

La COCINA de SAM

y su familia



Un divertido
libro de cocina
para pequeños grandes
chefs

Jaume Copons & Liliana Fortuny



La **COCINA** de
SAM
y su familia



Jaume Copons & Liliana Fortuny

ANAYA

¡Hola!
Soy Sam y me encanta cocinar.
Me veis tan cargado porque voy
a preparar un montón de
platos para la comida de...

¡El cumpleaños de la abuela Ada!

Como no sabía qué cocinar,
probaré todas las recetas que
le gustan a mi abuela y después
decidiré el menú.



clic clic
clic

¡Ya lo veis,
nos va a tocar
trabajar!

Vamos a
cocinar cada
plato para cuatro
personas.

No te quejes, Clementina.
¡Seguro que toda la familia
ayudará, incluso la abuela!

Y ya que hablo de la
familia, lo mejor será
que la presente, ¿no?

La

FAMILIA

A todos los miembros de mi familia nos gusta cocinar. A menudo nos encontramos en la cocina y trabajamos como un auténtico equipo.

Corto en juliana.

¿La patata la queréis frita?

¡El agua ha empezado a hervir!

¿Quién quiere huevo frito y quién quiere tortilla?

Clementina MI HERMANA

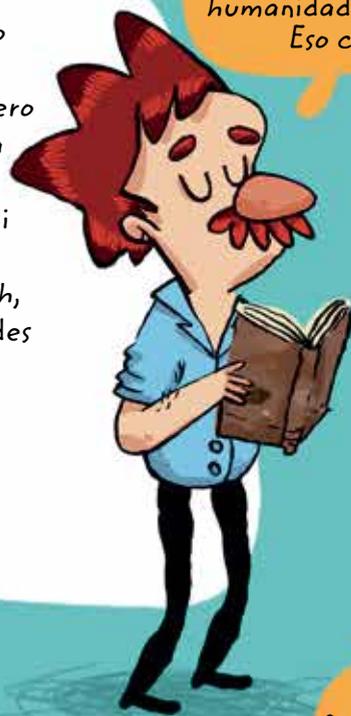
Es mi hermana mayor, pero solo un poco mayor. También le gusta cocinar. Últimamente está tan ocupada contestando whatsapps que no cocina mucho, pero es una auténtica especialista en todo tipo de postres.

Si por mí fuera, solo comeríamos postres.



Otis MI PADRE

Mi padre no sabe qué le gusta más, si comer o cocinar. Es profesor de historia en un instituto, pero siempre dice que un día lo dejará y montará un restaurante. Aunque mi madre dice que no es probable que lo haga. Ah, ¡y le encanta soltar grandes frases!



¡La historia de la gastronomía es la historia de la humanidad! Bueno... Eso creo.

Anaïs MI MADRE

Mi madre es fotógrafa y trabaja para revistas y periódicos. Lo que más le interesa de la cocina es que los platos estén bien presentados porque dice que también comemos con los ojos. Pero lo que la preocupa de verdad es que comamos equilibradamente.

¡Claro que me preocupa que mi familia coma sano!



Ada MI ABUELA

¡Y esta es mi abuela Ada! Espero que mientras cocinamos nadie hable más de la cuenta: no tiene que enterarse de que le preparamos una comida de cumpleaños. Mi abuela sabe cocinar de todo. Y además de cocinar, cuenta unas historias increíbles de cuando ella tenía mi edad. ¡Cuando era joven, recorrió medio mundo gracias al trabajo de mi bisabuelo!

¿Se puede saber quién ha comprado toda esta comida? ¿Vamos a dar de comer a un batallón o qué?

¡En esta casa cada día hacéis cosas más raras!



¡ATENCIÓN! ¡MUY IMPORTANTE!

Lo de quemarse o cortarse es verdad. Yo lo sé por experiencia.

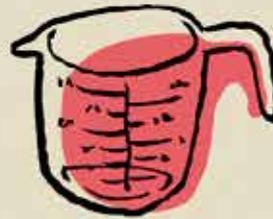
En la cocina es fácil quemarse o cortarse.

Por eso los niños y las niñas siempre tienen que estar con un adulto.

Pero también nos podemos hacer daño haciendo deporte o incluso bajando unas escaleras. ¡No vamos a dejar de cocinar por eso!



