

# LIBROS CÚPULA



A la venta el 9 de noviembre de 2022

## LIBROS CÚPULA



# Las mejores recetas de **Directo al Paladar**

El libro de recetas de Directo al Paladar, la web de gastronomía nº1 en España, con más de 8 millones de lectores mensuales.

Directo al Paladar, desde 2005, representa la vida entre fogones y ha publicado más de 10.000 recetas, todas elaboradas por su equipo de editores bajo la premisa inquebrantable de que tienen que salir bien. Es dieta mediterránea, recetas, cultura gastronómica, cursos de cocina, delicatessen, enología y recomendaciones. Esta es una selección de las 100 recetas más exitosas: aperitivos, ensaladas, platos de cuchara, verduras y hortalizas, carnes y aves, pescados y mariscos, arroces y pasta, panadería... Y, por supuesto, los postres más dulces.



# LIBROS CÚPULA

## INTRODUCCIÓN

Cuando nació *Directo al Paladar*, el 11 de julio de 2005, internet estaba en pañales: casi la mitad de la población seguía sin tener ordenador en casa y solo un 34 por ciento del total de hogares españoles tenía acceso a la red.

Diecisiete años después, pasamos buena parte de nuestro día a día navegando en el móvil, e internet se ha convertido en la herramienta más importante de nuestro día a día. Lejos queda el tiempo en el que todo el mundo aprendía a cocinar gracias a sus madres y a sus abuelas, sufridas portadoras del saber culinario. Hoy los jóvenes aprenden a hacer una tortilla de patatas buscando en Google. Y allí está *Directo al Paladar* para guiarlos.

A lo largo de todo este tiempo, en *Directo al Paladar* se han publicado más de 10.000 recetas, para las que siempre se ha seguido una máxima inquebrantable: tienen que salir bien. Parece una obviedad, pero en un tiempo en el que las recetas se copian y reciclan, sin que nadie llegue a comprobar que los ingredientes y la elaboración son los correctos, nuestro lema cobra más sentido que nunca.

Hoy *Directo al Paladar* es mucho más que una página de recetas. Con más de 7 millones de usuarios únicos al mes, es la web líder de gastronomía en España, con contenidos que sobrepasan en mucho la cocina. Hablamos de viajes, vino, restaurantes, nutrición, industria alimentaria... Todo lo que tiene que ver con la comida, como el fenómeno cultural de primer orden que es y siempre ha sido.

En 2022, *Directo al Paladar* ha estrenado imagen, ha acertado su nombre y publica este libro de recetas que tienes entre manos, con algunas de las mejores elaboraciones publicadas durante sus diecisiete años de historia. Porque no somos solo una página de recetas, pero seguimos teniendo las mejores.

**Miguel Ayuso Rejas**

Director de DAP



# LIBROS CÚPULA

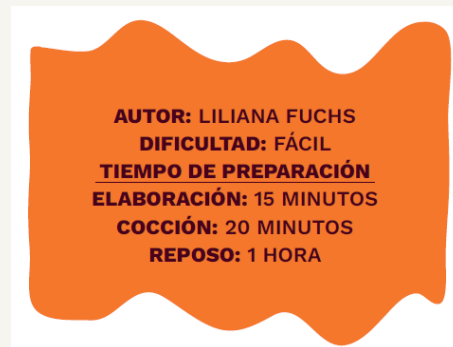
## MARINERA MURCIANA

Bandera del tapeo murciano, replicar esta receta en casa es un juego de niños y el éxito está asegurado. Una buena ensaladilla, una rosquilla de pan (salada, sobre la que poner la ensaladilla) y la corona de la anchoa redondean el bocado que supone la *marinera*. La clave está en que la ensaladilla debe ser suave y melosa —y no llevar hortalizas cocidas, salvo la patata—, la anchoa no demasiado salada y la rosquilla firme y crujiente. Por supuesto, el contrapunto ácido lo da el picadillo de variantes, que son encurtidos que podemos comprar al gusto y con los que se adereza la ensaladilla.



