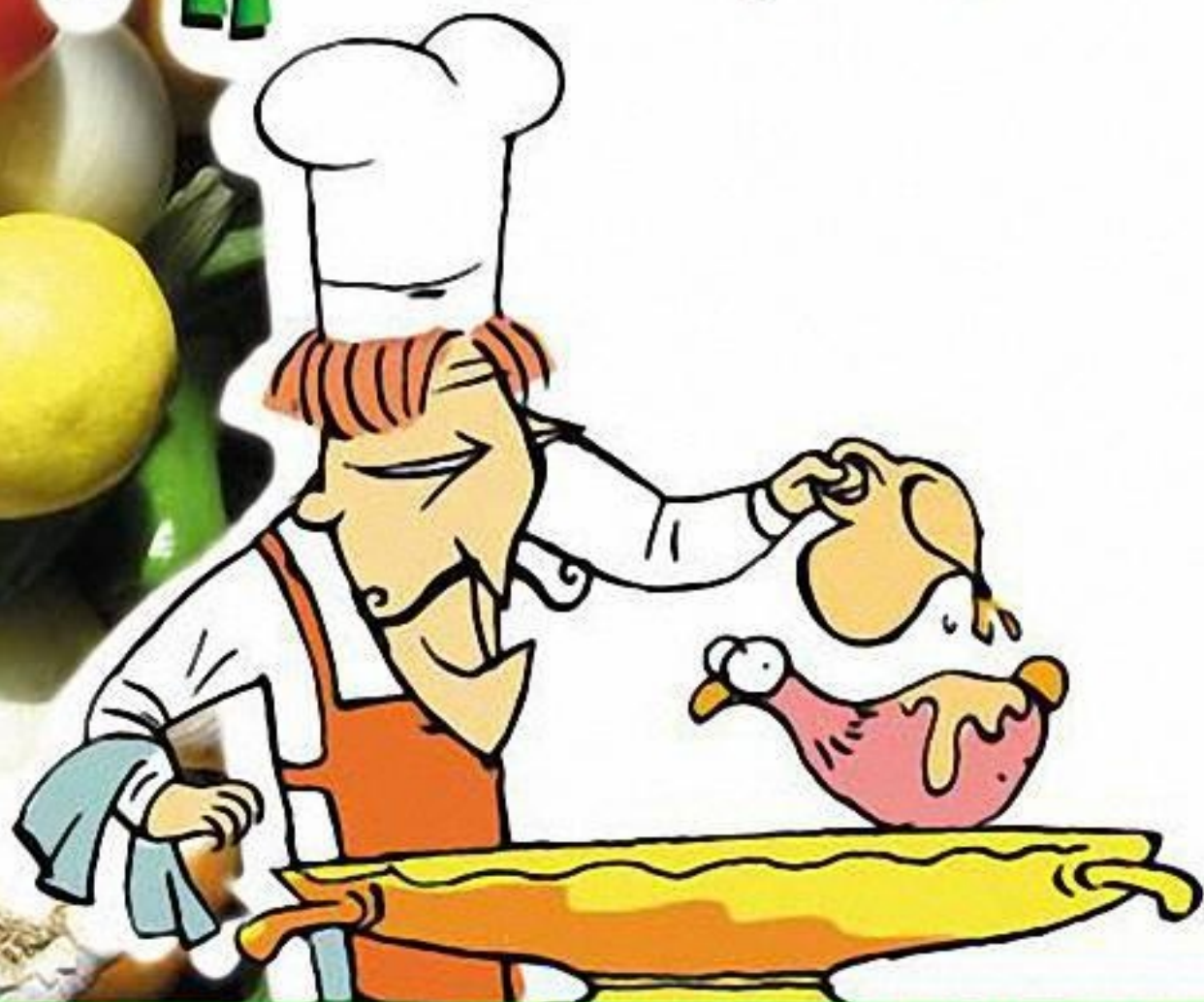


EL GRAN LIBRO DE COCINA



de Falsarius Chef

Cocina para impostores



ASTUTAS RECETAS DE COCINA USANDO CONGELADOS,
LATAS Y CONSERVAS PARA QUEDAR COMO UN CHEF

INCLUYE PROPORCIONES PARA UN SOLO COMEDOR
"BASTA DE INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS" Y LOS QUE ESTÁN

Lectulandia

Cuando pensábamos que en el mundo culinario estaba todo dicho y las novedades sólo podían llegar de mano de la tecnología, va el Falsarius y escribe un recetario que vuelve a acercar la gastronomía a la calle y al ciudadano de a pie. Unas recetas para quienes no tienen tiempo, para quienes pensaban que cocinar era complicado, para los menos habilidosos, para quienes se aburrían de echarle horas sin conseguir resultados apetecibles, para aquellas personas que viven solas y no les merece la pena, por ejemplo, hacer un guiso sólo para uno. Es decir para la mayoría de la gente. Porque Falsarius coge las cuatro cosas que solemos tener entre la nevera y un cajón de la cocina (latas, botes, congelados: nada humano le es ajeno) y te monta un impostor banquete. Platos sencillos que parecen complejos, recetas rápidas que dan la impresión de que alguien ha estado toda la mañana en la cocina o presentaciones que nunca imaginaste que supieras hacer. Frente a la cocina de mercado, cocina de supermercado. Ese es su lema.

Este libro original, tramposo y divertido nos convierte a los patitos feos de las cocinas en cisnes de los fogones. Nos hace comer mejor, eleva nuestra autoestima y sirve para sorprender y engañar a nuestros invitados. ¿Qué más se puede pedir? Pues se puede pedir que encima va y lo cuenta con un humor insólito en un libro de cocina. Había que publicarlo, sí señor. Falsarius Chef va a dar mucho que hablar. En las sobremesas, claro.

Lectulandia

Falsarius Chef

Cocina para impostores

ePUB r1.4
Mezki 14.06.13

Título original: *Cocina para impostores*
Falsarius Chef, 2007

Editor digital: Mezki
ePub base r1.0

más libros en lectulandia.com

El Gran Libro de Cocina

¿OTRO LIBRO DE COCINA?

¿QUÉ PASA, QUE NO HAY BASTANTES?

La respuesta es sí, claro. El problema es que, no es por presumir pero, no hay ninguno como éste. Porque COCINA PARA IMPOSTORES es un libro sorprendente. Cuando pensábamos que en el mundo culinario estaba todo dicho y las novedades sólo podían llegar de mano de la tecnología, va el Falsarius y escribe un recetario que vuelve a acercar la gastronomía a la calle y al ciudadano de a pie. Unas recetas para quienes no tienen tiempo, para quienes pensaban que cocinar era complicado, para los menos habilidosos, para quienes se aburrían de echarle horas sin conseguir resultados apetecibles, para aquellas personas que viven solas y no les merece la pena, por ejemplo, hacer un guiso sólo para uno. Es decir para la mayoría de la gente. Porque Falsarius coge las cuatro cosas que solemos tener entre la nevera y un cajón de la cocina (*latas, botes, congelados: nada humano le es ajeno*) y te monta un impostor banquete. Platos sencillos que parecen complejos, recetas rápidas que dan la impresión de que alguien ha estado toda la mañana en la cocina o presentaciones que nunca imaginaste que supieras hacer. Frente a la cocina de mercado, cocina de supermercado. Ese es su lema.

Este libro original, tramposo y divertido nos convierte a los patitos feos de las cocinas en cisnes de los fogones. Nos hace comer mejor, eleva nuestra autoestima y sirve para sorprender y engañar a nuestros invitados. ¿Qué más se puede pedir? Pues se puede pedir que encima va y lo cuenta con un humor Insólito en un libro de cocina.

Había que publicarlo, sí señor. Falsarius Chef va a dar mucho que hablar. En las sobremesas, claro.

LA COMPAÑÍA

Fabes con Almejas

¿Que esto es demasiado para ti? ¿Que no te ves haciendo unas fabes? Falsarius Chef está dispuesto a demostrarte ya desde el principio que sus secretos de cocina cambiarán tu vida (y la de los que te padecen, si tienes invitados). Esta receta te dará confianza y sacará ya para siempre el espíritu tramposo que llevas dentro. Se hace en media hora y engaña hasta a una abuela asturiana. No te cuento ya a los amigos.

Ingredientes para dos personas: 3 ó 4 puerros, 3 dientes de ajo, 1/2 cebolla, pimentón picante, sal, 2 latas de "fabes con almejas" (*yo uso Litoral que salen bien de precio y están muy buenas*).