VASO DE MEDIDAS



MOLDE REDONDO DE 22 CM

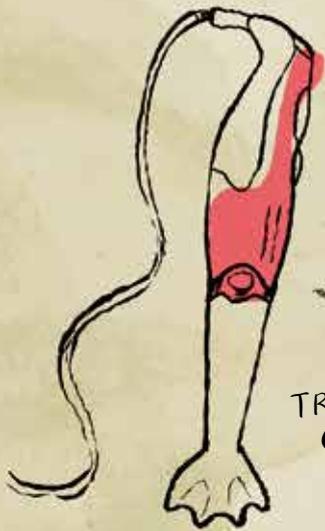


MORTERO

TAPADERAS



EXPRIMIDOR



TRITURADOR O TÚRMIX

MOLDES DE FLAN



QUEMADOR



SARTÉN

OLLAS



A lo mejor las cosas no os saldrán a la primera. No pasa nada.

Y sobre todo, recordad: la cocina pide paciencia y se aprende paso a paso.





Lo de los primeros platos
es muy relativo.
¡Hay quien solo come
un plato!

Más que nada es para
que me quede más
ordenado.

Ah, bueno,
¡si es por eso!

1

PRIMEROS PLATOS



EL FABULOSO MUNDO DEL ARROZ BLANCO

El arroz blanco os puede parecer un plato un poco soso o aburrido, pero si le ponemos imaginación, no tiene límites: ¡con él podemos hacer una gran cantidad de recetas!



Bueno, tenemos que ponerle imaginación y unos cuantos ingredientes más.



INGREDIENTES
Arroz
Agua
Sal
Otros ingredientes según el caso



El arroz es un alimento básico en muchas culturas y, muy en especial, en Asia y Sudamérica. Podemos afirmar que hoy en día es el cereal más importante para la alimentación humana.

¿Sabías que hay más de diez mil tipos de arroz?



Pues yo, de entre todos, me quedo con el basmati. ¡Aún recuerdo una cena en Bangladesh!



TODOS LOS PASOS DEL ARROZ BLANCO

Existen muchas variaciones para hervir el arroz. Hay quien echa un ajo en el agua o quien primero lo fríe un poco con el ajo... Nosotros haremos la receta más sencilla.



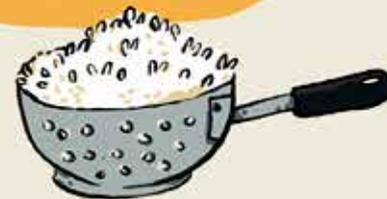
Ponemos agua a hervir.



Echamos el arroz cuando el agua hierva y lo tenemos entre 15 y 20 minutos. Lo probamos, vigilando de no quemarnos, para saber si está en su punto.



¡Lo escurrimos y listo para comer!



¡Con un poco de aceite y de sal, ya resulta sabroso!

Sí, pero ahora vamos a ver cosas maravillosas que podemos hacer con él.



ARROZ A LA CUBANA

Llenamos un bol de arroz blanco prensándolo un poco. Lo volcamos encima de un plato para conseguir un montículo de arroz. Encima colocamos un huevo frito y un poco de salsa o sofrito de tomate.



Si queremos que el arroz a la cubana sea todavía más cubano, podemos pelar un plátano, partirlo por la mitad y freírlo con un poco de aceite o mantequilla.

A mí me gusta cortar el huevo en porciones pequeñas para mezclarlo con el arroz y el tomate.



ARROZ

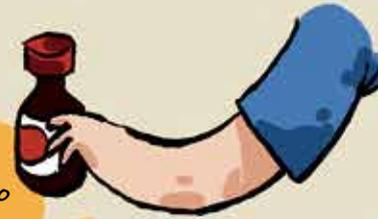
TRES DELICIAS



Pelamos una gambas pequeñas y las freímos un poco, hacemos una tortilla y cuando esté fría la cortamos a trocitos pequeños.

Cortamos jamón york en tiras pequeñas, le añadimos unos cuantos guisantes, unos cuantos granos de maíz y un poco de pimienta cortado a trocitos pequeños. Y junto con el arroz, lo pasamos todo por una sartén.

¡Lo podemos aliñar con un poco de salsa de soja!



¿Has probado a comer el arroz con palillos? Es difícil, pero se puede.



ARROZ CON LECHE



¡Me niego! ¡Protesto! El arroz con leche es un postre. Además el auténtico arroz con leche no se hace con el arroz ya hervido.

Mamá, sabes muy bien que no hay una sola manera de hacer las cosas. Te aseguro que nos va a quedar una gran receta.