### INGREDIENTES PARA 6 UNIDADES

500 gramos de patata  
2 huevos pequeños  
100 gramos de atún en aceite (peso escurrido)  
100 gramos de picadillo de variantes  
Mayonesa  
6 anchoas en salazón  
6 rosquillas de pan



### ELABORACIÓN:

Lavamos las patatas y las cocemos desde abundante agua fría hasta que estén en su punto (que se puedan atravesar, pero ofrezcan algo de resistencia). Aparte cocemos los huevos durante 10 minutos en agua hirviendo y una vez listos, los enfriamos rápidamente en agua con hielo.

Cuando los huevos y la patata no quemen, los pelamos. Una vez pelado todo, picamos la patata a cuchillo en piezas irregulares, pero finas. Disponemos la patata picada en una fuente, picamos los huevos y los añadimos junto a las variantes y el atún escurrido, sobre la patata.

Agregamos mayonesa poco a poco, mezclando con suavidad. La mezcla debe ser melosa y poder mantener la forma si sacamos cucharadas de la ensaladilla, no debe desparramarse en la rosquilla ni estar apelmazada. Cubrimos tocando la superficie de la ensaladilla con plástico film, o recubrimos con una capa fina de mayonesa y recubriéndola también con plástico, y la dejamos enfriar una hora en la nevera. Se puede dejar más tiempo, preparándola por ejemplo por la mañana o la víspera, si la mayonesa no lleva huevo crudo.

Montar las marineras solo en el momento de servir, nunca con antelación. Repartir una ración bien generosa de ensaladilla, sobre la junta de los extremos para que al morder no se rompa por completo, dejando un espacio libre en la otra punta. De remate, añadir una anchoa por cada marinera, escurrida, entera o cortada en tres piezas.

# LIBROS CÚPULA

## RAVIOLIS DE CALABACÍN RELLENOS DE GAMBAS

Música de fiesta para esta receta donde el calabacín, con un poco de maña, se convierte en el mejor aliado de las gambas o de los langostinos. Suena navideña, pero puedes hacerla en cualquier momento del año, aprovechando la mejor temporada del calabacín. Perfecta para sorprender o para lucirte, una vez que hagas la primera vez esta receta, no dejarás de tenerla en tu repertorio.



### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

3 calabacines pequeños  
400 gramos de colas de gambas peladas  
1 cebolla  
1 diente de ajo  
5 ramitas de tomillo fresco  
100 mililitros de aceite de oliva virgen extra  
1 limón  
Sal  
Pimienta negra molida

**AUTOR: CARMEN TÍA ALIA**  
**DIFICULTAD: MEDIA**  
**TIEMPO DE PREPARACIÓN**  
**ELABORACIÓN: 15 MINUTOS**  
**COCCIÓN: 20 MINUTOS**

### ELABORACIÓN:

Lavamos los calabacines y laminamos finamente. Para esta tarea conviene usar una mandolina, el corte es homogéneo y se consigue un resultado perfecto. Necesitamos 48 láminas para servir tres raviolis en cada una de las cuatro raciones, pero conviene hacer más por si alguna se nos rompe.

Calentamos abundante agua en una cacerola amplia y escaldamos las láminas de calabacín durante unos segundos.

Retiramos y sumergimos en un recipiente con agua helada para refrescar rápidamente. Extendemos las láminas de calabacín sobre un trapo limpio y secamos. Reservamos.

Para preparar el relleno picamos finamente la cebolla. Calentamos un poco de aceite de oliva virgen extra en una sartén y pochamos a fuego suave durante cinco minutos. Reservamos 20 gambas para el emplatado (cinco por ración) y picamos el resto. Las añadimos a la sartén, salpimentamos y rallamos por encima medio limón. Rehogamos durante tres o cuatro minutos. Retiramos y dejamos atemperar.

Colocamos las láminas de calabacín sobre una tabla, de dos en dos, haciendo una cruz. Repartimos el relleno, colocándolo en el centro, y cerramos doblando los extremos para formar los raviolis. Si las láminas de calabacín son demasiado largas, cortamos los extremos.