Preparación: en una cacerola (*aunque lo ideal es en una olla de barro que hará más creíble aún la impostura*) se sofríen los puerros cortados en rodajas de un dedo de anchas, la cebolla picada (*en muchos sitios la venden congelada ya troceada y se puede utilizar sin descongelar*) y los tres ajos sin pelar pero aplastándolos un poco con la mano. Se deja dorar y se le añade una cucharadita de café de pimentón picante y algo de sal. Se deja tostar un segundo en el sofrito y se añade un poco de agua hasta cubrir. Se deja hervir a fuego mediano hasta que el puerro y el ajo se vean hechos (*unos 15 minutos*) añadiendo agua si hace falta, pero sin pasarse, para que luego no queden las fabes demasiado caldosas, sino más bien hiladas que es lo rico. En este momento se añaden las dos latas de fabes, se remueven bien (*con una cuchara de palo que luego queda muy profesional sobre el puchero*) y se dejan calentar a fuego lento hasta que empieza a hervir. Un par de meneos a la cazuela en el proceso sujetándola por las asas, hará que todo ligue mejor. Se dejan reposar un ratito y tienes una fabes de las que te hacen una reputación.

Trucos y Secretos

Truco: si quieres ir a por nota, puedes comprar media docena de langostinos medianos, ya cocidos, en la pescadería. Los pelas y los añades a la vez que el contenido de las latas de tabes. Además de darle un toque personal y rico a la receta clásica, el ver unos langostinos incluidos en el guiso disiparan las dudas de los más escépticos sobre tus inesperadas y recién adquiridas dotes culinarias.

Aviso: es muy importante no dejar las latas vacías a la vista, ni en la parte superior de la basura o la bolsa de reciclado. Hay que esconderlas a conciencia o te descubren fijo, que hay mucho envidioso malo por ahí suelto.

Homenaje de Gambones

Para darse un homenaje, para impresionar a un ligue, para arruinar la vida de un amigo envidioso, para descubrir con sorpresa que uno tiene poderes gastronómicos ocultos aunque no haya frito un huevo en su vida.

Ingredientes: 3 gambones por persona (*bueno, basta de miserias, digamos 4, que son baratos y luego el gambón extra se agradece*), sal gorda y aceite de oliva. Aunque parezca mentira, con estos ingredientes, un horno y 10 minutos se consigue un plato de lujo.

Preparación: calentar el horno a 200/210 grados. Mientras se calienta poner los gambones en una fuente pyrex (*la típica de cristal que resiste el calor del horno*) con cuidado de que no monten uno sobre otro. Espolvorear con sal gorda sin miedo (*y sin pasarse, que no son gambones a la sal*) y regar con un hilo de aceite. Cuando el horno esté a temperatura, meterlos dentro y tenerlos allí diez u once minutos. Y ya está. No hay más misterio. Se pueden acompañar con casi cualquier cosa, un poco de ensalada, un tomatillo en rodajas con aceite y sal o cualquier otra cosa que haga bonito. Los de la foto los he servido con un Acompañamiento Universal Falsarius (*pimiento asado, patata y ajos al horno*) del que seguidamente os doy noticia, que les aporta consistencia de plato principal.



Acompañamiento Universal «Falsarius Chef»

Socorrido y sabroso acompañamiento, tanto para carnes como para pescados, que se improvisa en un momento y hace que cualquier condumio de andar por casa parezca algo importante. Un plato de compañía fiel como un buen perro y, seguramente, mucho más rico.

Ingredientes: 1 bote de cristal de las maravillosas y multipotenciales patatas cocidas y peladas (*las hay de muchas marcas*), 1 bote (o lata) de pimientos del piquillo asados, unos dientes de ajo, sal gorda, aceite de oliva virgen extra.

Preparación: en una bandeja de cristal Pyrex (*de las que aguantan el calor*) se pone la mitad de patatas y la otra mitad de pimientos del piquillo. Encima de las patatas se ponen unos dientes de ajo (*yo recomiendo varios porque quedan muy ricos*) y se les echa un poco de aceite y un poco de sal gorda por encima. Se meten en el horno precalentado a 200 grados y se tienen allí 15 minutos. Y ya está. Cosa de brujas para quedar como un mago (*farsante*) de la cocina.

Presentación: antes de servir, remover un poco el pimiento para que quede más lucido. A las patatas no les viene nada mal un toque final de aceite y un adorno de alguna especia (*orégano, pimienta, romero*) que te guste.



Papas "Aliñás" (Papa de Mar)

Un plato sencillo y adecuado para días de calor que te permite improvisar un aperitivo postinero y dejar de ser "el de la bolsa de ganchitos". Además, si en vez de "papas aliñás" lo llamas "papa de mar", podrás optar con todo merecimiento al título de Más Cursi del Barrio.

Ingredientes: 1 bote de patatas cocidas, abundante cebolla, bonito del norte (*el de Ortiz de bote de cristal es el que uso yo, pero sirve cualquiera de lata*) perejil, sal, vinagre y aceite de oliva virgen extra.

Preparación: lavar las patatas cocidas, remojarlas un minuto o dos en agua hirviendo con sal (*les quita cualquier resto de delatora procedencia conservera y mejora su textura*). Escurrirlas bien y rociarlas generosamente con aceite mientras están aún calientes. Trocear abundante cebolla y mezclarla en un bol con las patatas, la sal, perejil sin avaricia, como si fuera gratis, y un chorreón de vinagre. Añadir el bonito al final para que no se desmigaje mucho. Hay quien prefiere comerlas en templado pero no pasa nada si se dejan reposar un ratito en la nevera. Antes de servir, volver a removerlas bien, decorándolas con un poco más de perejil. Como en El Faro de Cádiz pero de bote. Y sin Cádiz, que eso sí que es desgracia.



Chipirones en su Media Tinta

Es fiesta. Está todo cerrado. La cocina desolada. La nevera vacía. Apenas una cebolla abandonada y un tomate viudo. En un cajón descubres una solitaria lata de chipirones. ¿Una tristeza? No. Un menú "vasco-mediterráneo" de mucho lujo y ornamento que dejará tu estómago agradecido y feliz como una bucólica vaquerilla de la Finojosa.

Ingredientes: los ya anunciados, 1 tomate, 1 cebolla, 1 lata de chipirones en su tinta, aceite de oliva, orégano, sal y, oye, si tienes por ahí un poco de jamón y puedes cortar unos taquitos pequeños, mejor que mejor.



Preparación: se pica media cebolla y se pone a freír con un poco de aceite. Se ralla medio tomate y cuando la cebolla esté doradita, se añade al sofrito removiéndolo bien. Se abre la lata de chipirones y se vuelca en un plato. Con una cucharilla vas cogiendo la salsa negra de la lata, dejando de lado, preferiblemente, el aceitazo que trae, y la vas añadiendo al sofrito mezclándolo todo bien. Para que salga un poco más de salsa añade un par de cucharadas de agua. Cuando veas que está todo bien hilado, añades los chipirones (*sin el aceite de la lata, insisto*) y dejas que se calienten un poco con la salsa. Esto es la parte vasca del menú que decíamos al principio. La mediterránea es trocear el medio tomate y la media cebolla que te han sobrado, aliñarlos con un poco de aceite, sal gorda y un poco de orégano y comértelo acompañando a los chipirones.

Obviedad: hay mucho tradicional irredento para quien los chipirones sin arroz blanco, no son lo mismo. El problema se soluciona en un minuto con uno de esos vasitos de arroz blanco para calentar en el microondas. A mí me gusta más calentarlo en sartén con un poco de ajo muy picado y su puntita de sal.

Paella Dominguera

Está muy buena pero no nos engañemos. Si eres joven he de confesar que no te va a resultar tan bien como la de tu madre. Ésta, además de alimentarte, no te lava la ropa sucia. Algún defecto tenía que tener.

Ingredientes para 4 personas: 3 paquetes de paella congelada Salto (*no es publicidad, ni me llevo comisión —lamentablemente— pero de las que he probado es con la que mejor sale esta receta y la que mejor engaña a la vista*), 1 /2 kilo de almejas, aceite de oliva, un par de dientes de ajo y sal.



Preparación: lavar las almejas sumergiéndolas en agua con sal durante al menos media hora y cambiando el agua un par de veces. Preparar una paella (*ese tipo de sartén al que suele llamarse paellera*) con siete u ocho cucharadas de aceite y sofreír en él los ajos previamente picados. Cuando estén dorados añadir el contenido de las bolsas y salar (*de por sí viene un poco sosa para mi gusto y la paella de las madres suele ser generosa en sal*). Ir removiendo a menudo para que el arroz se haga uniformemente. Mientras tanto preparar otra sartén con un poquito de aceite, y cuando esté bien caliente echar las almejas para que se abran, desechando las que pasado un tiempo prudencial sigan cerradas. Cuando el arroz esté totalmente descongelado y empiece a tener un aspecto apetitoso, echar sobre él las almejas con el jugo que hayan soltado y mezclar bien (*esto no es una paella tradicional, aquí no le pasa nada al arroz por removerlo, más bien al contrario*). Repartir bien el arroz agitando la sartén por las asas, alisar igualando la superficie con una cuchara de palo para que el efecto visual de paella casera sea perfecto, y dejar que acabe de hacerse. Si se mantiene el tiempo suficiente en el fuego, ya sin remover, sale también un rico socarrat en el fondo.

