

Cristina Oria

**MIS RECETAS
FAVORITAS
PARA HACER
EN CASA**



Cristina Oria

**MIS RECETAS
FAVORITAS
PARA HACER
EN CASA**

ESPASA

© Cristina Oria, 2020

© Editorial Planeta, S. A., 2020

Espasa, sello editorial de Editorial Planeta, S. A.

Depósito legal: B. 14.869-2020

ISBN: 978-84-670-6035-5

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 este 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 (arts. 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.

Espasa, en su deseo de mejorar sus publicaciones, agradecerá cualquier sugerencia que los lectores hagan al departamento editorial por correo electrónico: sugerencias@espasa.es.

Fotografías de recetas: © Álvaro Corsini

Diseño y maquetación de interiores: María Pitironte

Diseño de la cubierta: Planeta Arte y Diseño

Fotografía de la cubierta y familiares: © Marta Tena

Estilismo de fotos familiares: Sara Fernandez Castro

www.espasa.com

www.planetadeloslibros.com

Impreso en España/Printed in Spain

Impresión: Unigraf, S. L.

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como papel ecológico.

Editorial Planeta

Avda. Diagonal, 662-664

08034 Barcelona

 [cristinaoriachef](https://www.instagram.com/cristinaoriachef)

www.cristinaoria.com

Índice

INTRODUCCIÓN, 12

Brunch y Aperitivos, 23

Primeras, 49

Segundas, 111

Postres, 165

AGRADECIMIENTOS, 211

ÍNDICE ALFABÉTICO DE RECETAS, 212

BIOGRAFÍA, 215

Brunch y aperitivos





En nuestro huerto de Miranda de Tájuna disfrutamos mucho recolectando fruta, verdura y enseñando a los niños el valor del respeto a la naturaleza y la importancia de la materia prima. Las almendras las utilizamos para elaborar la tarta de Santiago, condimentar las ensaladas del take away y para decorar los rascones en Navidad.



Ensaladilla rusa con bogavante

Uno de los platos que más me gustan son las ensaladillas rusas. Valoro mucho una rica con buena materia prima. De hecho, tengo hasta un ranking de restaurantes. Esta es una ensaladilla con pocos ingredientes porque no me gustan cuando parece una menestra o lleva guisantes congelados.

En este caso he añadido bogavante por si quieres prepararla para una ocasión especial, pero en su lugar puedes poner gambas o langostinos (cocidos o a la plancha) o simplemente dejar el atún.

Preparación

Para preparar la mayonesa a mi manera, que es distinta a la tradicional, pon en un vaso mezclador todos los ingredientes: los huevos, el aceite, un chorro de limón y sal. Introduce la batidora y déjala en el fondo sin moverla hasta que se forme la mayonesa. Una vez tenga consistencia, bate hacia arriba y hacia abajo y añade una cucharadita de mostaza.

Pela las patatas, cháscalas (esto es cortarlas según se vayan rompiendo cuando introduces el cuchillo) y ponlas a cocer unos 8 min. Cuela las patatas, y aún estando calientes, rómpelas (como aplastándolas) un poco con el tenedor para que queden cremosas y deshechas pero sin que sean puré. ¡Así están mucho más ricas!

Pon los huevos a hervir durante 10 minutos. Una vez fríos, separa las yemas de las claras y pásalas por un rallador por separado para luego decorar la ensaladilla.

Pica las aceitunas rellenas de anchoa (yo utilizo estas aceitunas porque me recuerdan a mi niñez, pero también se pueden utilizar sin hueso). Quita la piel a las pinzas del bogavante, hazlas cocidas o a la plancha y trocéalas.

Mezcla las patatas, las aceitunas, las pinzas de bogavante, los huevos (reserva parte del huevo para decorar la ensaladilla), el atún y la mayonesa. Vete probando y corrigiendo el punto de sal.

Haz el bogavante a la plancha con un poco aceite de oliva, y sazona con sal y pimienta.

Emplata con un aro la ensaladilla, decora con huevo duro y coloca por encima el bogavante cortado en rodajas. El uso del aro no es imprescindible, pero queda muy bonito.

Ingredientes

150 g de atún

½ bogavante

12 aceitunas rellenas de anchoa
(o aceitunas sin hueso)

3 patatas medianas

2 huevos

Sal y pimienta

Para la mayonesa

2 huevos a temperatura ambiente. Es clave para hacer una buena mayonesa.

1 limón

El aceite del atún, si es de oliva

Aceite de oliva

Sal

1 cucharadita de mostaza
(opcional)

Mi consejo Saca la ensaladilla de la nevera unos 10 minutos antes de comerla para no servirla muy fría.





Flores de calabacín en tempura

Una de las cosas con las que más disfruto es seleccionando verdura de nuestro huerto para llevarla directamente a mis cocinas, tanto de casa como de los restaurantes o del catering.

