

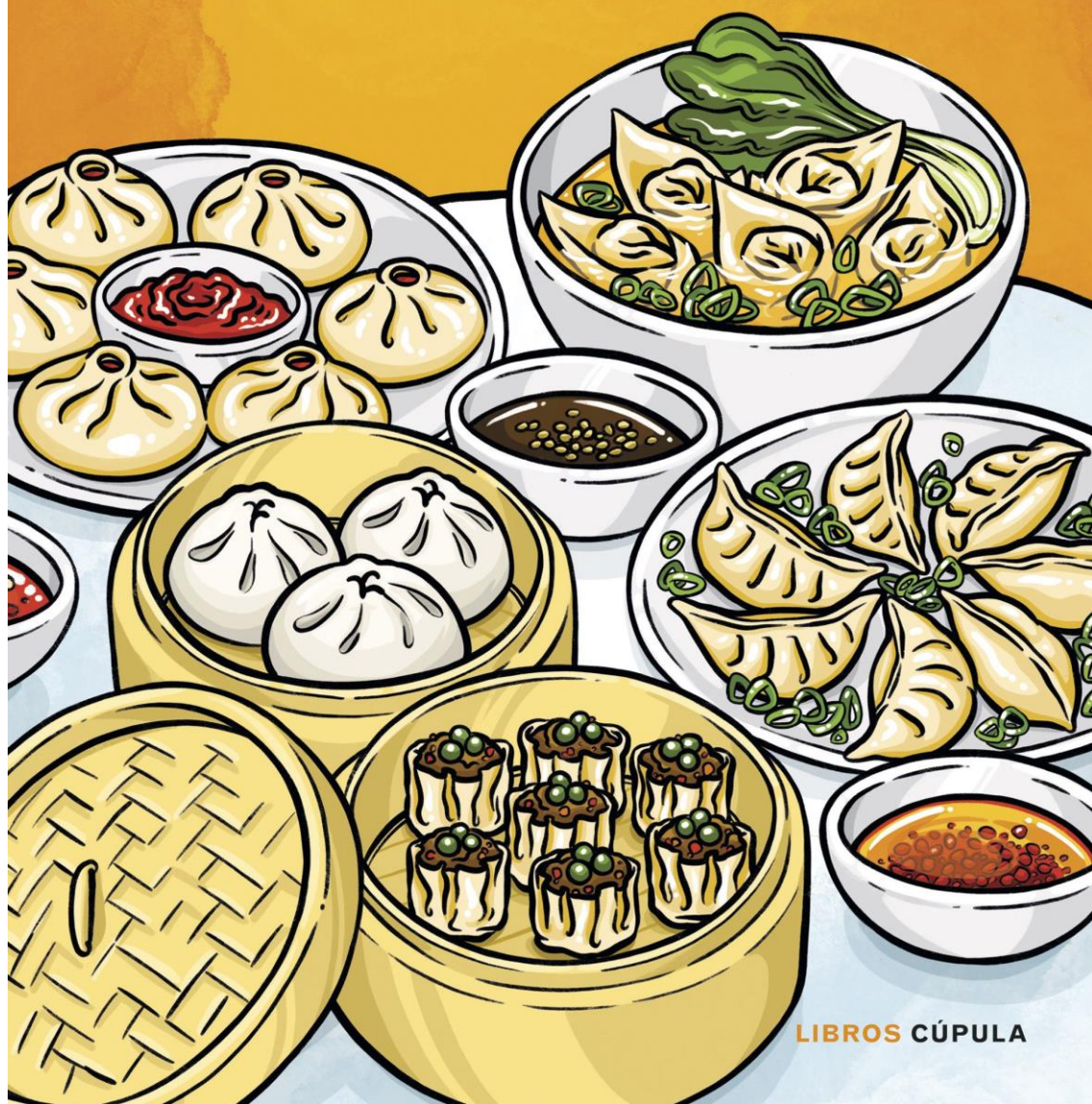
LIBROS CÚPULA

HUGH AMANO

SARAH BECAN

¡DUMPLINGS!

EL NUEVO LIBRO DE COCINA EN FORMATO CÓMIC



LIBROS CÚPULA

A la venta el 6 de abril de 2022

LIBROS CÚPULA



¡DUMPLINGS!

EL NUEVO LIBRO DE COCINA EN FORMATO CÓMIC

HUGH AMANO | SARAH BECAN

El recetario más original y divertido presentado como una novela gráfica, para preparar en casa sencillos y auténticos dumplings.

El chef Hugh Amano y la ilustradora de comic Sarah Becan, nos invitan a explorar el pequeño gran universo de los dumplings asiáticos. Un libro ideal tanto para principiantes como para cocineros experimentados a través de una visión divertida de una delicia clásica impregnada de historia.