Nota: el uso de una paella (*o paellera*) no es imprescindible. En una sartén normal sale igual de rico pero no engaña a nadie que es de lo que se trata. Ya que no tenemos dones culinarios, al menos tenerlos para la impostura.

Advertencia: Falsarius Chef no se hace responsable si se la das a probar esta receta a tu madre y, a partir de ese momento, es ella la que viene a comer todos los domingos a tu casa. Estas cosas se piensan antes de chulearte.

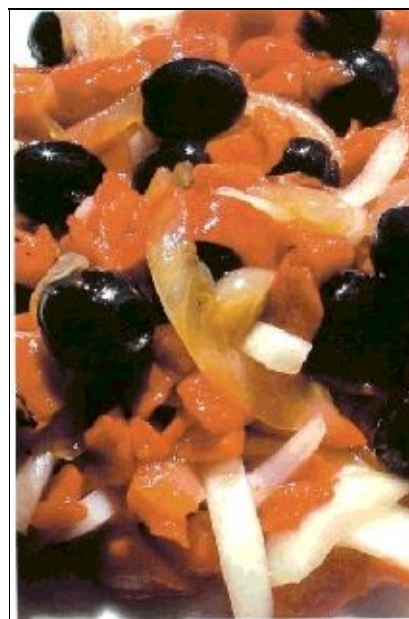
Ensalada de Pimientos

Un aperitivo más que apetecible para días calurosos. Con él es fácil engañar al calor y a las visitas. Ya que se te plantan en casa a tomar el aperitivo de gorra, que sufran viendo tu poderío culinario. Es lo mínimo.

Ingredientes: 1 lata de ensalada de pimientos, 1 de aceitunas negras, 1/2 cebolla y aceite de oliva virgen extra. (*Opcionalmente un huevo y un par de dientes de ajo*).

Preparación: vaciar la lata de ensalada de pimientos en un cuenco, trocear la cebolla en tiras finas y mezclar (*la lata ya tiene cebolla, pero la cebolla fresca le da un toque muy especial*). Añadir las aceitunas negras y remover. Dejar refrescar en la nevera un ratito y antes de servir adornar con un chorreón de aceite de oliva. No os dejéis engañar por la sencillez del plato: queda buenísima.

Nota para gordos profesionales: si antes de servirla cortáis un par de dientes de ajo en láminas, los freís y se los echáis por encima, ya es un escándalo. Un huevo cocido cortado en lonchas y puesto por encima con su gotita de aceite y su puntita de sal, tampoco es ninguna tontería.

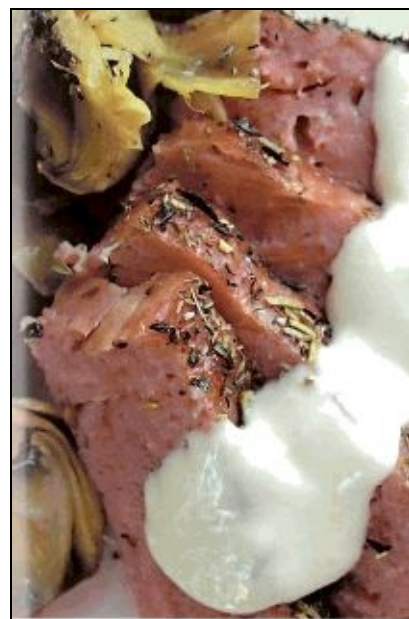


Osado Jamón Asado

Parece mentira que una receta tan fácil de hacer quede tan vistosa. "Veo la foto que le hice y aún me emociono". ¡Parece algo! Y lo que es más importante, está tan bueno como parece. Las latas nunca dejarán de sorprenderme.

Ingredientes: 1 lata de jamón en su jugo de esas gorditas que tienen un aspecto vagamente triangular, aceite de oliva virgen extra, romero, orégano y tomillo.

Preparación: se saca el jamón de la lata con cuidado para que salga la pieza entera y se lava con agua bajo el grifo del fregadero. No, no me he vuelto loco. El motivo es quitarle una grasilla gelatinosa que lleva por encima que no le va bien a la receta porque lo deja demasiado salado. Además, si alguien te sorprende haciéndolo, seguro que ganas puntos como chef impostor: nadie que no sepa perfectamente lo que está haciendo se pone a lavar un jamón en el grifo de la cocina. Una vez enjuagado se coloca en una fuente resistente al calor, se le echa un poco de aceite por encima, se espolvorea bien con orégano, romero y tomillo y se le pone por encima otro poco de aceite. Se mete en el horno precalentado a 210 grados y se deja allí unos 10 minutos, tiempo suficiente para que las especias le den sabor y formen una capilla crujiente y tostada por la parte superior.



Gazpacho a los Finos Fraudes

En estos tiempos raros que corren en cualquier momento y de sopetón llega un calor de esos de malos, malos, malos y nos sorprende aún fabada en ristre. Debía creerse muy listo, pero allí estaba sigiloso y agazapado (a la sombra, eso sí) Falsarius Chef, recetario en mano, para combatirlo con un refrescante menú.

Ingredientes: 1 brick de gazpacho de 1 litro (*yo lo hago con Alvalle "clásico" y me va muy bien, pero los gazpachos son como los culos: cada uno tiene su favorito*), 1 diente de ajo, sal gorda, aceite de oliva virgen extra, vinagre.



Preparación: en un mortero poner el ajo muy picado, un poco de sal gorda, una cucharada de aceite y un poco de vinagre. Majar apretando hasta que el ajo quede bien deshecho. Echar un poco del gazpacho del brick en el mortero y remover bien. Poner la mezcla en una fuente, añadir el resto del gazpacho y volver a mezclar bien. Si el brick estaba fresquito de la nevera ya está listo para comer. Si no, dejar enfriar en el frigorífico que así también se mezclarán mejor los sabores.

Decorativa impostura: si tenéis invitados y queréis consumir el engaño de que lleváis toda la mañana triturando tomates, probad a servirlo acompañado de una bandejilla con pepino, cebolla y pimiento verde cortados en daditos.

Pisto, Pisto Gorgoristo.

...¿dónde vas tú tan bonito? Como si te hubiera tocado a suertes. Con sus patatas fritas, su tomatillo, sus verduritas y su huevo. Una vuelta a los orígenes con todos los ingredientes que manchaban de churretones nuestras camisas blancas de la infancia para solaz de nuestras abnegadas madres que así podían ser aún más abnegadas y volver con la cantinela de "necesitamos una lavadora nueva, Luis Mari".



No te comes un huevo con verduritas y tomate. Te comes tu pasado.

Ingredientes: 1 envase, lata o bote de pisto preparado (*hay muchas marcas, Yo he utilizado uno de Campo Rico envasado al vacío, que se hace en Sevilla y sale muy bien*), un par de patatas (*por una vez, no de bote*), 1 huevo, aceite y sal.

Preparación: se pelan las patatas y se cortan en lonchas como de mediocentímetro de anchas, se fríen hasta que estén doraditas y se reservan sobre un papel absorbente para que suelten el aceite sobrante. Mientras lo hacen, se calienta el pisto con el fuego suave y removiendo para que no se pegue, que algunos de lata tienden a hacerlo. El resto es sencillo. Se hace en el plato una cama con las patatas fritas. Se extiende el pisto por encima y se remata con un huevo recién frito. Sal al gusto y a disfrutar.

Toque sibarítico-campestre: un poco de chorizo o de morcilla fritos acompañando a este plato, lo elevan ya a la categoría de leyenda. Y cómodo plato único. Qué hambre. Voy a hacerme uno.

Impostura de Bacalao

No apetece cocinar pero nos viene gente a cenar.

Es un compromiso y habrá que afrontarlo con entereza. Así pues engañemos a los invitados con un plato sencillo pero de aspecto sofisticado. Eso o bajamos todas las persianas, no contestamos al timbre y que les vayan dando.

Ingredientes: 1 sobre de bacalao ahumado (*los pequeños valen para dos personas, al menos el que yo utilizo que es de marca blanca y sale bien de precio*), 1 bote de las maravillosas patatas cocidas que utilizamos tan a menudo y a las que los dioses bendigan, alcaparras, 1 tomate, aceite de oliva virgen y sal.



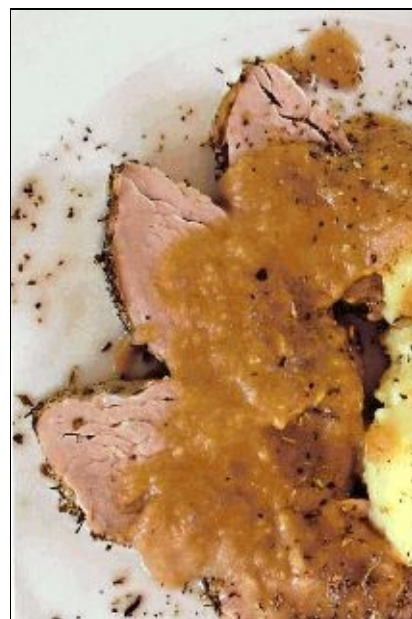
Preparación: se ponen las patatas en agua hirviendo un par de minutos, se escurren y se reservan dejándolas templar. Se ralla un tomate con el rallador, se le ponen unas alcaparras, sal y aceite, y se mezcla bien. Se cortan las patatas en dos (o *en tres si son más grandes*) y se mezclan con el tomate preparado. El resto es sencillo. Extender las lonchas de bacalao, acompañar con las patatas y adornar con alguna alcaparra más y un chorreoncillo de aceite de oliva. Otro veraniego engaño gastronómico.