Las flores de calabacín las descubrí hace años en la Provenza. En España no se usan tanto y es una pena; en Italia y Francia, sin embargo, sí son muy populares. En esta ocasión he utilizado para el relleno anchoa por su gusto salado y queso trufado que, una vez derretido, añade una explosión de sabor. Pero hay una infinidad de variantes posibles como aceitunas en lugar de anchoas o una mezcla de quesos más fuertes o de queso fresco con verduras pochaditas.

Preparación

Quita el interior de las flores de calabacín, lávalas con agua y sécalas bien. Yo también retiro parte del final del calabacín que es más duro.

Pica las anchoas y ralla el queso moliterno trufado. Pon en un recipiente el queso fresco, añade las anchoas picadas y después el moliterno. Mezcla los ingredientes, condimenta con pimienta recién molida, prueba y corrige según tu gusto, ya que tiene más o menos sabor dependiendo de la anchoa que emplees. Pon también cebollino picado.

Introduce la mezcla en una manga o haz uso de una cuchara (te aconsejo tener mangas desechables en casa porque son comodísimas). Rellena la flor de calabacín y deja margen de maniobra para envolver el relleno con los pétalos (como si de un caramelo se tratase).

Para la preparación de la tempura, pon la harina en un recipiente, añade el agua con gas muy fría y una pizca de sal.

Puedes poner la flor y el calabacín entero en tempura o solo la flor. A mí me gusta solo esta y hacer lo que es el calabacín a la plancha o frito en el mismo aceite.

Coloca una olla pequeñita al fuego con aceite y, cuando esté muy caliente, ve introduciendo con delicadeza las flores. Sácalas cuando estén doradas y déjalas sobre papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.

Mi consejo Puedes hacerlas también en el horno o al vapor sin tempura, pero yo las prefiero rebozadas de este modo y fritas.

La tempura hay muchas formas de hacerla. Si no tienes harina especial, se puede hacer con una normal, una cucharadita de bicarbonato, un huevo y agua muy fría (es mejor con gas, pero con corriente también sale). También se podría añadir levadura fresca, aunque en este caso habría que dejarla fermentar.

Ingredientes

Flores de calabacín

Para el relleno

100 g de moliterno trufado recién rallado

200 g de queso fresco o de untar

6 anchoas

Cebollino

Pimienta

Para la tempura

2 cucharadas de harina para tempura o harina

Agua con gas muy fría

Sal

Empanadillas con toque argentino y moruno

Las empanadillas me encantan. Siempre me han gustado mucho las típicas de atún con tomate (es importante que lleven mucho tomate porque si no se quedan muy secas), pero las que más me gustaban eran unas argentinas que comía de pequeña en verano en un restaurante que se llamaba El Gaucho. Seguro que es de esas cosas que idealizas y que si las probara ahora no me sorprenderían tanto, pero entonces me sabían a gloria. Hay que diferenciar entre las industriales y las caseras; no tienen nada que ver nutricionalmente. Las caseras son muy completas y sanas, sobre todo si las haces al horno.

Preparación

Cuece el huevo (10 min de tiempo en ebullición), pásalo por agua fría para que se enfríe y puedas pelarlo con mayor facilidad, y pícalo. El huevo duro no es de mis ingredientes favoritos, por lo que lo pico muy pequeñito para no encontrármelo.

Quita la piel y el germen a los dientes de ajo. Trocea la cebolla, los ajos y las aceitunas. Yo lo pico con la picadora de nuestra tienda porque es mucho más práctico y rápido.

Rehoga la cebolla y los ajos. Añade una pizca de comino, otra de canela y el pimentón. Vigila que no se quemen las especias porque si no cogerán mal sabor.

Incorpora la carne picada, sal y pimienta, y déjala rehogar hasta que quede tostadita. Por último, añade el huevo duro, las aceitunas y el orégano.

Pon un poco de la mezcla en medio de la masa, dóblala y ciérrala con ayuda de un tenedor o con los dedos. Fríelas en abundante aceite. Cuando estén doradas por ambos lados, sácalas y déjalas sobre papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.

Mi consejo Puedes hacer las empanadillas en el horno si prefieres que sean más ligeras pintándolas con una yema de huevo para que cojan color. Si quieres la carne más jugosa, pide al carnicero 70 % de ternera, 30 % de cerdo o que te añada un pelín de panceta.

Ingredientes

Masa de empanadilla u hojaldré

300 g de carne picada, mezcla de cerdo y de vaca

4 cucharadas de aceitunas. Me gustan más verdes que negras

1 cucharadita de orégano

½ cucharadita de pimentón dulce o picante

2 dientes de ajo

1 cebolla

1 huevo

Canela

Comino

Aceite de oliva

Sal y pimienta

