



# COCINA FAMILIAR

JAVIER  
ROMERO



# COCINA FAMILIAR

JAVIER  
ROMERO

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (art. 270 y siguientes del Código Penal)

Diríjase a Cedro (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con Cedro a través de la web [www.conlicencia.com](http://www.conlicencia.com) o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47

© Cocina Familiar con Javier Romero, S. L., 2017

© Editorial Planeta, S. A., 2017

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona

[www.editorial.planeta.es](http://www.editorial.planeta.es)

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

Fotografías del interior: © Cocina Familiar con Javier Romero, S. L., © Marina Vilanova, © Mythja – Shutterstock, © Tetxu – Shutterstock, © Nito – Shutterstock, © Siamionau pavel – Shutterstock, © Mariontxa – Fotolia, © Oksana Mizina – Shutterstock, © Maksim Shebeko – Fotolia, © A. J. J. Estudi – Age Fostostock, © Lisovskaya Natalia – Shutterstock, © chandlervid85 – Fotolia, © M.studio – Fotolia, © funkyfrogstock – Shutterstock, © shootdiem – Fotolia, © jultud – Shutterstock, © Francesco83 – Shutterstock, © asife – Fotolia, © ucky – Fotolia, © Dar1930 – Fotolia, © lounom – Fotolia, © manulito – Shutterstock, © Nitr – Shutterstock, © Kazlouski Siarhei – Shutterstock

Primera edición: mayo de 2017

Depósito legal: B. 7.591-2017

ISBN: 978-84-08-17111-9

Preimpresión: Safekat, S. L.

Impresión: Gráficas Estella

Printed in Spain – Impreso en España

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como **papel ecológico**

# ÍNDICE

Introducción, 11

ENTRANTES ● Entrantes para tapear, 15

PRIMEROS ● Arroces, 67  
● Guisos con patata, 83  
● Legumbres, 93  
● Pasta, 109  
● Sopas y cocidos, 125

SEGUNDOS ● Platos de pescado, 135  
● Platos de carne, 149  
● Platos de casquería, 189  
● Tortillas y revueltos, 199

POSTRES ● Postres clásicos, 211  
● Bizcochos, 293  
● Tartas, 317  
● Bases para postres, 350

RECETAS BÁSICAS ● Salsas, 356  
● Salsas para pasta, 361  
● Salsas para carnes y pescados, 364  
● Bases para platos, 366

