OBERON

LAS RECETAS MÁS IMPLACABLES DE LOS 7 MARES

LA COCINA DEL PIRATA

Las Recetas más implacables de los 7 mares

OBERON

Índice

9
Introducción

RECETAS DE ANIME

12
Taiyaki de Boku No Hero

18
Takoyakis de Dragon Ball

24
Ramen de Dragon Ball

32
Dango de Naruto

38
Cerdo ¡falso! Al horno de Shokugeki No Soma

44
Arroz dentro de una piña de Shokugeki No Soma

52
Huevos Benedict de Shokugeki No Soma

60
Sumire Karaage de Shokugeki No Soma

68
Arroz de Sanji de one piece

76
Pollo estilo One Piece

82
Dorayakis de Doraemon

88
Espagueti Jojo's Bizarre Adventure

RECETAS DE SERIES

96
Alitas picantes de Regular Show

102
Extrahuevoordinario de Regular Show

108
Hamburguesa ultimátum de Regular Show

114
Doble sándwich de la muerte Regular Show

120
Lasaña de Garfield

126
Burrito de 3 kilos de Somos Osos

138
Cinnamon Rolls de Better Call Saul

144
Salsa szechuan y nugget de Rick y Morty

152
Dónuts de Homer de los Simpsonn

158
La tarta de Mona Simpson

164
Tapa arterias de Los Simpson

170
Adictiva bebida Slurm

176
Pastelitos de limón de Juego de Tronos

182
Galletas del Monstruo de las Galletas

188
Sándwich perfecto de Hora de Aventuras

194
Espaguetis de Hora de Aventuras

200
Pancakes de beicon frito de Hora de Aventuras

RECETAS DE PELÍCULAS

208
Ratatouille

214
Vichyssoise de Ratatouille

220
Cerveza de mantequilla de Harry Potter

226
Amortentia y Felix Felicis de Harry Potter

232
Tarta de Hagrid de Harry Potter

238
Jugo de calabaza de Harry Potter

244
Shawarma o Kebab de Los Vengadores

250
Chimichanga de Deadpool

256
Pastel de chocolate de Matilda

RECETAS DE VIDEOJUEGOS

264
Helado de sal marina de Kingdom Hearts

271
Agradecimientos

Introducción

Muy buenas, Nakama, muchas gracias por adquirir este libro que estoy seguro de que, si eres un amante de las series, los animes y las películas, te va a encantar.

Aquí podrás descubrir las recetas más implacables de los 7 mares, esas que has estado soñando durante años poder comerte, algunas de ellas seguro que ni pensabas que se pudieran hacer y otras, simplemente, no te has sentado a pensarlo, pero tranquilo, que yo te ahorro ese trabajo dejándote aquí las que creo que son las mejores recetas.

Desde la tapa arterias o atasca arterias de *Los Simpson*, pasando por el ramen de *Dragón Ball*, los dangos de *Naruto*, la cerveza de mantequilla y mucho más.

Espero que te guste tanto leer este libro como a mi escribirlo, y si decides hacer alguna… espero ver cómo te ha quedado.

Recetas anime

Taiyaki
DE BOKU NO HERO

Este simpático pez relleno está presente en todo Japón,
normalmente está relleno de anko, una pasta de judías dulces,
PERO… PERO… PERO a mí ¡me flipa mucho más con chocolate!
Y en Boku no Hero les flipan así que ¡vamos a darle!

INGREDIENTES

- 3 huevos
- 30 g de azúcar moreno
- 70 g de harina de trigo
- 25 ml de agua
- 2 cdas de miel
- Nutella
- 230 g de harina de trigo
- 150 g de azúcar blanco
- 5 g de levadura de panadero
- Esencia de vainilla
- 250 ml de leche
- Mantequilla

Cogemos una cucharada de Nutella o Nocilla, o lo que te dé la gana, y nos la llevamos a la boca, es importante saber si está mala o está buena.

¡SPOILER! Este paso de probarla te lo puedes ahorrar.

Seguimos.

Cogemos una cucharada de Nutella y la envolvemos en papel film o transparente, como si fuera un caramelo. Esto lo haremos unas 4 o 5 veces, será el relleno de nuestros pececitos, así que haz tantos como te vayas a comer o a hacer. Cuando los tengamos todos, nos los llevamos directos al congelador, y después te diré el motivo.

En un bol ponemos los 3 huevos, 70 gramos de harina, el azúcar moreno y el agua. Con ayuda de unas varillas le damos a tope de power para que se integren bien todos los ingredientes.

En otro bol echamos 230 gramos de harina, el azúcar blanco y la levadura de panadero. Lo mezclamos bien con una cuchara.

