



ANTHONY BOURDAIN

LAURIE WOOLEVER



APPETITES



A la venta desde el 7 de marzo de 2017



# APPETITES

**ANTHONY BOURDAIN**

Y Laurie Woolever

Con fotografías de Bobbie Fisher

**El nuevo libro de Anthony Bourdain, uno de los cocineros y divulgadores gastronómicos más reconocidos mundialmente.**

Si existe un gran nombre en el ámbito de la divulgación gastronómica, este es sin duda Anthony Bourdain, convertido en una estrella mediática mundial. El prestigioso chef de la mítica Brasserie Les Halles de Nueva York concentra en este libro más de cuarenta años de oficio profesional y el conocimiento adquirido en sus viajes por todo el mundo para construir en este libro un repertorio de los platos que según él todos deberíamos conocer y saber cocinar.

Escrito al más puro estilo incorrecto que tanto le caracteriza y con un gran sentido del humor, las recetas están pensadas para que puedan prepararse en casa sin problema y para impresionar a los invitados.

Un libro de cocina tremendamente original, con un diseño moderno y transgresor, y con más de 150 fotografías extraordinariamente provocativas.



Anthony Bourdain, el prestigioso chef de la mítica Brasserie Les Halles de Nueva York ha roto diez años de silencio editorial con *Appetites*, un libro de cocina audaz, crudo, moderno, rompedor y escrito al más puro estilo incorrecto que tanto le caracteriza y con gran sentido del humor. Incluye más de un centenar de recetas pensadas para que puedan prepararse en casa sin problema y sobre todo, para impresionar a los invitados, y con la absoluta seguridad de que harán las delicias de los *foodies* más valientes y sin prejuicios.

**«Bourdain vuelve con su característico estilo, divertido, malhablado y sin tapujos, en esta recopilación de recetas cuidadosamente seleccionadas. Un libro que debería estar en los estantes de libros de cocina de todas las bibliotecas.» Booklist**

Bourdain vuelca en *Appetites* más de cuatro décadas de oficio profesional y todo el conocimiento adquirido en sus viajes por todo el mundo, construyendo un repertorio de los platos que según él todos deberíamos conocer y saber cocinar.





## Extracto de la introducción

Anthony Bourdain

«Estos son los platos que me gusta comer y con los que me gusta alimentar a mi familia y amigos. Son recetas que «funcionan», es decir, que se han desarrollado con el tiempo y modificado con la repetición y la larga –y, a menudo, dolorosa– experiencia.

Igual que ocurre en la restauración, de vez en cuando sacrificaré la «calidad» en favor del importante tema de la utilidad. Aunque sea una ambición admirable preparar el mejor risotto del mundo, se convierte en una mierda si los invitados están esperando con el estómago en los pies y cada vez más borrachos mientras tú la estás jodiendo en la cocina removiendo el arroz.

El pescado servido con las espinas es «mejor», mucho mejor que tú frente a ocho comensales intentando filetear un lenguado con escasa habilidad.

No hay nada de innovador en las recetas de este libro. Si lo que buscas es a un genio culinario que te traslade a la tierra prometida del siguiente nivel de creatividad, busca en otra parte. Ese no soy yo.

En su mayor parte estas recetas son copias directas de recuerdos imperfectos de mis platos favoritos de la infancia: alimentos que mi madre me daba, platos que me gustaba comer en los momentos más felices de mi vida –la clase de evocaciones que me gusta compartir con mi hija–, junto con algunos de los mejores éxitos de mis viajes, y varios consejos sobre desayunos y la cena de Acción de Gracias, presentados de una forma organizada, eficiente y poco estresante.

Una de las primeras cosas que descubrí en mi transición hacia mi etapa de padre fue que normalmente me ponía más histérico cocinando la cena para cinco amigos en casa que cuando estaba preparando en serie quinientas cenas a la carta en un restaurante. He descubierto que la solución para esta ansiedad es tratar a mis amigos o familia como a los mejores clientes de un restaurante lleno hasta los topes, hasta que la comida se sirve. Entonces ya me puedo sentar con ellos, relajarme y disfrutar de su compañía. Como un «papá» normal.»





«En el que podríamos considerar su libro más accesible hasta la fecha, Bourdain confiesa su necesidad actual de alimentar a la gente de su alrededor, con una magnífica selección de recetas.» Publishers Weekly

«Appetites, además de ofrecer un retrato ecléctico y plagado de palabrotas del repertorio culinario más familiar, es también y fundamentalmente un magnífico libro de cocina.» BookForum.

## POSTRES

Que les jodan a los postres.

Vale. No es verdad. Me gustan los postres. Pero si tuviera que renunciar a un plato de por vida, escogería los postres. Lo cierto es que no sé elaborar masas.