Asado Para no Iniciados

Esa cosa con una puerta abatible que hay debajo del sitio donde se pone el cazo para calentar la leche, es un horno. Tan inquietante artilugio, además de servir de astuto escondite para las sartenes sucias, tiene otras utilidades. Por ejemplo, hacer muy fácilmente una carne asada.

Ingredientes para 4 personas: un par de solomillos de cerdo medianitos, sal gorda, pimienta, tomillo, romero, orégano y aceite de oliva virgen. (*Si es para uno sólo se pone menos solomillo y ya está*).

Preparación: se les quita alguna grasilla blanca inoportuna que tengan los solomillos por el exterior, se les pone sal por ambos lados y se espolvorean moliéndoles encima un poco de pimienta. Se colocan en una cazuela de cristal Pyrex (*de las que aguantan el calor del horno*), se les pone un poco de aceite por encima y se espolvorean generosamente con el romero, el tomillo y el orégano. Se meten en el horno precalentado a 210 grados, y se dejan allí tranquilos, sin necesidad de hacerles nada, media hora. Se cortan en lonchas más o menos gruesas según el gusto de cada uno (*con un cuchillo afilado para que no se deshagan*) y se acompañan con puré de patatas (*del de sobre vale perfectamente*) y la salsa (*de bote o sobre*) que más te guste. Yo le he puesto también un par de pimientos verdes fritos pequeños. Es que tenía hambre.



Sobre salsas y otras pócimas misteriosas: Falsarius Chef no tiene nada contra las salsas de bote o sobre (*de hecho botes, latas y sobres varios son la esencia de su recetario*), pero esta receta tal vez merezca el esfuerzo de una salsa hecha por uno mismo. La de la foto es una de mostaza y salsa de soja y puede hacerla incluso quien sólo distingue una cocina de un baño por el color de los baldosines. La fórmula magistral en una próxima entrega.

Final feliz: si estás solo en la vida y te ha sobrado solomillo, estás de suerte. Lo primero, ya no estás solo: ahora estáis tu solomillo y tú, y podéis ir juntos al cine o quedaros en casa viendo la televisión. Lo segundo, cuando el solomillo está frío de la nevera, si lo sacas, lo cortas en lonchas finas y le pones por encima un poco de pimienta, sal y una gotilla de aceite, te vas a encontrar con una tapa sorprendentemente buena. Eso sí, pierdes un amigo. Tú eliges.

Salsa Para Carnes

Lo de "hacer una salsa" así, de entrada, suena complicadísimo, y si estás siguiendo estas recetas es porque decir "complicación" te provoca sarpullido. Pues bien, he aquí una salsa que queda riquísima, parece muy sofisticada y, como casi todo en estas páginas, no es más que un fraude bien montado.

Ingredientes: Un par de cebollas medianas, 1 bote de mostaza, 1 bote de salsa de soja, un poco de agua y aceite.

Preparación: Se pican las cebollas y se ponen a dorar. Cuando están hechas se le añade una cucharadita generosa de mostaza, salsa de soja abundante (*hasta que adquiera un tono como el de la foto*) y un poco de agua para aligerar y que no quede tan espesa. Se remueve bien y se deja un minuto a fuego suave. Se retira y se pasa bien por la Minipimer. Una salsa sorprendentemente sabrosa que va muy bien con la carne asada o esos redondos de lomo o de pollo rellenos que venden ya preparados en todos los supermercados y que cortados en lonchas, con un poco de puré de patatas y esta salsa te sacan del lío.



Navajas a la Plancha

Falsarius se supera a sí mismo con esta nueva creación. Falsarius está muy orgulloso de su arte culinario. Moraleja: Falsarius tiene la estúpida manía de hablar de sí mismo en tercera persona y no tiene abuela. Pero, en serio, hacedlas porque quedan espectaculares, sorprenden y no pueden ser más fáciles.

Ingredientes: 1 par de dientes de ajo, 1 lata de navajas (*de las normalitas, que salen muy ricas*), 1/2 limón, perejil y aceite de oliva virgen extra.

Preparación: se pica el ajo muy picadito, se pone en un recipiente con aceite de oliva y abundante perejil, se mezcla bien y se deja ahí reposando. Ponemos una sartén al fuego y cuando esté caliente se echan cuatro gotas (*un poco vamos*) del aceite que teníamos preparado (*más que nada para que no se jorobe la sartén*). Se les escurre el líquido que traen a las navajas y se ponen al fuego echándoles por encima la mezcla de ajo, aceite y perejil que teníamos preparada. Se les da un par de vueltas para que cojan color (*pero visto y no visto para que no se resequen*) y se vuelca el contenido de la sartén en un plato, regando las navajas con un chorreón de limón. Un aperitivo de los de chulearse.



Patatas Ala-oli con Salmón

Una receta segura para improvisar una cena original. ¿A que ningún ligue iba a sospechar que cuando le invitabas a cenar a casa pensabas ponerle algo con ajo? El efecto sorpresa ya lo tienes. El resto es cosa tuya, que no voy a hacerlo yo todo.

Ingredientes: 1 sobre pequeño de salmón ahumado (*da para dos personas*), 1 bote de las (*cómo no*) imprescindibles patatas peladas y cocidas, tan populares en este recetario, 1 bote pequeño de salsa ali-oli (*yo uso la de la marca Ybarra y me va muy bien*), perejil, aceite de oliva virgen extra y medio limón.



Preparación: se les da un hervor rápido a las patatas previamente lavadas, se escurren bien y se dejan enfriar (*más o menos: hay a quien le gustan templadillas y quien las prefiere frías tipo polo patatero*) se les pone abundante perejil por encima y salsa ali-oli al gusto (*con la que yo uso no hay peligro de pasarse porque es suave*). Se mezcla todo bien y se ponen en el plato acompañadas sin más por el salmón, al que pondremos por encima unas gotas de limón y un pelín de aceite. Ya sólo queda soltarle al invitado el rollo ese típico de la dieta mediterránea, y a quedar como un señor (*o señora, que hoy estoy muy políticamente correcto*).

Nota: eso verde que se ve en la foto, es un detalle por si quiere uno chulearse un poco. Una bola de aguacate (*hecha con una herramienta de esas de hacer bolas de helado*) aliñada con un poco de limón (*que además evita que se ennegrezca*), un poco de sal y unas gotillas de aceite.

Estas patatas ali-oli solas como aperitivo son también una delicia.

Lentejas con Chorizo

"Quiero un plato de lentejas y lo quiero ya". A veces pasan estas cosas. Te da un arrebató y hartó de sándwiches de pavo con lechuga, quieres zamparte unas lentejas. Pero no las dejaste a remojo el día anterior, no tienes tiempo, son complicadas de hacer... Que no cunda el pánico.

Falsarius Chef te soluciona el problema con una receta improvisada que volverá a sorprenderte y en media hora te tendrá sentado a la mesa.

Ingredientes: 1 bote de cristal de lentejas (de *esos que vienen con liquidillo y que se encuentran en todos lados*), 1 zanahoria de buen tamaño, 1 patata, 1 cebolla, chorizo (*no tiene porque ser especial para guisos. Yo uso uno de Argal que es fino, alargado y viene dentro de un plástico y que también está muy rico con un poco de pan*), 3 dientes de ajo, aceite, pimentón picante, sal y media pastilla de AVECrem o similar.



Preparación: se pica la cebolla y se pone a freír en la cazuela con un poco de aceite y tres dientes de ajo, un poco aplastados con el puño, con el fuego no muy fuerte. Cuando lo veas dorado añades un poco de sal, y unas ocho rodajas de chorizo de medio centímetro de ancho sin piel. Cuando veas que se dora, añades la patata troceada (*cortando un poco con el cuchillo y cascando el pedazo, que luego queda más hilado el guiso*) le pones un poco de pimentón picante, le das una vuelta rápida para que no se queme y añades agua. Poca agua. La justa para cubrir y poco más. Lo tapas y lo dejas hirviendo a fuego medio unos veinte minutos con la media pastilla de caldo, añadiendo agua si ves que falta. Cuando la zanahoria esté blanda es el momento de poner las lentejas del bote (*mejor si las enjuagas antes con un poco de agua bajo el grifo*). Remueves y si ves que le falta caldo vuelves a echarle un poco más de agua, pero poca que si no quedan muy caldosas y lo bueno es que salgan bien hiladas. Dejas que las lentejas hiervan a fuego lento ocho o diez minutos más y listo el guisote.

