Hornea durante 20 minutos, o hasta que el pan esté dorado. Corta en bocadillos individuales. Sirve.

SLIDERS PARA EL DESAYUNO

12 **bollos** o **panecillos**
9 **huevos** revueltos
6 rebanadas de **jamón**
6 rebanadas de **queso cheddar blanco**
6 tiras de **tocino** frito
90 gramos de **espinacas baby**
2 cucharadas de **mantequilla** derretida
1 cucharadita de **pimienta negra**

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Corta el pan por la mitad a lo largo. Coloca la mitad inferior en un molde para hornear de 23 * 33 centímetros. Extiende los huevos revueltos de manera uniforme en la mitad inferior del pan, luego el jamón, el queso cheddar, el tocino y las espinacas. Coloca la mitad superior del pan encima.
3. Barniza la parte superior de los bollos con la mantequilla derretida y espolvorea la pimienta encima. Hornea durante 20 minutos, o hasta que el pan esté dorado. Corta en bocadillos individuales. Sirve.

POLLO PARMESANO | POLLO BBQ | HAMBURGUESA CON QUESO | DESAYUNO