Tapes' WORLD

Delícies en Llauna

Receptes saboroses & super fàcils de preparar



Toni Monné & Juan Linares

Cossetània Edicions

Si deseas estar informado de nuestras novedades,
te animamos a que te apuntes a nuestros boletines
a través de nuestro mail o web:

www.amateditorial.com
info@amateditorial.com

Recuerda que también puedes encontrarnos
en las redes sociales.

@amateditorial

facebook.com/amateditorial

amateditorial

Tapas' World

Delicias enLATAdas

Recetas sabrosas & super fáciles de preparar

Toni Monné & Juan Linares

Amat editorial

Nuestras Recetas

Aceitunas rebozadas y fritas 6
Arenques ahumados con maíz tostado y salsa verde 8
Canelones con *foie* y setas 10
Capataz 12
Ceviche de gulas 14
Croquetas de calamares en su tinta 16
Cucharas de alubias con almejas 18
Daditos de queso en aceite con anchoas y verduritas fermentadas ... 20
Empanada de zamburiñas 22
Ensalada tibia de zanahorias y atún con comino 24
Espárragos con mahonesa de lima, soja y estragón 26
Gilda 28
Guacamole con ventresca de bonito del Norte 30
Habitas con jamón 32
Huevos mollet de codorniz con huevas de erizo 34
Milhojas de huevas de caballa y aceitunas 36
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao 38
Poké de quinoa roja con pulpo 40
Puerros a la vinagreta 42
Pulga de mejillones escabechados 44
Tabulé con berenjenas aliñadas 46
Tacos rápidos de *corned beef* 48
Tarama 50
Tartar de sardinillas y alga *nori* 52
Tempura de berberechos con romesco 54
Tostas de *mousse* de bacalao ahumado 56
Triangulitos de pasta filo y confit de pato 58
Wrap de lechuga al estilo *thai* con codornices en escabeche 60

Aceitunas Rebozadas y fritas



Ingredientes

- Lata de aceitunas verdes rellenas 1
- Harina..... 100 g
- Pan rallado..... 100 g
- Huevos..... 2
- Aceite de oliva

20 min | 4

1 Seca las aceitunas

con papel de cocina para que absorba la humedad. Pásalas por harina; después, por huevo batido y, finalmente, por pan rallado.

2 Para que el empanado

resulte consistente, pásalas de nuevo por huevo batido y vuélvelas a rebozar en pan rallado.

3 Resérvalas

unos minutos en la nevera y, después, fríelas por tandas en una sartén con abundante aceite bien caliente.

4 Disponlas sobre papel

absorbente cuando estén hechas para que escurran el exceso de aceite, y déjalas entibiar unos minutos antes de servirlas.

Arenques ahumados con maíz tostado y salsa verde



Ingredientes

- Filetes de arenques ahumados 4
- Patata grande 1
- Pimentón de la Vera
- Maíz tostado
- Tallos de cebollino
- Escamas de sal
- Sal

Para la salsa verde:

- Diente de ajo 1
- Ramita de perejil 1
- Aceite ..... 100 ml
- Cucharada de zumo de limón 1
- Sal

40 min | 4

1 Para la salsa verde:

en el vaso de la batidora, tritura el ajo con el aceite. Agrega el perejil picado y tritura nuevamente hasta obtener una salsa espesa de vistoso color verde. Por último, incorpora el zumo de limón, sazona con una pizca de sal y reserva la salsa.

2 Corta la patata

en rodajas gruesas de 1 centímetro. Calienta abundante aceite en una cazuela sin dejar que hierva e introduce las patatas. Cuécelas durante unos 12 minutos y escúrrelas.

3 Tritura un puñado

de maíz hasta convertirlo en polvo y reboza en él los filetes de arenque.

4 Dispón una rodaja

de patata en los platillos de servicio y espolvoréala con una pizca de sal y un poco de pimentón de la Vera. Coloca encima un filete de arenque ahumado empanado con el maíz y sazona con unas escamas de sal. Espolvorea el arenque con una pizca de cebollino picado y añádele la salsa verde. Para terminar, decora con unos tallos de cebollino y sirve.