Desde wonton hasta guotie, de buuz a momo e incluso sabrosas gyoza, la guía experta de Amano junto con las ilustraciones coloridas y detalladas de Becan, demuestran que los complejos y divertidos estilos de plegado y los rellenos cargados de sabor se pueden hacer perfecta y fácilmente en la cocina de tu casa.

Divertido e instructivo, este híbrido entre libro de cocina y novela gráfica nos introduce a la historia de los dumplings y nos ofrece recetas de todos los niveles y con infinidad de combinaciones y salsas para hacer tu propia versión.



LIBROS CÚPULA

Los autores y sus intenciones

INTRODUCCIÓN



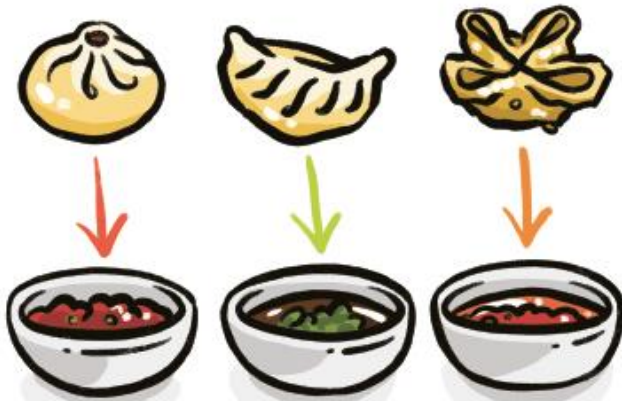
LIBROS CÚPULA



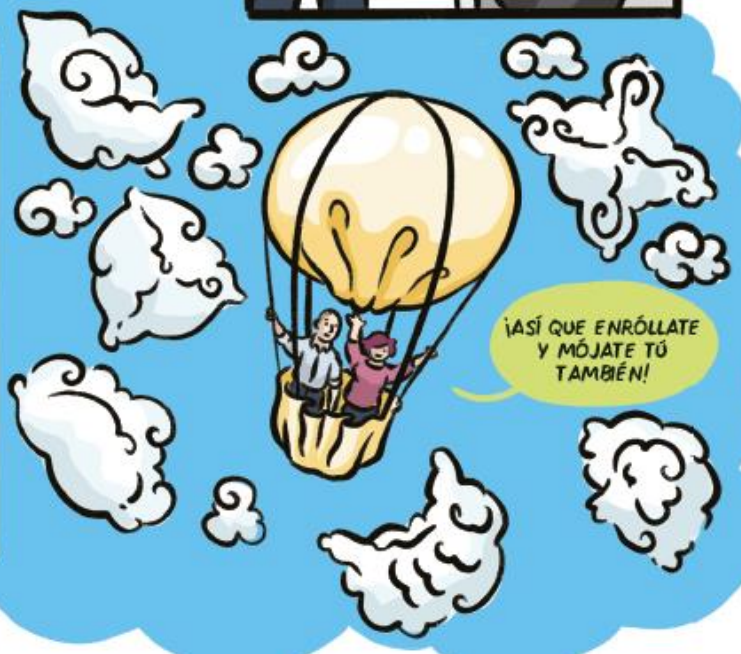
APRENDERÁS DISTINTAS TÉCNICAS DE ENVOLTURA Y MÉTODOS DE COCCIÓN.



Y TE GUIAREMOS A TRAVÉS DE VARIAS RECETAS PARA SALSAS.



¡TAMBIÉN INDICAREMOS QUÉ ENVOLTURA, MÉTODO DE COCCIÓN Y SALSA VA MEJOR CON CADA TIPO DE DUMPLING!



LIBROS CÚPULA

Un poco de historia sobre LOS DUMPLINGS



12

En este libro se habla del pasado...

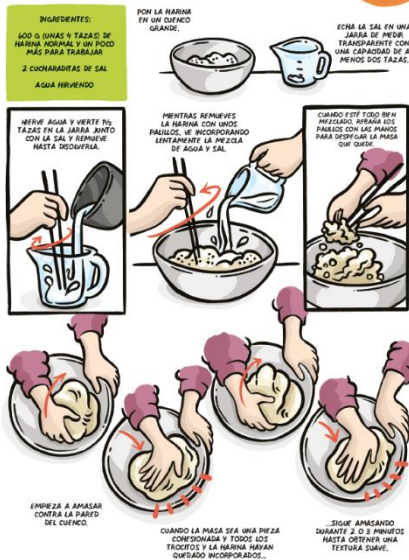
Cuatro cosas sobre LOS BAOZI



... y se explican todos los trucos para prepararlos en casa, desde las masas, a los rellenos y los acompañamientos