En la mezcla anterior añadimos la esencia de vainilla, con un chorrito será más que suficiente, la miel, el otro bol que acabamos de preparar y una pizca de sal.

Para que no hagas un estropicio y manches toda la cocina, remueve primero con una cucharita de madera o lengua y después le das caña con las varillas.

Necesitamos que la mezcla sea más líquida, así que mientras las varillas están haciendo su magia, vamos a añadir poco a poco la leche. La textura que buscamos es que se haga un hilito y que enseguida desaparezca.

Lo tapamos con film transparente y nos lo llevamos a la nevera durante 30 minutos.

En un fogón, colocamos el molde de los taiyaki, te aviso desde ya que no pruebes a hacerlo en la vitro porque no funciona, ya lo he intentado. El molde lo puedes encontrar en el todopoderoso AMAZON, y si este libro lo has comprado allí, me encantaría que pusieras un comentario diciendo: «El libro con recetas de anime más ¡TOP OF THE WORLD! XD

Calentamos a fuego medio, derretimos un poco de mantequilla en el microondas para poder esparcirlo bien por todo el molde con un pincel de cocina.

Sacamos nuestro mejunje de la nevera y la Nutella congelada.

Con ayuda de un cazo lo echamos en el molde, no te preocupes si se desborda porque es lo normal. Ponemos nuestra Nutella congelada (sin el papel transparente, claro), un poquito más de mezcla y le damos la vuelta.

Que ¿por qué congelamos la Nutella? Porque así mientras se hace nuestro pez, no se desparramará todo el relleno por ahí.

Al principio te saldrán mal, a mí también. Pero aquí vienen los TRUCOS del TRABUCO:

El primero es que no dejes que la mantequilla se queme, que quiero decir con esto, que esparzas la mantequilla y acto seguido la masa.

El segundo consejo es que no eches en exceso la masa. Nakama, la mejor forma de que salgan perfectos es practicar y practicar.

Y el tercer consejo, que hará que te quede top, es que le des la vuelta cada 30 segundos, unas 6 veces.

Y listo, Nakama,
disfruta de estos taiyakis.

SPEED RUN

1

Cogemos 1 cucharada de Nutella y la envolvemos en papel film.

2

Repetimos 4 o 5 veces y nos lo llevamos al congelador.

3

En un bol echamos 3 huevos, 70 gramos de harina, el azúcar moreno y el agua.

4

Le damos caña con las varillas.

5

En otro bol echamos 230 gramos de harina, el azúcar blanco y la levadura de panadero.

6

Lo mezclamos bien con una cuchara.

7

En la mezcla de las varillas, añadimos un chorrito de esencia de vainilla, la miel y la mezcla que acabamos de preparar y la sal.

8

Lo mezclamos con una lengua y le damos caña con las varillas.

9

Cuando se haya unificado todo, y mientras las varillas siguen, echamos poco a poco la leche.

10

Tapamos con papel film y lo llevamos a la nevera durante 30 minutos.

11

Derretimos la mantequilla.

12

Ponemos a calentar el molde en el fogón.

13

Sacamos la masa de la nevera y la Nutella del congelador.

14

Embadurnamos todo el molde con la mantequilla.

15

Echamos un poco de masa.

16

Ponemos la Nutella.

17

Más masa.

18

Cerramos.

19

Le damos la vuelta cada 30 segundos 6 veces.

20

Listo ya puedes disfrutarlos.

Takoyakis
DE DRAGON BALL

Esta receta, aparte de aparecer en Dragon Ball Super,
que le flipan a lord Bills cuando se las hace Vegeta,
la comen muchísimo en One Piece.

Y siempre me pregunté: ¿por qué se vuelven tan locos con esto?

Resulta que son bolitas de pulpo japonesas con una masa
que se te va la cabeza.

Como curiosidad, en One Piece hay un personaje que se llama Hachi
que es, literalmente, un pulpo, que tiene un restaurante
de Takoyakis… ¿será caníbal?

INGREDIENTES

- 70 g de harina
- 1 huevo
- ¼ cdta de sal
- ½ cdta de levadura
- 1 cdta de azúcar
- 1 cda de soja
- 1 cda de leche
- 300 ml de caldo dashi
- Mayonesa japonesa
- 1 cda de miel
- 1 cucharada de tomate frito
- Pulpo cocido
- Puerro
- Jengibre encurtido
- Cebollino
- Aomori
- Salsa tonkatsu
- Katsoubusi

Para esta receta vamos a necesitar un montón de ingredientes japoneses, pero tranquilos, Nakamas, que ahora lo podéis encontrar fácilmente por internet.