Quizá sea esa la razón por la que siempre he desconfiado de los profesionales de la masa: saben hacer algo para lo cual yo he demostrado ser un inútil.

Quizás es que no me va el dulce. Te dirán que el azúcar refinado es veneno, y probablemente tengan razón. Claro que también decían lo mismo de la heroína y luego resultó que era saludable, ¿no?

De acuerdo, quizá no.

De hecho, a veces disfruto con un poco de chocolate o algo dulce al final de una buena comida. Pero después... ¡QUIERO QUESO ! El queso es mágico. El plato de queso es irremplazable. Todo el conocimiento acumulado por la humanidad y todas las fuerzas misteriosas del mundo natural residen en el queso.

No sirve cualquier queso. El que me apetece después de una buena comida es el rey de los quesos: el Stilton. Y me gustaría acompañado con un buen oporto.

Ya lo sé, posiblemente hay «mejores» quesos por el mundo.

Es posible. Pero lo dudo.



## APPETITES - ÍNDICE

- 1 EL DESAYUNO
- 2 ¡LUCHA!
- 3 ENSALADAS
- 4 SOPAS
- 5 SÁNDWICHES
- 6 FIESTAS
- 7 NORMAS PARA LAS HAMBURGUESAS
- 8 PASTA
- 9 PESCADO Y MARISCO
- 10 AVES DE CORRAL
- 11 ACCIÓN DE GRACIAS
- 12 CARNE
- 13 ACOMPAÑAMIENTOS
- 14 POSTRES
- 15 CALDOS, SALSAS Y ALIÑOS



CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO



**PORCIÓN DE LECHUGA ICEBERG  
CON STILTON Y PANCETA**

¿Recuerdas cuando todo el mundo sentía desprecio por la lechuga iceberg? ¿Cuándo de pronto desapareció de los menús en todas partes? ¡Y tampoco! Hagamos ver que nunca ocurrió tal cosa.

Coloca la panceta en una sartén grande y fríela a fuego medio, removiendo de vez en cuando, hasta que los lados estén dorados y su grasa se haya derretido, unos 8-10 minutos. Retira la panceta de la sartén con una espumadera y ponla en el plato frito para que se oscurezca.

En un bol mediano, mezcla la mitad del queso Stilton, la mayonesa, el aceite, el vinagre y el zumo de limón, y remueve bien hasta conseguir una salsa homogénea. Colócalo con 1 cucharada de agua si hace falta. Pruébalo y sazónalo con sal y pimienta.

Con unas cucharadas del aderezo en el centro de cada plato para servir y, encima, una porción de lechuga. Alíftalo con una o dos cucharadas más de aderezo. Añade un poco de panceta y el resto de queso Stilton por encima. Decóralo con perejil y chalotas fritas, y sírvelo.

- 170 g de panceta, cortada en dados
- 130 g de queso Stilton u otro queso azul de alta calidad, desmenuzado
- ¼ de taza de salsa mayonesa casera (ver página 272) o de bote
- 2 cucharadas de aceite de girasol
- 2 cucharadas de vinagre de vino tinto
- 3 cucharadas de zumo de limón recién exprimido
- Una lechuga iceberg, limpia y sin corazón, cortada en 4 porciones iguales
- ¼ de taza de perejil recién picado
- ¼ de taza de chalotas fritas (ver página 288)

**ACCESORIOS ESPECIALES**  
Plato frito con papel de periódico

Para 6 personas

enSA-1145 8

**LINGUINE CON SALSA BLANCA DE ALMEJAS**

Esta receta podría ser una candidata perfecta a la «última cena», puesto que es deliciosa y además no tendrías que preocuparte de que el aliento te olerá a ajo al día siguiente.

- 7 docenas de almejas pequeñas, limpias
- ¼ de taza de aceite de oliva de la mejor calidad
- 17 docenas de ajo, en trocitos
- 1 cucharada de pimienta roja deshidratada en escamas
- ¼ taza de vino blanco seco
- 850 g de linguine seca
- Sal y pimienta negra recién molida al gusto
- 3 cucharadas de manteca, cortada en varios trozos
- 1 taza de hojas de perejil fresco picado

En una olla grande, echa 2,5 cm de agua con sal y líftala a ebullición. Con cuidado, coloca 4 de las 7 docenas de almejas en la olla, tápalas y cubelas hasta que se abran, unos 5 minutos. Vigílaslas con frecuencia, moviéndolas de vez en cuando con unas pinzas o una cuchara larga y retíralas a un bol grande a medida que se vayan abriendo, para que no se cocinan en vacío y queden gorgonosas. Reserva el agua de la cocción.

Una vez que las almejas estén frías, sacalas de sus conchas con una cuchara de sopa o con los dedos limpios, conservándolas lo más húmedas posible y reservando su jugo. Si son grandes, córtalas. Pasa el agua de la cocción por un colador de malla fina a un bol pequeño.