OBLEAS PARA DUMPLINGS

PARA UNAS 4 DOZINAS



122

27

LIBROS CÚPULA

Y además, nos dan un montón de recetas

DUMPLINGS DE CORDERO PICANTE

PARA UNAS 4 DOZINAS

INGREDIENTES:

- 300 g. de CARNE DE CORDERO PICADA
- 100 g. de CARNE DE BUEY PICADA
- 3 DIENTES DE AJO PICADOS
- 1 CUCHARADA DE COMINO MOLIDO
- 1/2 CUCHARADITA DE CIRCUMIA MOLIDA
- 1 CUCHARADITA DE PIMENTA DE CAJENA, O MÁS O MENOS AL GUSTO
- 1 CUCHARADITA DE PIMENTA NEGRA ESCENA MOLIDA
- 2 CUCHARADITAS DE SAL
- 1 CUCHARADITA DE AZÚCAR
- 1 CUCHARADITA DE VINAGRE DE ARROZ
- 1/4 DE MANOJO DE PERE JIL PICADO (2 CUCHARADAS APROX.)
- 1 Huevo
- 1 CUCHARADA DE ACEITE DE OLIVA
- 4 DOZINAS DE OREJAS PARA DUMPLINGS CERRAS (PÁG. 21) O INDUSTRIALES PARA GYOZA

PON EL CORDERO, EL BUEY, EL AJO, EL COMINO, LA CIRCUMIA, LA PIMENTA DE CAJENA, LA PIMENTA NEGRA, LA SAL, EL AZÚCAR, EL VINAGRE, EL PERE JIL TRIBO Y EL ACEITE DE OLIVA EN UN CUENCO GRANDE.



ESTA ES NUESTRA VERSIÓN PARTICULAR DE UN SABROSO DUMPLING: RELENO DE CORDERO, MÁS VIVO Y PICANTE QUE EL BUNO DE CORDERO TRADICIONAL DE MONOQUIA (PÁG. 18), QUE ES MÁS SENCILLO.



UTILIZA LAS MANOS PARA MEZCLAR EL RELLENO CON ENERGÍA HASTA QUE EMPIECE A LIGAR, ENTRE 20 Y 30 SEGUNDOS.



JUEGA CON TOTAL LIBERTAD CON LAS PROPORCIONES DE CORDERO Y BUEY SEGÚN TUS GUSTOS Y PREFERENCIAS. ¡Y AUMENTA EL PICANTE CON MÁS CAJENA SI TE VAN LAS EMOCIONES FUERTES!

A CONTINUACIÓN, AMASA DOBLÁNDOLO SOBRE SÍ MISMO REPETITIVAMENTE DURANTE 90 SEGUNDOS.



LA MEZCLA DEBERÍA QUEDAR COHESIONADA Y NO RECUPERAR EL MOVIMIENTO DE GOLPEARLA ENÉRGICAMENTE QUE USAMOS EN LOS RELLENOS MÁS HÚMEDOS CON BASE DE CERDO.



PARA PROBAR EL RELLENO, PON UNA CUCHARADITA EN EL MICROONDAS DURANTE 20 O 30 SEGUNDOS Y CORRIGE LA SAZÓN AL GUSTO.



152

RAYU Y MAYONESA KEWPIE

PARA 1 TAZA APROX. (UNAS 4 RACIONES)

INGREDIENTES:

- 1 TAZA DE MAYONESA KEWPIE
- 2 CUCHARADAS DE RAYU (PÁG. 190) O LA SALSA DE CHILE QUE PREFERAS

PON LA MAYONESA Y EL RAYU EN UN CUENCO PEQUEÑO.



ESTÁ ES UNA SALSA SABROSA Y PICANTE HECHA CON LA MAYONESA JAPONESA DE LA MARCA KEWPIE.



Y BATE PARA MEZCLARLOS.



GUÁRDALA TAPADA EN LA NEVERA HASTA 1 SEMANA.

UN CONDIMENTO MUY QUERIDO CON --NO PIENSES DEMASIADO EN ELLO-- OHS (GLUTAMATO MONOSÓDICO), LO QUE LE APORTA UNA PROFUNDIDAD DE UMAMI CON LA QUE LA MAYONESA NORMAL NO PUEDE COMPETIR.