Canelones con foie y setas

Ingredientes

- Placas de canelones 16
- Pechuga de pollo picada 1
- Bloc de *foie* ..... 150 g
- *Ceps* o setas frescas ..... 350 g
- Cebolla 1
- Caldo de pollo ..... 200 ml
- Vino blanco ..... 100 ml
- Diente de ajo 1
- Ramita de perejil 1
- Bechamel ..... 4 ml
- Cucharadas de queso emmental rallado 4
- Mantequilla ..... 20 g
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

1 h y 15 min | 4

1 Rehoga la cebolla

picada en una sartén con tres cucharadas de aceite hasta que esté transparente. A continuación, incorpora la pechuga picada, salpimienta y cuécelo todo durante 10 minutos. Después, agrega las setas troceadas y el ajo y el perejil picados y sigue cociéndolo 4 minutos más.

2 Vierte el vino blanco

y déjalo reducir durante unos minutos. Incorpora el caldo, tapa y cuece a fuego lento durante 15 minutos más. Retira del fuego y agrega el *foie* troceado.

3 Mientras, cuece

las placas de canelón en una cazuela con agua salada hirviendo el tiempo que indique el fabricante. Después, escúrrelas, extiéndelas sobre un paño limpio y reparte por encima el relleno.

4 Enrolla los canelones

y disponlos en una bandeja refractaria. Cúbrelos con la bechamel, espolvoréalos con el queso y unos dados de mantequilla y gratínalos en el horno hasta que se doren. Sírvelos enseguida.



Capataz



Ingredientes

- Navajas en conserva..... 8
- Mejillones en escabeche de lata 8
- Piparras (guindillas) en vinagre..... 8
- Pepinillos en vinagre..... 8
- Aceitunas verdes..... 8

5 min | 4

1 Ensarta

los ingredientes en palillos o brochetas siguiendo este orden: primero las aceitunas; después, las guindillas, a continuación, las navajas, seguidamente, los pepinillos y, para terminar, los mejillones.

2 Dispón los pinchos

en una bandeja y riégalos con el jugo de los mejillones y las navajas.

3 Resérvalos

en la nevera y sírvelos como aperitivo.

Si lo deseas, puedes agregar también una anchoa en aceite enrollada o doblada sobre sí misma.

Ceviche de gulas



INGREDIENTES

- Latas de gulas..... 2
- Aguacate..... 1
- Cebolla morada..... ½
- Ají limo u otra guindilla..... ½
- Limas..... 3
- Trozo de jengibre ..... ½ cm
- Hoja de cilantro 1
- Sal

35 min 4

1 Pela la cebolla,

córtala en plumas finas y déjalas en un bol con agua y hielo para que pierdan intensidad y queden bien crujientes.

2 Escurre las gulas

de su líquido de conservación y disponlas en un bol. Exprime las limas por encima, mezcla bien y agrega un cubito de hielo.

3 Parte el aguacate

y córtalo en dados pequeños. Pica el ají y el cilantro. Pela y ralla el jengibre. Agrega todos estos ingredientes al bol con las gulas junto con las plumas de cebolla escurridas. Sazónalo con una pizca de sal y mézclalo bien.

4 Para terminar,

reparte el ceviche en boles individuales, espolvoréalo con cilantro picado y sírvelo.

© Toni Monné & Juan Linares, 2018
© de la edición original: Zahorí de Ideas S.L., 2018
© de esta edición: Profit Editorial I., S.L., 2018
Amat Editorial es un sello editorial de Profit Editorial I., S.L.
Travessera de Gràcia, 18; 6º 2ª; Barcelona-08021

© Textos: Toni Monné
© Ilustraciones: Juan Linares

Coordinación editorial y de producción: Zahorí de Ideas
Diseño: Céline Robert
Maquetación: Pau Santanach

ISBN: 978-84-9735-448-6
Depósito legal: B 21449-2018

Primera edición: Octubre 2018

Impresión: GPS Group
Impreso en Eslovenia / *Printed in Slovenia*

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 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 (www.conlicencia.com; teléfono 91 702 19 70 – 93 272 04 45).