

TAMARA FALCÓ

LAS RECETAS DE CASA DE MI MADRE

Platos que cuentan *historias*



TAMARA FALCÓ

LAS RECETAS DE CASA DE MI MADRE

Platos que cuentan *historias*

ESPASA

© Tamara Falcó, 2021

© Editorial Planeta, S.A., 2021

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

Depósito Legal: B. 13.199-2021

ISBN: 978-84-670-6374-5

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.

Dirección creativa y producción ejecutiva: JUUBRN

Diseño gráfico y editorial: remolino.org + Momo Scacchi

Fotografías de interior:

Fernando Ramajo: 16-27, 32-35, 40-43, 52-55, 72-99, 112-123, 126-131, 136, 139, 140, 144-147, 156-158, 162, 167, 172-179, 184-187, 192-195, 204-211, 216-231, 236-239, 244-248, 255.

Georgina Millet: guardas, foto de la faja, 10-15, 28-31, 36-39, 45, 56-59, 65-71, 101-107, 163-165, 168-171, 196-201, 203, 212-215, 232-235.

Inés Ybarra: 48-51, 60-62, 108-111, 124, 133, 142, 149-155, 160, 181-183, 188-191, 241-243, 250-252.

Archivo personal de la autora: 2, 5, 47, 135, 138, 202, 263.

Fotografía de la página 261: cedida por Tous

Fotografía de la cubierta: © Pol Úbeda Hervás

Primera edición, octubre de 2021

Segunda edición, octubre de 2021

Preimpresión: Safekat, S. L.

www.espasa.com

www.planetadeloslibros.com

Impreso en España / Printed in Spain

Impresión: Unigraf, S. L.

Editorial Planeta

Avda. Diagonal, 662-664

08034 Barcelona



El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como **papel ecológico** y procede de bosques gestionados de manera **sostenible**.

ÍNDICE

MI ESPAÑA QUERIDA

pág. 12

RECETAS CON HISTORIA

pág. 44

CALOR DE HOGAR

pág. 64

MI HERENCIA ASIÁTICA

pág. 100

I LOVE AMÉRICA

pág. 132

LOS SÁBADOS SON DE PAELLA

pág. 148

PARIS, MON AMOUR

pág. 164

BATE QUE BATE Y NO CHOCOLATE

pág. 180

EN CASA SIEMPRE HAY BIZCOCHO

pág. 200

BOCADILLOS EN EL AIRE

pág. 240

Capítulo 1

MI ESPAÑA QUERIDA

Gazpacho

Cocido

Arroz caldoso

Tortilla de patata

Tortilla de patata y chorizo

Calamares en su tinta

Fabada



MI ESPAÑA QUERIDA

La verdad es que, cuando lo pienso, me doy cuenta de que somos una familia bastante internacional, formada por personas que proceden o viven en diferentes países, e incluso en diferentes continentes: mi abuela Beba y mi madre provienen de Filipinas; Chábeli, Julio y Enrique, mis tres hermanos mayores, viven felizmente en Miami; mi hermana Ana viaja por todo el mundo acompañando a Fernando durante cada temporada deportiva y, a día de hoy, mientras escribo este libro, aún no sabemos muy bien en qué idioma

dirán mis sobrinos Miguel y Mateo sus primeras palabras.

Pero lo que sí que es cierto es que, en medio de tanto batiburrillo internacional, hay algo que nos une y es nuestro amor por España. Y si hay algo que caracteriza a España es su gente, su clima y, ¿cómo no?, su increíble gastronomía. Por esas comidas con sobremesa, ese gazpacho que nunca falta y esos platos de cuchara que te hacen olvidar el frío invierno, por ese amor a lo sencillo y a lo nuestro, va este capítulo: mi España querida.





GAZPACHO

PREPARACIÓN

Tritura muy bien con un robot de cocina los tomates con el ajo, el pepino, la cebolla y el pimiento rojo hasta que obtengas una textura homogénea. Pasa después el resultado por un chino fino para eliminar todas las pieles y semillas.

Separa la mezcla en tres jarras de un litro y bate de nuevo por separado añadiendo a hilo un tercio del aceite en cada una.

Junta de nuevo todo en un solo recipiente y agrega 3 o 4 gotas de vinagre de Jerez y sal al gusto. Reserva en la nevera hasta el momento de llevar a la mesa. Debe tomarse frío.

INGREDIENTES

(Para 8 personas)

*3 kg de tomates en rama — 1 pepino sin semillas — 1 diente de ajo sin germen — ½ cebolla mediana
¼ pimiento rojo grande — Vinagre de Jerez — 40 g de aceite de oliva virgen extra — Sal al gusto*

() Los ingredientes siempre son el truco.*



Hay platos que están presentes todo el año en casa de mi madre y el gazpacho es uno de ellos. Imagino que no seremos los únicos, claro, pero para nosotros no es un plato de verano. Siempre hay gazpacho preparado en el frigorífico, y si algún día alguien abriera la puerta y no hubiera, tendríamos una crisis doméstica. () Nos encanta a todos: es sano, refrescante, un alimento en toda regla. Hay quien lo prepara con pan, pero en casa utilizamos únicamente el aceite para darle ese toque espeso tan delicioso. Yo lo tomo de las dos maneras,*

mi madre lo prefiere sin pan y Mario (Vargas Llosa, no Vaquerizo... ja, ja, ja) lo comería de todas las maneras y en todo momento. ¡Yo creo que es su plato favorito de la cocina española! ¿El truco? Además de la textura, los ingredientes. Con un tomate maduro de huerta, de esos que huelen a tomate de verdad, y un buen aceite de oliva (me atrevo a recomendaros el aceite de mi padre, Marqués de Griñón, porque es un aderezo perfecto para cualquier plato) creo que a nadie podría salirle mal un gazpacho. ¿Apostamos algo?