154



LIBROS CÚPULA

CONTENIDOS

08 INTRODUCCIÓN

11 DUMPLINGS I!

- 12 UN POCO DE HISTORIA SOBRE LOS DUMPLINGS
- 16 ATLAS DEL MANDO DUMPLINGS
- 18 LA DESPENSA
- 20 UTENSILIOS

23 PREPARACIÓN DE LAS OBLEAS Y MONTAJE DE LOS DUMPLINGS

- 24 CUATRO COSAS SOBRE LAS OBLEAS PARA DUMPLINGS
- 27 OBLEAS PARA DUMPLINGS
- 30 CUATRO COSAS SOBRE LAS OBLEAS PARA WONTON
- 31 OBLEAS PARA WONTON
- 34 MEDIA LUNA
- 36 MEDIA LUNA FRUNCIDA
- 38 TRIÁNGULO
- 39 ESTRELLA DE 4 PUNTAS
- 40 WONTON
- 42 MOMO
- 44 SHUMAI

47 COCCIÓN DE LOS DUMPLINGS

- 48 CUATRO COSAS SOBRE LA COCCIÓN DE LOS DUMPLINGS
- 50 DUMPLINGS HERVIDOS
- 52 DUMPLINGS AL VAPOR
- 54 DUMPLINGS FRITOS EN SARTÉN
- 56 DUMPLINGS FRITOS EN FREIDORA
- 62 CONGELACIÓN DE LOS DUMPLINGS

65 RECETAS

- 66 CUATRO COSAS SOBRE HACER Y COMER DUMPLINGS

71 DUMPLINGS SALADOS

- 72 CUATRO COSAS SOBRE LAS GYOZA
- 74 GYOZA
- 78 CUATRO COSAS SOBRE LOS JIAOZI
- 79 JIAOZI DE CALABAZA Y CERDO
- 81 CUATRO COSAS SOBRE LOS XIADONGBAO
- 83 XIADONGBAO
- 86 CUATRO COSAS SOBRE EL CALDO DE POLLO
- 87 CALDO DE POLLO
- 89 CUATRO COSAS SOBRE LOS MANDU
- 90 MANDU DE BUEY Y KIMCHI
- 92 MANDU GUK
- 96 CUATRO COSAS SOBRE LOS GÜOTIE
- 98 GÜOTIE DE CERDO Y CEBOLINO
- 100 CUATRO COSAS SOBRE LOS WONTON
- 101 WONTON



- WONTON MA LA 103
- CUATRO COSAS SOBRE LA SOPA DE WONTON 104
- SOPA DE WONTON 105
- CUATRO COSAS SOBRE LOS SHUMAI 107
- SHUMAI DE CERDO, GAMBAS Y SETAS 108
- CUATRO COSAS SOBRE LOS RANGDOON DE CANGREJO 111
- RANGDOON DE CANGREJO 112
- CUATRO COSAS SOBRE LOS MOMO 114
- MOMO TIBETANOS DE BUEY 115
- CUATRO COSAS SOBRE LOS BUUZ 117
- BUUZ MONGOLES DE CORDERO 118

BAOZI 121

- CUATRO COSAS SOBRE LOS BAOZI 122
- BAOZI 123
- CHAR SIU PARA BAOZI 128
- BUEY AL CURRI PARA BAOZI 132
- POLLO KING PAO PARA BAOZI 135
- SETAS SALADAS PARA BAOZI 139
- SHENGBIAN MANTOU 142
- STOPAO ASADO 147

NUESTRAS VERSIONES 151

- DUMPLINGS DE CORDERO PICANTE 152
- DUMPLINGS DE POLLO AL SÉSAMO 154
- DUMPLINGS DE ARCE, BECON Y HUEVO 157
- DUMPLINGS DE KALE, SETAS Y CALABAZA 160

DUMPLINGS DULCES 165

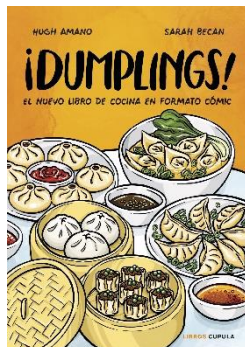
- PAU KAYA 166
- NAI HUANG BAO 168
- NUM KOM 171
- JIAN DOU 175

SALSAS PARA DUMPLINGS 181

- SALSA DE VINAGRE NEGRO 182
- SALSA PARA GYOZA 183
- RAVU Y MAYONESA KERVIFE 184
- SALSA DE SÉSAMO Y SOJA 185
- SALSA DE CHILE DULCE 186
- SALSA DE PATO 188
- SALSA BRMANA DE AJO Y CHILE 189
- RAVU 190
- SEPEN TIBETANO 192
- ACEITE AL AJO FRITO 194

¡SE ACABÓ LO QUE SE DABA! 196

- AGRADECIMIENTOS 198
- SOBRE LOS AUTORES 200
- ÍNDICE 202



¡Dumplings!

Autores: Hugh Amano y Sarah Beank

Editorial: Libros Cúpula

Formato: 18 x 25 cm. 208 pag.

Tapa dura sin s/cub. (cartoné)

PVP c/IVA: 21,50€

A la venta el 6 de abril de 2022

Para más información a prensa y fotos

Lola Escudero

Directora de Comunicación Libros Cúpula

Tel: 91 423 37 11 - 619 212 722

www.planetadelibros.com - @libroscupula

lescudero@planeta.es