Trucos y gorduras varias: si las dejas reposar en la cazuela un rato antes de servir, van cogiendo una textura cada vez más apetitosa.

Un bote de lentejas da para dos personas. Si sólo cocinas para ti, no hay mayor problema. Al día siguiente estarán probablemente más ricas, si cabe.

Por otro lado, el gordo que escondo dentro me recuerda que unas rodajas de huevo duro sobre las lentejas son uno de esos ricos homenajes que hay que darse de vez en cuando.

Arroz Negro

El arroz negro es una especie de paella civilizada, sin cascarras ni demás miserias, que debe su color a la tinta de la sepia. Con esta receta vamos a convertir uno de esos que vienen congelados, con aspecto y sabor correcto pero un tanto industrial, en un arroz casero y succulento. ¿Que tus amigos decían que no sabías ni abrir una lata? Se van a comer Sus palabras. Y el arroz, claro.

Ingredientes: 1 paquete de arroz negro La Cocinera, un par de dientes de ajo, o gambones congelados (*vale también el equivalente en gambas arroceras que dan mucho sabor*), aceite de oliva virgen extra, sal.



Preparación: se calienta agua con sal y se hierven los gambones (*cuando flotan arriba es que están, si no los has descongelado antes, un poco más, claro*). Se pelan las colas y se reservan. En una sartén, amplia y preferiblemente antiadherente, se fríen los ajos picaditos. Cuando estén dorados se añade el contenido del paquete de arroz y se remueve bien (*esta receta es de mucho remover*). Cuando se haya descongelado y tenga una apariencia apetecible, se añaden los gambones. En este momento, y después de mezclarlo todo, llega la hora de probarlo y rectificar de sal al gusto. Mantener al fuego hasta que absorba el caldo y tenga una textura apetecible, lo que ocurrirá muy posiblemente al cabo de 6 o 7 minutos. Mientras esto sucede es recomendable mover de vez en cuando para evitar que el arroz se pegue. La farsa os quedará de lo más convincente.

Aviso para cocinantes: aunque en las instrucciones de la bolsa lo diga, absteneros de añadirle agua o en lugar de arroz negro, os quedará un sopicaldo de aspecto sospechoso.

Mejillones ¡Hala! Vinagreta

Cómo me gustaba hace unos años entrar en una tabernilla a tomar una caña y que te pusieran de tapa un mejillón en vinagreta. No he podido evitar la exclamación al recordarlos. Y ahora que ya no me dejan entrar en casi ningún bar, los recupero con una receta apócrifa que convierte una humilde lata de mejillones en algo como de Proust o uno de esos.

Ingredientes: 1/2 cebolla, 1/2 tomate, 1 pimiento verde pequeño, 1 lata de mejillones al natural (*los que yo he usado son de la marca Miau*), aceite virgen extra, vinagre y sal.



Preparación: se cortan en daditos pequeños el tomate, la cebolla y el pimiento, se aliñan bien en un recipiente con aceite, vinagre y sal, y se remueven. Se abre la lata de mejillones, se tira el jugo que traen y se añaden los mejillones a la mezcla ya preparada. Se vuelve a mezclar bien, se tapa el recipiente con plástico (*de uno de esos rollos de cocina malditos que no hay quien corte decentemente*) y se deja macerar en la nevera para que los sabores se mezclen bien y el vinagrillo haga su excitante efecto. Aunque en los bares podían dejarlo reposando meses en una vitrina, no es muy sanitariamente recomendable, así que con un rato bastará. Antes de servir es recomendable volver a removerlos. Queda así desvelado el secreto de este manjar de tabernilla. Sé que los bares me odiaran por revelar su receta, pero la venganza, como la vinagreta, es un plato que se toma frío.

Solomillo Perrins

Frente al tópico de que en Inglaterra se come fatal, podéis argüir a vuestro interlocutor que no tiene ni idea de lo que se cuece en la City, ni de la nueva cocina londinense. Para demostrárselo está este solomillo Perrins que, aunque no tiene nada de británico, es facilísimo de hacer, queda muy rico y servirá para vuestro propósito de quedar como un hombre de mundo.

Ingredientes: 1 solomillo de cerdo, salsa Perrins, 1/2 pastilla de sopicaldo Avecrem, 1 limón y aceite de oliva.

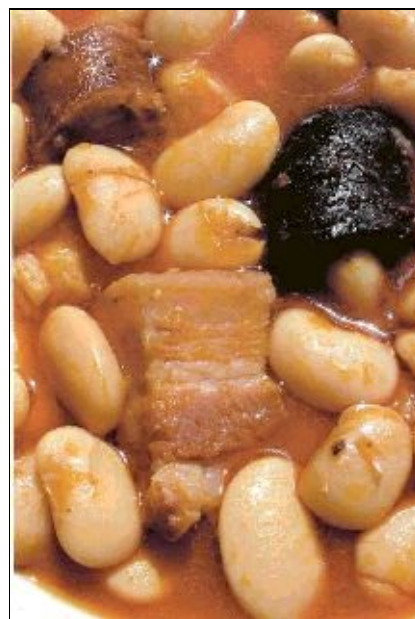
Preparación: se recubre el solomillo con un poco de harina, extendiéndola con la mano para que quede una ligerísima capa blanca en la carne. Se pone un poco de aceite en la olla a presión y cuando esté caliente se le da un par de vueltas al solomillo para que quede doradito por fuera. Mientras esto sucede, exprimimos en medio vaso de agua el zumo del limón y añadimos la media pastilla de Avecrem, desmenuzándola bien (*si el agua está un poco caliente mejor*). Cuando haya cogido color el solomillo, añadimos la salsa Perrins (un cuarto del bote aproximadamente) y el contenido del vaso a la olla, la cerramos y cuando comience a pitar, dejamos el solomillo haciéndose 10 minutos. Y ya está. Luego es cuestión de cortarlo en rodajas y servirlo con puré de patatas (*instantáneo de sobre, faltaría más*) que también es muy británico, regado con la riquísima salsa que os habrá salido y de la que muy seguramente os preguntarán la receta. Darla o no ya es cosa vuestra.



Fabada (sin olla) Express

La fabada es, junto con la paella, el plato rey de las celebraciones y festejos caseros. Con esta receta puedes improvisar una con la que dejar engañada y feliz a la concurrencia. Y lo mejor es que se puede hacer también poca cantidad, por si el homenaje te lo quieres dar en solitario.

Ingredientes: 1 bote de judiones de esos que vienen en bote de cristal (o *alubias normales de bote si prefieres y te queda más clásica*), 1 compango (*tocino, chorizo y morcilla*) especial para fabada que venden envasados al vacío (yo uso normalmente el de *La Familia*, pero hay muchos), 1 cebolla, 2 dientes de ajo, pimentón picante, aceite de oliva virgen extra y sal. Doy los de una ración generosa para una persona o razonable para dos. Si tienes invitados, sólo tienes que aumentar proporcionalmente los ingredientes, pero sin pasarte con el compango. Es más, para dos botes yo usaría el mismo, y para tres le añadiría un hueso de jamón y ya está.



Preparación: en un poco de aceite se sofríe la cebolla troceada y los dientes de ajo enteros pero un poco aplastados. Cuando esté hechita, se añade el compango troceado para que se haga antes (*salvo la morcilla que se deja entera hasta el final porque se puede deshacer*), y se le da unas vueltas para que coja color. Se le pone una cucharada de pimentón picante, sal al gusto, se remueve y se le añade agua, cubriéndolo un poco. Se deja hirviendo un rato (*unos 20 minutos, más o menos, aunque mejor un poco más*) hasta que el tocino se ablande. Ya sólo queda echar los judiones, remover bien y añadir agua. Poca porque va a hervir poco tiempo más y no queremos que quede caldosa, sino hilada. Ayudará remover la cazuela por las asas a menudo para que las legumbres suelten su harinilla natural. Es momento de probar y añadir sal si hace falta. En unos 10 minutos deberían estar en su punto. Es cuestión de probar una. Como todos los guisos, mejora con el reposo. El resto es ya todo regocijo y alabanzas.

Pincho Anti-Resaca

La boca pastosa, la lengua como una suela de zapato, la cabeza como si alguien no hubiera apretado los tornillos y todo anduviera suelto provocando dolor. O te han vuelto a subir la hipoteca o tienes resaca. Para esta última eventualidad va este pincho revitalizante. No sirve absolutamente para nada (exactamente lo mismo que los demás remedios caseros) pero empiezas el día con algo rico.

Ingredientes: 1 lata de bonito en aceite (*o un atún de almadraba, que nada como pensar en Cádiz para sentirse mejor*), Tabasco, salsa Perrins, alcaparras, mayonesa, pan de barra, una tirilla de pimiento rojo asado y una aceituna si los tenéis a mano.