Calentamos una plancha y la frotamos con el diente de ajo. Engrasamos con unas gotas de aceite y doramos los raviolis por las dos caras. Por último, mezclamos el resto del aceite con las hojas de tomillo y salteamos las gambas reservadas para la presentación. Servimos tres raviolis por persona, acompañados de cinco gambas, la ralladura de limón y el aceite de tomillo.



# LIBROS CÚPULA

## TORTA TRES LECHES

Si estamos familiarizados con la cocina latinoamericana, habremos visto más de una vez este pastel o tarta, bautizado como tres leches por incluir en su poderoso interior tres jugosas opciones a base de leche condensada, leche evaporada y nata líquida. La cobertura más habitual de este tierno bizcocho es merengue y canela molida, aunque en función de nuestros gustos podemos coronarlo con nata montada, chantilly o dejarlo sin cobertura, que también queda de fábula.

### INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS:

65 gramos de harina de trigo  
3 huevos  
70 gramos de azúcar  
75 gramos de leche condensada  
100 gramos de nata líquida  
125 gramos de leche evaporada  
60 gramos de clara de huevo a temperatura ambiente  
(para la cobertura de merengue)  
33 gramos de azúcar (para la cobertura de merengue)  
25 mililitros de agua (para la cobertura de merengue)  
Canela molida para decorar



### ELABORACIÓN:

Separamos las claras de las yemas y batimos las primeras con unas varillas eléctricas. Cuando empiecen a tomar cuerpo añadimos el azúcar, poco a poco, y continuamos batiendo hasta que estén bien firmes. Añadimos las yemas, de una en una y sin dejar de batir hasta que estén bien incorporadas.

A continuación, añadimos la harina, la sal y la levadura química tamizadas. Removemos suavemente con una lengua o espátula de silicona y con movimientos envolventes, de abajo a arriba, para que la mezcla no baje. Rellenamos un molde desmoldable de 18 centímetros, con la base forrada de papel vegetal. Alisamos la superficie con el dorso de la espátula. Cocemos en el horno, precalentado a 175 °C con calor arriba y abajo, durante 25 minutos aproximadamente.

Dejamos atemperar antes de pinchar el bizcocho por toda la superficie con un objeto punzante (un palillo servirá) para que absorba la mezcla de tres leches mucho mejor.

Para la mezcla de tres leches batimos la leche condensada con la nata líquida y la leche evaporada. Añadimos esta mezcla al bizcocho, poco a poco y ayudándonos de una cuchara para extenderlo por la superficie y que el bizcocho quede bien calado por todos lados.

Cubrimos el molde con papel film y dejamos reposar en la nevera un mínimo de cuatro horas, mejor si es toda la noche. Al día siguiente desmoldamos y decoramos al gusto con el merengue y con la canela molida.

**AUTOR: CARMEN TÍA ALIA**  
**DIFICULTAD:**  
**TIEMPO DE PREPARACIÓN**  
**ELABORACIÓN: 20 MINUTOS**  
**COCCIÓN: 40 MINUTOS**

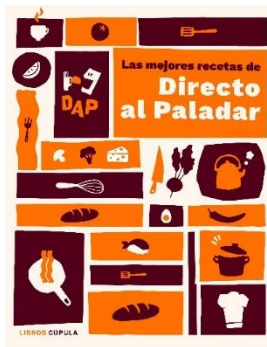
# LIBROS CÚPULA

## DIRECTO AL PALADAR

Directo al Paladar (DAP) es una publicación de Webedia España, elaborada por Miguel Ayuso, Liliana Fuchs, Paco Becerro (Pakus), Carmen Tía Alia, Jaime de las Heras y Esther Clemente: un equipo de apasionados de la cocina que mantiene la ilusión por descubrir platos, ingredientes, restaurantes y recetas.