Lava la olla. Líftala hasta tres cuartos de su capacidad con agua muy caliente y líftala a ebullición.

Cuando el agua esté a punto de hervir, calienta el aceite en una sartén grande y añade el ajo y el pimienta deshidratada. Pócalo a fuego medio-bajo, con cuidado de que el ajo no se quemé, lo que puede ocurrir en un instante. Agrega el vino y sube el fuego para que hierva y se reduzca a la mitad. Añade el jugo de las almejas y un poco del agua de cocción y, seguidamente, la docena de almejas que faltaba por cocinar. Tapa y cocine hasta que las almejas se abran. Retíralas de la olla y desecha las que no se hayan abierto al cabo de un tiempo razonable. (No es raro que sean una o dos por docena).

Añade las linguine al agua hirviendo y cocínalas según las instrucciones del paquete, hasta que estén al dente.

Mientras la pasta se cocina, añade las almejas reservadas a la sartén y sazónalas con sal y pimienta al gusto. Agrega la manteca y mézclalo todo hasta que esté caliente.

Coloca un colador encima de un bol o de una olla limpia, para recoger parte del agua de cocción de la pasta, y escurre los linguine. Añádelos inmediatamente a la sartén con la salsa. Mézclalo todo durante 1 minuto, agregando un poco del agua de la pasta, ¼ o ½ taza cada vez, si hace falta, para que la salsa no se espese. Adórzalo con perejil y pícalo a una fuente. Incorpora las almejas con las conchas y sírvelo.

Para 4 personas como entrada, para 6 en muy más platos





## SALSA DE LOS DOMINGOS CON SALCHICHAS Y RIGATONI

Siempre me he sentido decepcionado por no ser italoamericano. ¿Recuerdas la escena de *Fiebre del sábado noche* en la que Tony Manero está comiendo con su familia? ¿Todos esos gritos y manotazos? Me encanta.

Durante mi niñez se me desahmó a expresarme con las manos en la mesa. La voz se debía mantener en un nivel razonable y solo se podía usar para una conversación civilizada. Definitivamente sin manotazos. Bebeñar el plato con pan —que significaba involucrarme físicamente con la comida— era algo que mi madre no aprobaba en absoluto.

Así que el clásico italoamericano de Jersey —una reinterpretación de la estrategia napolitana para (a) transformar un montón de carne de baja calidad y llena de huesos en una receta exquisita y (b) convertir cualquier cosa en dos raciones— es hacer realidad todos mis deseos infantiles.

Precalienta el horno a 150 °C. Sazona el rabo de buey con sal y pimienta. En una cazuela de hierro fundido o en una olla grande resistente al calor, calienta el aceite a fuego medio-alto hasta que comience a ahumar. Añade la grasa de cerdo y el rabo de buey, trabajando por tandas si hace falta para evitar llenar demasiado el recipiente; dóralos por todos los lados. Con unas pinzas, retira los trozos que ya estén listos y resérvalos en una bandeja o fuente, que recogerás los jugos mientras los otros trozos se cocinan. Deja también las salchichas y resérvalas.

Una vez que las salchichas y las piezas están listas y fuera de la cazuela, añade las cebollas y péchales a fuego medio-alto, removiéndolas a menudo y sacando el fondo con una cuchara de madera para que las cebollas reciban los restos chamuscados. Sala las cebollas un poco para que suelten bien sus jugos. —>

- 1 kg de rabo de buey, en trozos
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1-1,5 kg de grasa de cerdo, en trozos
- 1 kg de salchichas de cerdo dulces o picantes
- 1 cebolla grande amarilla o blanca o 2 medianas, peladas y picadas
- 5 dientes de ajo, pelados y molidos
- 3 cucharadas de pasta de tomate
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de pimienta roja ahumada, en escamas, o al gusto
- 2 ramas de vino tinto seco
- 2 tazas de caldo oscuro universal (ver página 240)
- 2 botas (800 g) de tomate triturado
- 2 hojas de laurel
- 2 ramas de tomillo o romero fresco
- 1 rama de albahaca fresca
- 450 g de rigatoni seco
- 100-150 g de queso parmesano, para rallar

ACCESORIOS ESPECIALES  
Mantita de algodón  
Trompete

PAGE 115

## CALDO DE MARISCO

¿Tienes ciscaras de gambas? ¿Cabezas de langosta? ¿Caparzones de cangrejo? Rémpelos un poco, ponlos en bolsas de plástico y congéloslos. Cuando te vaya bien, ázalos en el horno para hacer un caldo de marisco espeso, oscuro y rico, una explosión de sabores. Congéloslo en cubiteras o en recipientes; úsalo antes de que pasen 3 meses.