Preparación: venciendo la natural repugnancia hacia los alimentos que el estado post-etílico provoca, escurres bien el aceite de la lata de bonito (*o de atún*). Pero bien, bien, que a este pincho el aceite no le va. Lo pones en un plato hondo y lo mezclas con unas cuantas alcaparras, una cucharada generosa de mayonesa, unas gotas de salsa Perrins y un buen toque de Tabasco (*el picante es imprescindible para lograr el deseado efecto revitalizante*) hasta conseguir una pasta homogénea. Cortas una rebanada de pan gruesa (de unos 3 centímetros) y en diagonal para tener más superficie, la tuestas un poco para darle más consistencia y untas la pasta haciendo una montañita curiosa sobre el pan. Lo adornas con una tira de pimiento y una aceituna (*sin hueso, que no tiene uno el cuerpo para esfuerzos innecesarios*) y ya sólo queda tomárselo acompañado de una cerveza sin alcohol (*yo recomendaría una San Miguel "0,0", que está conseguidísima*) muy fría. Oye, consuela.

Almejas Marinera

Pocas cosas más tristes que unas almejas de lata.

Desnudas sin su concha, tirando a feas y descoloridas. Luego están muy ricas con unas gotas de limón, pero de entrada desmoralizan un poco. Por eso Falsarius os propone esta rica receta con almejas recién sacadas de su galaica lata. Más frescas imposible.

Ingredientes: 1 lata de almejas al natural (*las de la fofo son Rianxeira*), 2 ó 3 dientes de ajo, 1/2 cebolla, 1 guindilla pequeña, 1 vaso de vino blanco, aceite de oliva virgen extra y sal.



Preparación: picas la cebolla, troceas el ajo en láminas y lo pones al fuego con una guindilla pequeña (*Cayena, la venden en botes como los de especias*). Cuando lo veas doradito añades el vino blanco y cuando hierva un poco, le añades el caldo de la lata y algo de agua, si hace falta, para que se haga una cantidad de salsa razonable. Lo tapas y lo dejas un par de minutos, moviendo la sartén para que hile bien. Cuando la veas apetitosa, añades las almejas y con una cuchara les vas poniendo salsa por encima. El motivo de no removerlas es simplemente que se pueden romper y quedan un poco feas. Estarán enseguida. Y te darán ganas de sacarlas a la calle de paseo para enseñarlas: "las he hecho yo".

Merluza en Salsa Verde (De Envidia)

Un chef que se precie, por impostor que sea, antes o después se plantea hacer un plato de pescado. Si no lo haces parece que te falta algo. Que no estás cocinando de verdad. Además, seguro que algún cuñado o una prima o los vecinos están siempre presumiendo de algún maldito pez que preparan de forma succulenta. Pues bien. Ha llegado la hora de poner remedio a esta carencia y ser tú la persona envidiada. Es un trabajo sucio, pero alguien tenía que hacerlo.

Ingredientes: 1 caja de merluza en salsa verde de Pescanova, 300 gramos de almejas, 1 vaso pequeño de vino blanco, 1 cebolla mediana, 2 dientes de ajo, perejil, aceite de oliva virgen y sal.



Preparación: pones aceite en la sartén y sofrías la cebolla y el ajo picados. Cuando estén doraditos, añades el vino blanco y perejil, lo dejas evaporarse un poco y añades medio vaso de agua. Cuando hierva, pones los lomos de merluza congelados como vienen de la caja y los dejas hervir a fuego medio, agitando la sartén a menudo para que hile la salsa, y dándoles alguna vez la vuelta para que se hagan igual por todos lados. Coges las almejas (*que deberías haber dejado un rato en un cacharro con agua con sal para que estén limpias de arena*), las revisas (*si hay alguna abierta la tiras*) y las pones en una sartén caliente con una gota de aceite para que se abran. Cuando estén abiertas las añades al pescado junto con el jugo que habrán soltado. Mueves la sartén para que se mezclen bien con la salsa, un poco más de perejil, ves si está de sal a tu gusto y ya está. La merluza en total debe estar en el fuego unos doce minutos más o menos, por lo que para no pillarte los dedos si no tienes mucha práctica, puedes hacer las almejas antes que nada y reservarlas hasta que te hagan falta.

Cocido Completo

Esto son palabras mayores. Cómo apetece a veces un buen cocido, pero estando solo ¿cómo te embarcas en algo así? Moraleja, encargas una pizza. Pues no. Se acabó. Falsarius te da la solución para darte gozosamente al cocido con poco trabajo y estupendos resultados. El único problema es engancharse. Yo el invierno que inventé la receta lo comía casi a diario. No acabé como un fideo, pero a cambio se me puso una cara de garbanzo muy simpática.

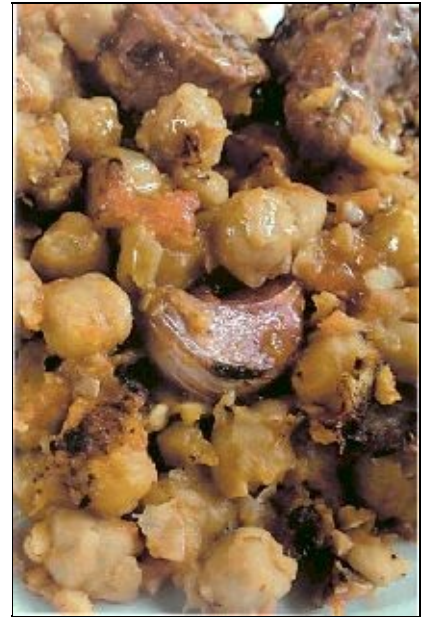


Ingredientes: 1 lata de cocido madrileño (*Litoral en mi caso, pero la marca a gusto del consumidor*), 1 patata mediana, 2 dientes de ajo, 1 brick de caldo de pollo y verduras (*de marca también a elegir*), fideos finos (*también llamados "cabellín"*), aceite de oliva virgen extra.

Preparación: se abre la lata y antes de nada se le quita una grasilla rojiza que lleva por encima (*y que se ve nada más quitarla tapa*). Se escurre el líquido que trae de fábrica, que el caldo ya se lo ponemos nosotros. Picamos los dientes de ajo y los ponemos a dorar con un poco de aceite. Cuando veamos que empiezan a coger color, se vierte por encima el contenido de la lata y se le dan unas vueltas para que el ajo le quite "latidad" (*su esencia de ser de lata, diríamos filosóficamente hablando*). Es el momento de agitar bien el brick de sopa y añadirlo. Entero va a ser mucho. Unas tres cuartas partes bastarán (*o si te gusta mucho la sopa, lo pones todo y no pasa nada*). Cuando hierva añades los fideos (*unos 4 o 5 puñaditos pequeños más o menos*) y la patata que previamente habrás cortado en cuadraditos y frito. Te lo hubiera dicho antes, pero se me ha olvidado. Al hervir verás que sobre la superficie aparece una espumilla de color blanquecino. Pasa en todos los guisos (*de lata o no*) que llevan sustancia y es conveniente retirarla con una cuchara, más que nada por la cosa de los kilos extra. Los fideos estarán en su punto en 5 minutos. Y tu cocido completo también. Sencillo y tan bueno como el de cualquier tabernilla junto al Rastro madrileño.

Ropa Vieja (Pero de Marca)

De la marca de la lata que elijas para hacerla, porque esa cosa tan apetitosa que se ve en la foto adjunta, tuvo su origen en una modesta lata de cocido madrileño, de ésas que languidecen en los supermercados sin que nadie les haga ni caso. Y sin saber que son un tesoro y que para conseguirlo no hacen falta barcos, mapas, ni cañones. Basta con un carrito de la compra. Puedes ponerle una banderita pirata mientras vas por los pasillos de la tienda pero, sinceramente, queda un poco chorras.



Ingredientes: 1 lata de cocido madrileño (*el que yo he usado esta vez era de la marca Litoral*), 2 dientes de ajo, 1/2 cebolla, 1 tomate, aceite de oliva virgen y sal.

Preparación: lo más importante en este plato es manipular previamente de forma adecuada el contenido de la lata. Para ello lo primero (*después de abrirla, claro*) es quitarle con una cucharilla una grasa rojiza que suele acumularse en el extremo y que no nos vale para nada en esta receta. Después vertemos el contenido en un colador escurriéndolo bien. El caldo también podemos tirarlo porque tampoco nos vale. Nos quedan los garbanzos, con su choricillo, su tocino y su puntita de carne. Bien. En una sartén con un poco de aceite ponemos a freír la media cebolla picada, un diente de ajo picado y el otro entero, un poco aplastado si se quiere. Cuando esté doradito añadimos los garbanzos con su choricillo, su tocino y su puntita de carne, y removemos bien. Mientras se dora, con cuidado de que se tueste un poco pero no se queme, rallamos el tomate partido por la mitad con un rallador (*en uno de los agujeros gruesos para que no se deshaga demasiado*). Cuando veamos que los garbanzos cogen color (*suelen ponerse saltarines y alguno de sale de la sartén*) añadimos el tomate rallado al que previamente habremos escurrido el exceso de líquido dejando sobre todo la pulpa. Se sala al gusto y se remueve hasta que el tomate se integre y se sofría un poco. Te lo sirves con un chorrito de aceite por encima y no volverás a mirar a una lata con desprecio.