¡En la cocina tenemos que ser creativos!

Colocamos el arroz en una cazuela y lo cubrimos con leche.

Le añadimos azúcar, la cáscara de un limón y una o dos ramas de canela y removemos un poco. Encendemos el fuego y dejamos que se caliente hasta que el arroz haya absorbido buena parte de la leche.



Dejamos enfriar y lo meteremos en la nevera.

¡Podemos servirlo con canela por encima!





Parece mentira que de una cosa tan sencilla como el arroz blanco podamos crear platos tan deliciosos.



Repito: no estoy de acuerdo en cómo se ha hecho el arroz con leche en esta receta. ¡Si no lo digo, reviento!



Pero mira que es pesada...



UTENSILIOS, CACHIVACHES Y ALGÚN CONSEJO **10**

PRIMEROS

EL FABULOSO MUNDO DEL ARROZ BLANCO **14**

ARROZ BLANCO · ARROZ A LA CUBANA · ARROZ TRES DELICIAS · ARROZ CON LECHE

EL MUY, MUY TRADICIONAL RATATOUILLE **18**

HUMMUS MODERNO **21**

¡VIVA LA PASTA Y VIVAN LOS ESPAGUETIS A LA CARBONARA! **24**

EL INCREÍBLE UNIVERSO DE LA PATATA FRITA **27**

FRENCH FRIES · CHIPS · OTRAS CHIPS INTERESANTES

TRES ENSALADAS Y UNA SALSA **30**

FARTOFFELSALAT · ENSALADA DE JAMÓN YORK Y PEPINILLOS · ENSALADA AMERICANA · TZALTZIKI

LA GRANDÍSIMA SOPA DE CEBOLLA **33**

UN UNIVERSO DE HUEVOS **35**

HUEVO FRITO · HUEVO DURO · HUEVO PASADO POR AGUA · TORTILLA

HUEVOS REVUELTOS · HUEVO POCHÉ · NIDO DE HUEVOS · HUEVOS AL PLATO



SEGUNDOS

MEJILLONES CON PATATAS FRITAS AL ESTILO BELGA 42

PRECIOSAS ALBÓNDIGAS NADANDO EN TOMATE 45

CAMEMBERT REBOZADO CON MERMELADA DE TOMATE 48

PAPILLOTE DE SALMÓN SIN PAPILLA 52

EL MARAVILLOSO LOMO A LA SAL 55

PIZZA, PIZZA, PIZZA MARGARITA 58

LA RICA LUBINA AL HORNO 61

POLLO AL ESTILO KENTUCKY, ¡OH YEAH! 63



POSTRES

CHEESECAKE. TARTA DE QUESO COMO EN NUEVA YORK 68

CHEPES A LA FRANCESA 71

EL INIGUALABLE FLAN DE HUEVO 74

LA AUTÉNTICA CREMA CATALANA 77

EN BUSCA DE LA TORRIJA PERDIDA 80

UN PASTEL DE CHOCOLATE CHOCOLATÍSIMO 82





1.ª edición: marzo de 2015

© Del texto: Jaume Copons, 2015

© De las ilustraciones: Liliana Fortuny, 2015

© Grupo Anaya, S. A., Madrid, 2015

Juan Ignacio Luca de Tena, 15. 28027 Madrid

www.anayainfantilyjuvenil.com

e-mail: anayainfantilyjuvenil@anaya.es

© Fotografías: Archivo Anaya,
123 RF/Quick Image, Thinkstock/Getty Images

ISBN: 978-84-678-7109-8

Depósito legal: M-33531-2014

Impreso en España - Printed in Spain

Las normas ortográficas seguidas son las establecidas por la Real Academia Española en la *Ortografía de la lengua española*, publicada en 2010.

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeren, plagiaran, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización.





La COCINA de SAM

y su familia

En este libro no vas a encontrar sándwiches con nariz de tomate ni platos con caras de animales. Este es un libro de COCINA DE VERDAD dedicado a los pequeños grandes chefs que sueñan con el arroz con leche, el pollo al estilo Kentucky y con el pastel de chocolate chocolatisimo. Enciende las luces de la cocina, átate bien el delantal y atrévete con este divertido recetario para auténticos chefs.

¡Atención!
A partir de 9 años
Cocina siempre
con ayuda de
un adulto

ANAYA

www.anayainfantilyjuvenil.com

1578226
ISBN 978-84-678-7109-8



9 788467 871098