<https://www.directoalpaladar.com/>

@directopaladar



## LAS MEJORES RECETAS DE DIRECTO AL PALADAR

Directo al Paladar. AA.VV.

Libros Cúpula, 2022

18 x 23 cm. / 232 páginas

Rústica sin solapas

PVP c/IVA: 19,95 €

A la venta desde el 9 de noviembre de 2022

Para más información a prensa y entrevistas con la autora:

Lola Escudero. Comunicación Libros Cúpula

Tel: 619 212 722 // [lescudero@planeta.es](mailto:lescudero@planeta.es)

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

### TARTA RED VELVET

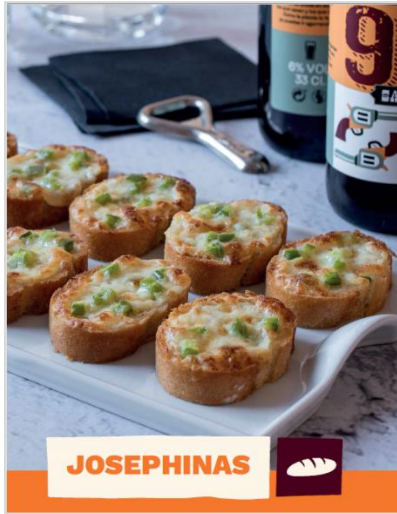
Popularizada por la pastelería moderna, esta tarta red velvet no puede presumir de orígenes más que humildes, pues apareció durante la Segunda Guerra Mundial, momento en que se utilizó la remolacha para dar color a este pastel que, a día de hoy, se elabora con cacao y con colorante alimentario para darle esos toques que la hacen distintiva. Por encima, una cobertura de queso crema para convertir la tarta en un icono de la alta repostería.

**INGREDIENTES**  
PARA 12 PERSONAS:

- 300 gramos de harina de repostería (para el bizcocho)
- 2 huevos (para el bizcocho)
- 280 gramos de azúcar (para el bizcocho)
- 110 mililitros de aceite de oliva (para el bizcocho)
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla (para el bizcocho)
- 2 cucharadas de cacao en polvo 100% (para el bizcocho)
- 250 mililitros de leche (para el bizcocho)
- 2 cucharaditas de zumo de limón (para el bizcocho)
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico (para el bizcocho)
- 2 cucharaditas de vinagre (para el bizcocho)
- 1 cucharadita de colorante alimentario rojo en gel (para el bizcocho)
- 360 gramos de azúcar glasé (para la cobertura)
- 190 gramos de mantequilla (para la cobertura)
- 200 gramos de queso crema (para la cobertura)

AUTOR: ESTHER CLEMENTE  
DIFICULTAD:  
TIEMPO DE PREPARACIÓN:  
ELABORACIÓN: 30 MINUTOS  
COCCIÓN: 20 MINUTOS  
REPOSO: 15 MINUTOS

# LIBROS CÚPULA



## JOSEPHINAS



AUTOR: CARMEN TALAÑA  
DIFICULTAD: FÁCIL

TIEMPO DE PREPARACIÓN:  
ELABORACIÓN: 10 MINUTOS  
COCCIÓN: 5 MINUTOS  
REPOSO: 1 HORA

Tan fáciles como irresistibles y baratas, estas Josephinas son una receta muy típica de los aperitivos estadounidenses, que exige muy poco tiempo en la cocina y sus ingredientes pueden apañarnos un picoteo improvisado sin casi esfuerzo. Resultonas, para todos los públicos, y con ese encanto que los gratinados al horno ofrecen, las Josephinas son ideales para días en los que no sabemos qué preparar y donde apenas necesitamos un poco de mantequilla, queso, mayonesa, ajo y una barra de pan.

**INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS**  
100 gramos de mantequilla sin sal a punto pomada.  
100 gramos de queso mozzarella rallado.  
1 diente de ajo.  
50 gramos de mayonesa.  
30 gramos de pimienta verde.  
1 barra de pan baguette sin sal.