Empezamos realizando una sopa dashi, en mi caso utilizare el instantáneo. En una olla ponemos el agua y un sobre de los que vienen en el paquete, esperamos 15 minutos mientras hierve el caldo y listo, lo tenemos preparado.

Vamos con la masa de los takoyakis.

En un bol echamos un huevazo, lo batimos con la fuerza de un saiyan y añadimos, la sal, el azúcar, leche de vaca, o de vegetal o de unicornio de 7 cabezas y la salsa de soja. Una vez tengamos todo bien integrado echaremos a la mezcla 300 mililitros del caldo dashi que hemos preparado.

Integramos la harina con la levadura y hacemos que se hagan uno con la fuerza TAN TARARÁ. Para que nuestros takoyakis queden suaves y esponjosos como la piel de Ulong, vamos a tamizarlo todo y añadirlo, poco a poco, ¡CUIDADO con el síndrome del pirata y que se te caiga todo en la mesa!

Removemos para que se integre todo bien con la masa y reservamos en la nevera.

Es hora de cortar el pulpo en trozos pequeños, que esté cocido antes con un KAMEHAHA, si no… bueno si esta cocido normal ¡no pasa nada!

Lo suyo es que vayas intercalando primero por una punta y luego por la otra.

Para hacer la salsa takoyaki, vamos a necesitar la salsa tonkatsu, le añadimos la miel de la abeja Maya y el tomate frito. Removemos bien y listo tenemos la salsa takoyaki.

Cortamos un poco de puerro en trozos pequeños, con el cebollino hacemos lo mismo y también con el jengibre.

El truco del trabuco, pelar el jengibre con una cuchara, ¡no con un cuchillo!

Vamos a por los takoyakis.

Para poder hacerlos es necesario tener un molde especial, ¡en internet seguro que lo encontráis!

Embadurnamos bien con aceite de oliva. Y aquí el secreto para que salgan perfectos es…. Trabajar superrápido.

Una vez que esté más caliente que el maestro Mutenrrosi, echamos el mejunje *Art Attack* hasta un poco más de la mitad, añadimos los trozos de pulpo en cada hueco, el puerro picado y el jengibre encurtido.

Pasados 2 minutos…

Cubrimos con la masa, no te preocupes por que se sobresalga por el resto del molde porque así es la receta.

Dejamos que se haga un poco y con ayuda de unos palillos chinos separamos la masa; es el momento de dar la vuelta a los takoyakis, primero con los palillos recogéis toda la masa sobrante y la metéis dentro de cada bolita, y luego con cuidado, los ponemos de un lado, cuando esté listo, del otro lado y así hasta que le demos la vuelta del todo.

Pero ojo que no es fácil, y los primeros no saldrán perfectos, la cuestión es que lo hagas rápido, sin miedo al éxito y sobre todo que cuando vayas a darles la vuelta, bajéis el fuego y una vez que estén todos dados la vuelta lo volváis a subir.

Cuando tengan el tono que queramos de dorado y veamos que están duritos es hora de sacarlos. Los ponemos en un plato y ponemos el resto de ingredientes.

Los pincelamos con la salsa takoyaki con mucha delicadeza y amor. Echamos unas pocas de virutas de Aomori, que si no te lo he dicho antes es la misma alga nori triturada.

Un poco de mayonesa japonesa, el cebollino y el katsuobushi.

Veréis que el katsuobushi ¡¡está vivo!!

Y listo, Nakamas,
ya tenemos los takoyakis
de *Dragón Ball*.

SPEED RUN

1

Empezamos haciendo la salsa dashi: en una olla con 300 mililitros de agua, echamos un sobre de dashi instantáneo.

2

Retiramos y reservamos.

3

En un bol echamos un huevo, batimos y añadimos la sal, azúcar, leche y soja.

4

Removemos bien y añadimos 300 mililitros de caldo dashi.

5

Integramos la levadura con la harina y tamizamos encima del mejunje anterior.

6

Con ayuda de un globo hacemos que se integren todos los ingredientes y reservamos en la nevera.

7

Cortamos el pulpo en trozos pequeños.

8

Cortamos el puerro, el cebollino y el jengibre.

9

En un molde especial de takoyakis, embadurnamos con aceite de oliva.

10

Llenamos hasta la mitad de todos los agujeros.

11

Rellenamos con pulpo y puerro.

12

Y terminamos de cubrir con el caldo.

13

Con ayuda de unos palillos separamos los takoyakis.

14

Para darle la vuelta tenemos que bajar el fuego, y cuando le hayamos dado la vuelta volver a subirlo.

15

Retiramos cuando estén duritos y dorados.

16

Pincelamos con salsa takoyaki.

17

Echamos virutas de Aomori, un poco de salsa japonesa, cebollino y katsuobushi.