- 1 cucharada de aceite de girasol
- Unos 2 litros de ciscaras de langosta, gambas o cangrejo
- 80 g de pasta de tomate
- 1 cebolla blanca o amarilla grande, pelada y troceada
- 2 zanahorias, peladas y troceadas
- 2 ramas de ajo, peladas y troceadas
- 4 ramas de tomillo fresco
- 4 ramas de perejil fresco
- 3 hojas de laurel
- 1 cucharada de granos de pimienta negra oscura

Precalienta el horno a 220 °C. Unta con aceite una bandeja o una fuente para horno, añade las ciscaras y ázalas unos 15 minutos, con cuidado de que no se amargan o se apañen para amargar el caldo.

Den las ciscaras en una olla grande, junto con la pasta de tomate, las verduras y los aromáticos, y cubriéndolo todo con agua fría hasta 5 cm por encima de los ingredientes. Llévalo a casi ebullición y gradúalo el fuego para que burbujee pero no llegue a hervir. Usa un cuajartín para retirar la espuma y la suciedad que sube a la superficie; ponte que lo tengas que hacer varias veces en los primeros 30-45 minutos. Cuando la espuma y la suciedad se hayan ido con mayor lentitud hasta la superficie, deja que el caldo hierva a fuego lento al menos 6 horas. No lo remuevas, porque amargarías el agua.

Retira la olla del fuego. Con las pinzas, saca todas las ciscaras que puedas y tiralas. Pon un colador en un bol o en una segunda olla —puede que necesites reclutar a un ayudante para esta parte, para que no se oscurea el colador y se te vaya a perder lo que has hecho hasta ahora— y, con cuidado, vacía el caldo, vertiéndolo o echándolo a cacharros en el colador. Repite el proceso unas cuantas veces, hasta que este saturado con la esencia del caldo. Viértelo en los recipientes y enfríalo en la nevera. Puedes tenerlo en la nevera hasta 4 días, y hasta 3 meses en el congelador.

Para 2-4 litros de caldo





## ALMEJAS CON CHORIZO, PUERRO, TOMATE Y VINO BLANCO

2 cucharadas de aceite de oliva  
170 g de chorizo de la mejor  
calidad, cortado en finas lonchas  
1 puerro grande (2 rambones)  
Solo las partes blancas, cortado  
en listones (unos 2 lonas y 10)  
4 dientes de ajo, pelados  
y finamente picados, más  
2 dientes de ajo, pelados y  
cortados por la mitad  
Sal y pimienta negra recién molidas  
1 botella (900 g) de tomate triturado  
4 docenas de almejas pequeñas,  
limpias  
4 cucharadas gruesas de pan de  
moza mojado crocante.

El chorizo tiene que estar blando y ser de color rojo  
intenso; de la variedad que suelta grasa de color  
amarillado brillante cuando lo calientas.

En una sartén grande, calienta 2 cucharadas de aceite a fuego  
medio-alto, después añade el chorizo y súbalo, removándolo  
con una cuchara de madera, hasta que desprenda la grasa y quede  
crujiente y dorado por los lados, unos 5 o 7 minutos. Agrega la  
cucharada de aceite restante, el puerro y el ajo picado, y mézclalo  
todo para que quede bien impregnado de aceite. Salpimentalo y  
péchaló hasta que las verduras estén tiernas, unos 5 minutos.  
Vierte el vino, aumenta la potencia del fuego y espera hasta que  
el vino se haya reducido a la mitad. Añade el tomate y deja que la  
mezcla hierviera rápido. Agrega las almejas, cubriéndolas por encima  
si hace falta para que no se expongan unas sobre otras. Tapa la  
sartén y cuece hasta que las almejas se abran.

Mientras tanto, tuesta el pan y frota la superficie de las rebanadas  
con ajo.

Serve la mezcla de almejas caliente en un bol poco profundo con el  
pan tostado con ajo a un lado.

Para 4 personas



## APPETITES

### Anthony Bourdan y Laurie Woolever

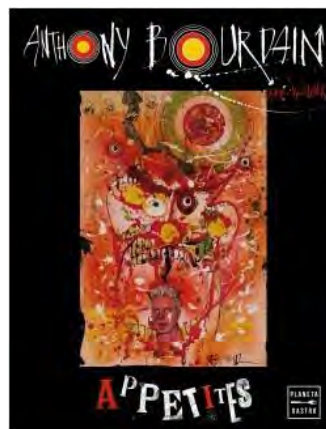
Con fotografías de Bobbie Fisher

19,5x 25,4 cms. 303 pags.

Tapa dura sinsobrecubierta / cartón

PVP: 34,95 €. E book: 9,99 €

A la venta desde el 7 de marzo de 2017



### Para más información a prensa:

Lola Escudero

Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

[lescudero@planeta.es](mailto:lescudero@planeta.es)

[www.planetagastro.com](http://www.planetagastro.com)

[twitter.com/planetagastro](https://twitter.com/planetagastro)

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