Índice de recetas, 375

Índice alfabético de recetas, 379

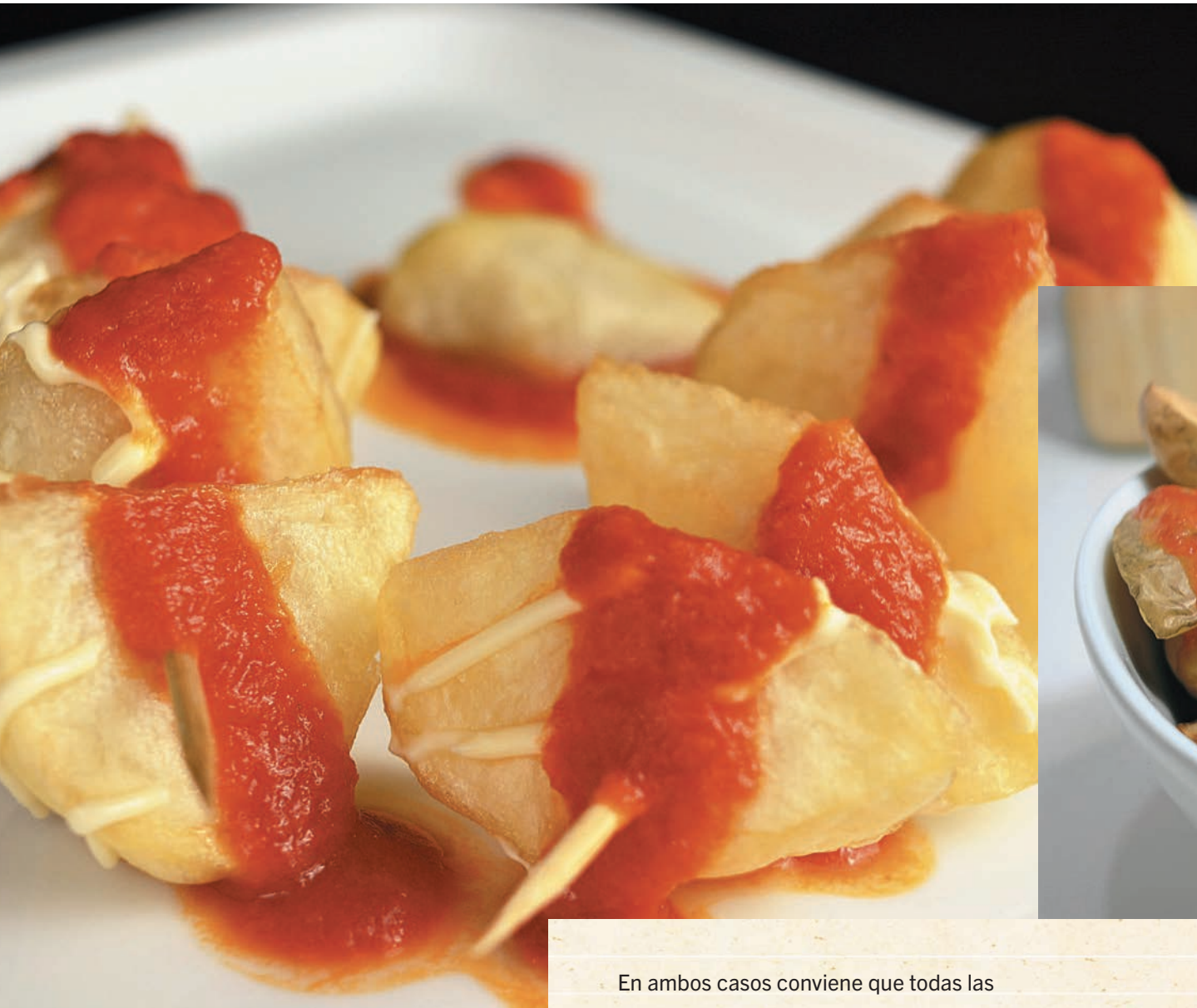


# ENTRANTES PARA TAPEAR

PLATOS PARA COMPARTIR Y ABRIR BOCA







En ambos casos conviene que todas las patatas sean del mismo tamaño. De lo contrario, se cocinarán a distinto ritmo y habrá trozos que estarán demasiado hechos mientras que otros pueden quedar crudos.

## Patatas bravas clásicas y ligeras

### Ingredientes

---

4 patatas grandes  
salsa brava (ver receta básica p. 357)  
aceite de oliva



### Preparación

---

1 Para las patatas tradicionales, pelamos y cortamos las patatas en trozos de tamaño similar, no demasiado grandes. A continuación, las freímos en abundante aceite de oliva por tandas, hasta que queden bien doradas, y las escurrimos.

Para las patatas ligeras, cortamos las patatas sin pelar en gajos de tamaño similar y los ponemos en una bandeja de horno. Calentamos el horno a 190 °C y, cuando esté caliente, horneamos las patatas unos 15 minutos.

2 Ponemos las patatas en una cazuelita de barro y las cubrimos con la salsa brava al gusto. Si lo deseamos, podemos añadir también una cucharada de mayonesa para darle un toque distinto.

#patatasbravasligeras

#patatasbravastradicionales





Para que no se te pegue la masa a las manos al hacer las bolas, te recomiendo untártelas con una gotita de aceite.