**ELABORACIÓN:**  
En un recipiente amplio y hondo introducimos la mantequilla, el queso rallado, los dientes de ajo picados o rallados, la mayonesa y un pellizco de sal. Picamos finamente el pimiento (alrededor

de un cuarto de pimiento) y lo añadimos. Removemos bien hasta obtener una masa homogénea que dejemos reposar durante una hora en la nevera. Cortamos el pan de baguette en rebanadas de un centímetro de grosor, aproximadamente. Untamos cada una con una capa generosa de la mezcla anterior, asegurando que toda la superficie quede bien cubierta. Una vez esté todo rebanado listo, las colocamos sobre una bandeja de horno forrada con papel vegetal o un tapete de silicona, dejando algo de separación entre ellas. Introducimos la bandeja en el horno, que habremos precalentado 10 minutos con el grill a 250 °C, y gratinamos hasta que la superficie está ligeramente dorada. Servimos inmediatamente.

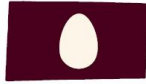
38



## COJONDONGO

A medio camino entre el majado, una sopa y una ensalada, esta receta de origen extremeño tiene un cierto aire gazpachero, con el que comparte algunos ingredientes, pues su esencia es pan duro, aceite, sal, vinagre y ya, cuando América aparece, se incluyeron pimientos y tomates. Fresca, muy veraniega y alimentación habitual de los campesinos durante las duras jornadas de trabajo, puedes optar por hacerla más líquida, casi sopa, o servirla con más tropezones a modo de ensalada.

30



**INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:**  
50 gramos de miga de pan del día anterior.  
150 gramos de pan sentado del día anterior.  
3 huevos.  
4 tomates maduros.  
1 pimiento verde italiano mediano.  
1 pimiento rojo italiano mediano.  
Media cebolleta.  
2 dientes de ajo.  
Sal.  
80 mililitros de aceite de oliva virgen extra.  
Vinagre de Jerez.

AUTOR: LILIANA FUCHS  
DIFICULTAD: FÁCIL  
TIEMPO DE PREPARACIÓN:  
ELABORACIÓN: 20 MINUTOS  
COCCIÓN: 10 MINUTOS



ENSALADAS

31



**ELABORACIÓN:**  
Desmigamos el pan para obtener unos 50 o 60 gramos de miga, los troceamos en un cuenco, añadiendo agua fría justa para remojarla, sin empaparla del todo. Mientras se hidrata, cocemos los

huevos en un cazo o cazuela con agua hirviendo durante 10 u 11 minutos, y refrescamos. Pelar los ajos, retirar el germen y trocear. Disponer en un mortero o recipiente firme con un buen pellizco de sal y majarlos hasta hacer una pasta. Añadir un chorrito de aceite y seguir

32



majándolo, agregando más aceite, poco a poco, hasta lograr una especie de alioli espeso. Entonces incorporamos la miga remojada y continuamos majando. Añadimos en ese momento un chorrito de vinagre y agua fría, poco a poco, mientras se sigue majando, hasta lograr una especie de salsa ligada algo espesa; la consistencia se puede dejar un poco al gusto, será el aliño de la ensalada. Probar y rectificar de sal y/o vinagre, y reservar en la nevera.

Lavar las verduras y cortarlas todas en cubos o piezas de, aproximadamente, el mismo tamaño, no muy grandes. Si se usa cebolleta, se puede cortar en juliana, plumas o cubos; para quitarle

fuerza se puede dejar en agua muy fría unos 15-20 minutos. Opcionalmente, pelamos los tomates. Mezclamos todos estos ingredientes en una fuente de barro o ensaladera. Cortamos el resto del pan con su corteza en cubos pequeños y los añadimos. Mezclamos todo bien y agregamos el aliño del cojondongo, echando más o menos cantidad al gusto. Removemos a conciencia para que todos los sabores se integren.

Pelamos los huevos, los cortamos en cuartos y los repartimos por encima. Añadimos un poco más la superficie, regando con un hilo de aceite de oliva virgen extra si se desea, y dejamos enfriar en la nevera antes de servir.

33