

El libro de los errores en la cocina

MARIJO JORDAN

Todo lo que debes evitar
para salir airos@ de la
gastronomía cotidiana



librosdevanguardia

[comer]

El libro de los errores en la cocina

Todo lo que debes evitar para salir airoso@
de la gastronomía cotidiana

Marijo Jordan

Cocinar una deliciosa tortilla de patatas –ni demasiado seca, cruda o líquida–, resolver una paella con el arroz adecuado o conseguir un flan en su punto supone para el aficionado una especie de gincana llena de trampas que puede acabar con la paciencia del más voluntarioso.

De la mano de chefs de renombrado prestigio, que nos describen los errores más recurrentes que cometemos (Carme Rusalleda, Ramon Freixa, Oriol Ivern, Romain Fornell...), este libro repasa punto por punto los platos más conocidos de la cocina popular para que consigas elaborarlos como un auténtico experto.



Marijo Jordan (Barcelona) es una periodista especializada en el mundo de la moda, la gastronomía y la crónica social que ha desarrollado su trayectoria profesional durante años en el diario Avui (después El Punt Avui) mientras colaboraba en TV3, RAC1, Catalunya Ràdio, Cuatro... Como freelance, actualmente escribe con su peculiar punto de vista fresco y cosmopolita en medios como *Vanity Fair* y *Cuina* y en el

, canal digital *Comer de La Vanguardia*, de cuyos artículos se ha destilado este libro.



Prólogo

De los negados para la cocina se dice que no saben ni freír un huevo. ¡Gran error! Porque conseguir que ese plato tan simple nos quede redondo es bastante más complicado de lo que parece. Si nos gusta crujiente y con puntilla deberíamos aplicar una técnica que cambiaría totalmente si lo preferimos de textura tierna y aspecto plano. Y si somos muy perfeccionistas podemos seguir el consejo de Ferran Adrià friendo clara y yema por separado, porque cuajan a temperaturas distintas. Este es sólo un ejemplo de cómo, con cuatro consejos básicos, podemos mejorar nuestros platos cotidianos. Pero hay muchos más. ¿Tenemos que remojar las lentejas? ¿Distinguís cómo tratar el bacalao cuando es fresco, salado o desalado? ¿Qué queso elegimos para hacer una rica tarta de queso? ¿Se puede conseguir que una hamburguesa sea *fast good*, rápida pero también buena? ¿Sabéis que si os queda el flan con agujeritos internos como si fuera un gruyère es porque no habéis hecho bien la cocción? Detectar los fallos que cometemos ante los fogones y solventarlos es el objetivo de este libro.

Cuando Cristina Jolonch me propuso escribir en el portal *Comer* de *La Vanguardia* una sección que detectara los principales errores de las elaboraciones culinarias caseras, no imaginaba cómo un pequeño detalle podía cambiarlo todo. Lo descubrí preguntando a cocineros y expertos de primer nivel en cada materia, que generosamente me ofrecieron sus trucos más personales. A veces depende tan solo de la temperatura del horno, del tipo de rebozado o del aceite que elegimos. Incluso del concepto que tenemos del plato. “Si a una vichyssoise le pones mucha patata ya no es una sopa fría, es un puré”, dice Romain Fornell, mientras que Oriol Ivern nos aclara que –aunque sea una idea muy extendida– el calamar a la romana no ha de quedar blandito, sino firme y crujiente.

Todo en cocina evoluciona. El pan del salmorejo ya no ha de ser obligatoriamente duro porque hace mucho que el plato dejó de ser cocina de aprovechamiento, los macarrones con un poco de imaginación pueden salir del menú infantil (como nos cuenta Ramon Freixa), y las torrijas se pueden elaborar hasta con lima kafir o haba tonka. Porque no siempre hay errores, sino diferencias por cuestión de gusto, como ocurre con las croquetas, que resultan igual de sabrosas tanto si son de masa ligera como si tienen tropezones, aunque nunca debemos equivocarnos en la fritura.

Hemos seleccionado los artículos más interesantes de los publicados hasta ahora, que recogen primeros platos de cuchara, carnes, pescados, postres y algunas salsas como la bechamel, cuyos secretos nos descubre Raül Balam Ruscaldeda. Nadie mejor que él porque de adolescente elaboraba litros y litros en la originaria tienda de comestibles de su madre, Carme Ruscaldeda, quien, por cierto, nos ayuda con el huevo frito. No olvidamos la pizza auténtica napolitana con su rica masa, nos adentramos en el sushi con la guía del mejor maestro itamae de España, descubrimos la importancia de elegir una buena tahina para elaborar hummus con un médico y profesor palestino que es un referente en cocina árabe desde hace décadas, indagamos en la receta clásica de la paella valenciana, averiguamos si

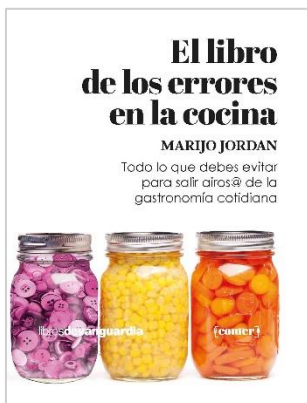
hemos de pegarle una paliza al pulpo y aprendemos cómo no errar con la popular y riquísima barbacoa.

Si Francis Paniego nos cuenta los secretos de una tortilla de patatas bien cuajada y jugosa, Paco Pérez nos explica su método para que no se nos corte la mayonesa y el rey de las patatas bravas, el bloguero Edu González, nos advierte que la tapa más popular no son unas simples patatas fritas con ketchup y mayonesa. Además, no olvidamos la importancia de la seguridad alimentaria: No evitar infecciones bacterianas o anisakis puede ser el peor de los errores.

No quiero olvidarme de Joel Miñana, que ha dejado por unas horas el mundo de la moda para meterse en la cocina con nosotros animando estos textos con sus exquisitos dibujos. Muchas gracias a todos los que nos han ayudado a confeccionar este manual tan práctico en unos tiempos de crisis (económica o sanitaria) en que la cocina doméstica adquiere mayor presencia y relevancia que nunca. Echadles un vistazo a estos platos sin errores y descubriréis que sois capaces de conseguir aplausos hasta friendo un huevo.

Marijo Jordan
Periodista

*Quien tiene boca se equivoca,
y quien tiene cocina, también*



El libro de los errores en la cocina

Todo lo que debes evitar para salir airoso de la gastronomía cotidiana

Marijo Jordan

Páginas: 264

PVP 17,00 €

ISBN: 9788416372973

Editorial: [Libros de Vanguardia](#)