## Bombas de patata con chorizo y salsa roquefort

### Ingredientes

---

6 patatas pequeñas  
120 g de mantequilla  
150 g de picadillo de chorizo  
50 g de queso roquefort  
500 ml de nata líquida para cocinar  
huevos  
harina  
aceite de oliva  
sal

### Preparación

---

- 1 Cocinamos el picadillo de chorizo en una sartén con aceite y reservamos.
- 2 Hervimos las patatas en agua con sal entre 20 y 40 minutos, hasta que estén hechas. Cuando se enfríen, las pelamos y las chafamos con un tenedor hasta obtener un puré.
- 3 Ponemos el puré a punto de sal y añadimos 60 g de mantequilla

fundida. Removemos hasta que quede bien integrado. A continuación, añadimos el picadillo y volvemos a remover.

- 4 Cuando esté listo, tomamos pequeñas porciones de masa y hacemos bolas del tamaño de pelotas de golf.
- 5 Cuando estén todas las bolas hechas, las pasamos por harina y huevo batido para rebozarlas y las freímos en abundante aceite. Reservamos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.
- 6 Para hacer la salsa de roquefort, ponemos a calentar en un cazo el queso con 60 g de mantequilla. Cuando la mantequilla se haya fundido del todo y el queso esté a medio fundir, añadimos la nata. Dejamos reducir hasta que quede una mezcla líquida y retiramos del fuego.
- 7 Ponemos la salsa en un plato y presentamos encima las bombas.

#bombasdepataychorizo





## Ensaladilla rusa

### Ingredientes

---

**6 patatas medianas**  
**6 huevos cocidos**  
**1 zanahoria grande**  
**aceitunas verdes**  
**pimiento rojo en conserva**  
**1 lata de guisantes**  
**1 lata mediana de atún en aceite**  
**1 bote grande de mayonesa**  
**pepinillos en vinagre**  
**encurtidos variados (zanahorias,  
cebollitas, col...)**  
**sal**  
**vinagre**

### Preparación

---

- 1 Ponemos las patatas limpias y sin pelar y la zanahoria pelada en una cazuela al fuego con agua abundante y sal. Dejamos 20 minutos o hasta que estén al punto y retiramos. Paralelamente, cocemos los huevos en otra cazuela con abundante agua, sal y un chorro de vinagre durante 10 minutos. Retiramos. Dejamos enfriar todo completamente.
- 2 Una vez fríos estos ingredientes, pelamos las patatas y los huevos y lo cortamos todo en cubos pequeños. Reservamos 2 huevos y ponemos el resto con las patatas y la zanahoria en un bol amplio.
- 3 Añadimos los guisantes escurridos, los pimientos picados, el atún desmigado y los demás encurtidos.
- 4 Ponemos sal, un poco de vinagre y el aceite del atún. A continuación, añadimos la salsa mayonesa y lo mezclamos todo bien.
- 5 Decoramos con los huevos cocidos que hemos reservado y unas olivas. Dejamos reposar unas horas en la nevera antes de servir.

#ensaladillarusa



La ensaladilla rusa admite más ingredientes, por ejemplo, pechuga de pollo cocida.





Esta receta es ideal para días de fiesta, por ejemplo, Navidad. Puedes rebajar el aporte calórico de la mayonesa sustituyéndola por una mezcla a partes iguales de mayonesa, leche y queso crema. De este modo conseguimos una salsa igual de buena, pero con menos de la mitad de calorías.





## Ensaladilla de marisco

### Ingredientes

---

500 g de langostinos  
2 aguacates  
8 huevos cocidos  
500 g de palitos de cangrejo  
400 g de mayonesa (ver p. 358)  
aceitunas verdes  
salmón ahumado

### Preparación

---

- 1 Pelamos los aguacates. Para ello, los cortamos por la mitad moviendo el cuchillo alrededor del hueso, separamos las dos partes y vaciamos la piel con una cuchara. Reservamos.
- 2 Picamos finamente los langostinos, el aguacate, los palitos de cangrejo y los huevos cocidos.
- 3 Mezclamos todo en un bol amplio, añadimos la mayonesa y decoramos con el salmón ahumado. Servimos.

#ensaladillademarisco