Tosta de Aguacate

Horror. Ella o él llaman avisando que en un rato pasan a verte. Quieres sorprender a tu visitante con algo especial. Sofisticado pero sencillo, que parezca improvisado pero que quedes como dios. No es fácil pero puede hacerse. Pon champán a enfriar y vete tranquilamente a afeitarte o a depilarte las piernas (o a ambas cosas) porque el aparente condumio se hace en un momento.

Ingredientes: 1 aguacate que esté en su punto (*un amplio margen que sólo excluye a los que, al apretarlos, están duros como piedras o blandengues como si estuviesen rellenos de mantequilla*), 1 bote de alcaparra, mayonesa, salsa Perrins, Tabasco, 4 langostinos o gambones congelados^[*], 2 rebanadas de pan de molde (*el más lucidito es uno tipo rústico como el Silueta de horno, integral*), y 1 lata de bonito en aceite.



Preparación: en un plato hondo se vacía el aguacate, troceándolo y espachurrándolo con un tenedor. Se le añaden unas cuantas alcaparras, un par de golpes de salsa Perrins y unas gotas de Tabasco. Se le pone una cucharada de mayonesa y se añade el contenido de la lata de bonito, previamente escurrido (*bien escurrido*) del aceite. Se mezcla todo aplastando con el tenedor hasta que forme una pasta uniforme. Se tuesta el pan y se unta por encima y generosamente el aguacate preparado. Se adorna con un par de langostinos o gambones y unas alcaparrillas, y al lío.

Empedrado de Judías Pintas

Un día nublado, carencias afectivas varias, tu periódico agotado en el quiosco, toda la ropa sucia o por planchar, la persiana del salón descolgada y el ascensor fuera de servicio. La situación es desesperada. Para esos casos, nada como un plato rotundo y racial como éste, que se hace rápido, no exige el uso masivo de neuronas y es reconfortante, acogedor y cariñoso como una cuenta corriente con saldo.

Menos Prozac y más habichuelas.

Ingredientes: 1 bote de cristal de judías pintas, 1 cebolla, 4 dientes de ajo, 1 vasito de arroz blanco de los que vienen preparados para calentar nada más, 1 morcilla de Burgos, aceite de oliva virgen extra y sal.



Preparación: se trocea la cebolla y se pone a dorar con los dientes de ajo un poco aplastados pero enteros. Cuando coja color se añade la morcilla (en cuatro rodajas como de 2 cm. de ancho, o la parte proporcional entera si no queréis que se deshaga tanto) y se dora un poco. Añadimos agua (sin pasarnos para que luego el caldo quede hilado, pero teniendo en cuenta que al final se le pone arroz), sal y lo dejamos hervir 5 minutos (un poco más si la morcilla está de una pieza). Se agregan las judías del bote, se remueven bien y se deja a fuego lento 7 u 8 minutos más. Si vemos que le falta caldo, se le añade un poco más de agua, y, cuando hierva, le ponemos el contenido del vasillo de plástico con el arroz, tal cual. Removemos con cuidado para que el arroz se suelte, y lo dejamos hervir otro par de minutos. Un plato de cuchara, rico y lucido. Esto sí que es un toque hogareño y no unas cortinas nuevas.

Migas Bucólico-Pastoriles

¿Un urbanita irredento? ¿Eso piensan de ti tus amistades? Pues se van a enterar. Esta receta de aire rústico y campestre les va a sorprender debidamente. Ya sólo te queda inventarte un abuelo maqui y decir que esta receta que te enseñó era la que les hacía en la sierra a sus compañeros de cuadrilla en la heroica resistencia antifranquista. Seguro que se lo tragan.

Por lo menos las migas.

Ingredientes: 1 envase de migas precocinadas (*yo las veo por todos los supermercados, son fáciles de encontrar. En este caso he usado las de la marca Doña Marina. Vienen divididos en dos porciones. Una da perfectamente para dos personas*), 1 morcilla pequeña de cerdo ibérico de las que vienen envasadas al vacío, 8 lonchas de chorizo, 4 dientes de ajo, pimentón picante, aceite de oliva virgen extra, y sal.

Preparación: se corta la morcilla en rodajas no muy finas y se fríe. Poco, para que no quede dura luego. Se reserva y se quita la ingente cantidad de grasa que habrá soltado. Se ponen unas gotas de aceite y se fríen las rodajas de chorizo. Nada. Vuelta y vuelta. Un poco de color y basta. Se retira, pero esta vez dejamos el aceitillo (*agregando un poco más oliva si vemos que hace falta*) para freír en él los dientes de ajo, previamente picados. Cuando estén dorados, se le añade pimentón picante con generosidad, se le da una vuelta y se añaden también unas gotas de agua. Volcamos las migas, las espolvoreamos con unas gotas más de agua y a remover con una cuchara de palo. En unos minutos veremos que van quedando sueltas. Es el momento de añadirles el chorizo y la morcilla que ya teníamos fritos y de ponerles un poco de sal. Remover bien y listo. Aunque para listo, listo, el que se fría además unos cuantos pimientos verdes de los pequeños, y se las coma acompañando a un huevo frito.



Tortilla Guisada

Las venden ya en todos lados. Son esas tortillas de patatas preparadas, envueltas en plástico que hay en la sección de refrigerados y que, en teoría sólo hay que calentar. Y tú vas, la calientas y te queda, pues eso, una tortilla recalentada, que es lo peor que le puede pasar a una pobre tortilla de patatas. Afortunadamente podemos evitarlo echándole un poco de cuento. Y bastante salsa.

Ingredientes: 1 tortilla precocinada, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 1 vaso de vino blanco, pimentón picante (*yo últimamente le pongo pimentón picante hasta al Colacao*), un paquete de taquitos de jamón ya cortados, aceite de oliva virgen extra y sal.



Preparación: se pican la cebolla y los dientes de ajo y se ponen a sofreír con un poco de aceite. Cuando estén empezando a dorarse se le añaden unos tacos de jamón y se les da una vuelta, junto con una cucharadita de pimentón picante. Es el momento de añadir el vino blanco (*y ya puestos, de tomarnos un chatito también nosotros*). Cuando hierva un poco y se evapore el alcohol, añadimos agua (*sin miedo, que luego la tortilla es como una esponja*) y sal al gusto. Dejamos la salsa espesando a fuego lento y nos liamos con la tortilla, que no tiene ningún misterio. Todo es cuestión de quitarle el plástico y pinchar ambas caras varias veces con un palillo. Se pone la tortilla en la salsa y se deja que vaya cogiendo sabor con el fuego muy suave durante unos 10 minutos. Puedes intentar darle la vuelta a la mitad, pero se parte fácilmente y es arriesgado. Más sencillo es irle poniendo salsa a la parte superior con una cuchara. En cualquier caso suele quedar estupenda.

Patatas al Emmental (Querido Watson...)

Elementales, ciertamente, son estas patatas gratinadas, que valen tanto como aperitivo (dejándoles el palillo con el que se hornean) como de plato de más prestancia para cuchillo y tenedor (quitándoselo). Patatas de bote, beicon de sobre y queso de bolsa. Una perfecta impostura con ese toque de horno que hace apetecibles hasta los palillos.

Ingredientes para 2 personas (por si invitas a Watson y a Holmes que son dos): 6 de nuestras ya imprescindibles patatas de bote, 6 lonchas de beicon, 1 sobre de queso Emmental rallado, un poco de sal y pimienta y, si vas para nota, salsa picante Sambal Oelek de la marca Suzi Wan (*una que viene en un bote pequeño, que se encuentra en muchos supermercados y que, sin duda, es la mejor salsa picante de las que conozco: pica bastante, pero el picor se va con facilidad de la boca, sin causar estropicios*).



Preparación: se enjuagan las patatas de bote bajo el grifo, se escurren y se espolvorean con sal y un poco de pimienta. Se pliega una loncha de beicon varias veces sobre sí misma y se atraviesa con un palillo, clavándolo en una patata a modo de banderilla. Repetimos la operación con cada una de las patatas y las ponemos en una fuente de las que aguantan el calor, espolvoreándolas generosamente con el queso rallado. Se meten en el horno precalentado a 200 grados y se tienen ahí hasta que el beicon este crujientito. Se sirven poniendo si apetece una cucharadita de salsa picante en una esquina del plato para ir mojando mientras se come. Un vicio.

Bonito con Tomate

Con bonito de bote y tomate natural te marcas un plato de aspecto succulento, que se hace enseguida y que da la impresión de que has hecho un curso de nueva cocina mediterránea. Esto lo llamas "lomos de bonito con tomates de huerta confitados al orégano" y cuela fijo.

Ingredientes: 1 bote de bonito en aceite, de los buenos que esta vez el extra merece la pena, 2 ó 3 tomates hermosos, 1 diente de ajo, aceite de oliva virgen extra, vinagre, orégano y sal.

Preparación: empezamos escurriendo bien el aceite del bote de bonito (*no por el desagüe, que acaba yendo al mar y entre la contaminación y los japoneses nos quedamos sin bonitos*) y sacando los lomos con cuidado para que no se rompan mucho. Se rallan los tomates por los agujerillos gordos del rallador, y se le quita el exceso de líquido dejando sobre todo la pulpa. Se ralla también el diente de ajo (al contrario que el tomate por la zona que los ralle lo más fino posible) y se mezcla bien con el tomate. Se aliña con aceite y un poco de vinagre, se le añade sal y se espolvorea con un poco de orégano. Es el momento de añadir el bonito, remover bien (*pero con cuidado para que no se rompan los tacos*) y dejar el conjunto reposar un rato para que el pescado se macere con la mezcla. Y poco más. Un poquito de aceite y algo más de orégano en el momento de servir y verás qué cosa más buena. De farsante profesional.



Huevo Luxury

Gran invento el del huevo, pero no exento de controversias. Que si el colesterol, que si engordan, que si se tienen o no de pie... Ya los clásicos filosofaban sobre qué fue antes, si el huevo o la gallina. Claro que si aquel huevo del dilema se hubiera visto tan elegante y apetitoso como el de esta receta, nunca hubiera querido dar en plumífera ave.

Ingredientes: 1 huevo, 1 bote de huevas de salmón (son un poco caras pero merece la pena el esfuerzo y con las que te sobren de esta receta se pueden hacer mil cosas, por ejemplo comértelas sobre pan tostado con un poco de mantequilla y una gofia de limón, en plan caviar, al que no tienen nada que envidiar salvo fama y precio), 1 rebanada de pan, aceite de oliva virgen extra y sal.



Preparación: hay quien se asusta ante la posibilidad de tener que hacer un huevo escalfado. Hay un sistema para hacerlo sin problemas. Cortamos un cuadrado de film de plástico transparente de ese de cocina. Lo ponemos en un vaso de los de vino y echamos allí el huevo. Le ponemos un poco de sal, cerramos el plástico haciendo una bolsita y la atamos haciendo un nudo con una tira del mismo plástico que habremos cortado y enrollado como si fuera un cordón. Cuando el agua esté hirviendo, introducimos la bolsa y lo dejamos hirviendo durante dos minutos. Lo sacamos y dejamos que se enfríe un poco antes de abrir el envoltorio para que no se rompa. Un huevo escalfado de manual que depositaremos cuidadosamente sobre una rebanada de pan tostado con unas gotas de aceite de oliva. Sólo queda añadir por encima las huevas de salmón y disfrutar de una pequeña maravilla.

Crema de Calabacines del Caserío

Un respeto que estamos hablando de un clásico. No es original de Falsarius pero es la primera receta de cocina impostora que conoció. Tal vez la que marcó el rumbo de su carrera culinaria. No sé si eso es bueno o es malo para la Humanidad, pero es lo que hay. Y lo que hay, además, es un rico e invernal entrante que nunca defrauda.

Ingredientes: 2 calabacines, 3 quesitos el Caserío (*valdría otra marca, la Vaca que ríe o yo que sé, pero uno es un clásico y un antiguo*), 1 pastilla de Avecrem y un poco de aceite de oliva virgen extra del que usáis para las ocasiones.



Preparación: se lavan los calabacines y se pelan pero dejándoles en algunas partes un poco de la piel verde, que luego le da unos toques de color muy aparentes a la crema. Se trocean en rodajas y se ponen a hervir en agua (*hay quien prefiere leche*), pero sin que llegue a cubrirlos, que es una crema. Cuando hiervan un poco se añaden los quesitos y la pastilla de Avecrem. Ya sólo queda esperar a que estén blanditos los calabacines (*muy pronto*) y pasarlo por la Minipimer hasta que quede bien cremoso. Unos picatostes (*los venden en bolsa ya cortaditos en dados, si quieres*) y un chorreoncito de aceite de oliva al servirla, le darán el toque final a este plato sencillo, reconfortante y minimalista (*sea lo que sea eso*).

Tomate Inclinado de Pisa

Un plato vegetariano de poca impostura y un aire así como italiano que puede daros mucho juego como entrante o para uno de esos días en que os habéis pesado (penoso trance) y lo que habéis visto en la báscula no os gustaba. Seguramente esta torre inclinada de tomate y aguacate no incline la balanza a vuestro favor, pero tranquilizará vuestra mala conciencia.

Ingredientes: 1 tomate, 1 aguacate, 1 bolsa de queso Emmental rallado, 1 bote de alcaparras, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

Preparación: se lava bien el tomate y se corta en rodajas, no muy finas para que tengan cierta consistencia y más que tomate inclinado, no sea tomate desplomado. Se vacía en un plato hondo el aguacate, se le añaden unas alcaparras, un poco de pimienta molida, un poco de aceite y sal. Con un tenedor se espachurra bien y se procede a construir la torre. Para ello ponemos una rodaja de tomate. Sobre él, una capa de aguacate preparado y un poco de queso. Repetimos la operación tres veces y sobre la última tapa de tomate ponemos un poco de sal y más queso rallado. Se adorna con un poco de aceite de oliva y se come sin mala conciencia y asegurando con mucho convencimiento: "mañana mismo me apunto a un gimnasio".

Versión italiana radical: basta con sustituir el queso Emmental, por mozzarella rallada, espolvorear con un poco de orégano y adornar con una aceituna negra. Oye, queda como de Armani.



Despensa Indispensable para Impositores

Aunque a todos nos parezca mentira, en las cocinas suele haber más sitio del que pensamos. El problema es que normalmente la tenemos llena de cosas que no usamos nunca. Botes herméticos con legumbres o arroz, que llevan ahí desde que pusimos los muebles. Extrañas herramientas que nunca hemos usado, un ramillete de hierbas secas de un día que fuimos al campo, un calentabiberones y el niño tiene ya 22 años y está haciendo un máster en Estados Unidos, un hueso de jamón, de las navidades del 92, que algún día llevaremos a que nos trocee el carnicero, un exótico electrodoméstico vacía-aceitunas que compramos en la teletienda una noche de insomnio. Cualquier cosa. Para iniciar una carrera como cocinero impostor, sería bueno empaquetar todo eso con un lazo bonito y regalárselo al próximo que se case y te invite, y hacerle hueco a una serie de productos de eficacia contrastada como los que siguen.

Patatas cocidas en bote de cristal: imprescindibles. Cualquier marca puede valer. Como el bote es transparente, elige las que mejor pinta tengan.

Bonito del norte o atún gaditano en aceite de oliva: el de la marca Ortiz en bote de cristal es muy bueno, pero hay muchas marcas ricas.

Vasitos de arroz: los hay de muchas variedades. Los de blanco normal te sacan de muchos líos. El de SOS es bueno.

Legumbres en bote: judías, garbanzos, lentejas,.. no pueden faltar. También hay muchas marcas, incluso genéricos de marca blanca que salen muy bien de precio. Yo últimamente uso Cidacos.

Espicias: las que más uso son romero, tomillo y orégano, Un bote de los de pimienta (*los hay muy prácticos con molidor incluido*) también viene bien.

Mayonesa: una buena mayonesa hace milagros, La Musa sigue siendo insuperable aunque hay a quien le parece demasiado fuerte. También salsa ali-oli Ybarra (*yo últimamente estoy enganchado*).

Aceite de oliva virgen extra: cada quien tiene su favorito, El mío para crudo, de la marca Azorla, el de la botella negra de "especial aliños".

Latas usadas en el libro: Fabes con almejas de Litoral. Pimientos del piquillo asados de lata o bote, al gusto. Ensalada de pimientos marca Alsur. Aceitunas negras Serpis. Chipirones en su tinta Albo. Jamón de lata "Magro ibérico" de Lourinho. Pisto

preparado de lata o envasado al vacío, también a elegir de varias marcas, aunque el de la foto de la receta es Campo Rico. Navajas al natural Rianxeira. Mejillones al natural de Miau. Almejas al natural Rianxeira. Cocido madrileño Litoral.

Congelados: si tenéis la suerte de encontrar cebolla y ajo picado congelados, haced acopio. Pocas cosas quitan tanto la pereza como tenerlos preparados y listos para usar. Por otro lado, una caja de langostinos da un juego casi infinito en esto de los engaños. Es verlos y el comensal se ciega y ya todo le parece alta cocina.

Otros: No pueden faltar en la despensa ajos, tomates, cebolla, ni, por supuesto, huevos. Tampoco viene mal un brick de caldo de pollo con verduras, que puede sustituir al agua en varias de las recetas.

Notas

[*] Una caja de langostinos congelados en la nevera pueden cambiar tu vida gastronómica. Pocas cosas dan tanto juego en una cocina impostora. Con un par de langostinos, cualquier puñeta parece algo. Además se pueden ir sacando de uno en uno, o los que te hagan falta, y hervirlos en dos minutos en un cacharrito pequeño con agua y sal, sin descongelar previamente. Encima son baratos. <<