

MI TOQUE SECRETO

Recetario

Sumario

ENTRANTES	P. 5
PRIMEROS PLATOS	P. 35
SEGUNDOS PLATOS	P. 65
GUARNICIONES	P. 95
POSTRES	P. 125
MIS INVITADOS	P. 157
ÍNDICE DE RECETAS	P. 160

El secreto de la mayonesa

Pequeños detalles para una salsa perfecta

Aquí tienes los trucos más importantes para evitar que la mayonesa se corte:

Necesitas huevos muy frescos. Déjalos fuera de la nevera para que el aceite y las yemas se mezclen mejor.

Si decides hacer la mayonesa a mano, sala las yemas de los huevos antes de comenzar y echa el aceite gota a gota.

Ten cuidado: nunca cambies el sentido en el que empezaste a batir, mantenlo siempre o bien a la derecha o bien a la izquierda. Es una salsa muy delicada y podría cortarse. Si esto sucede, no te desanimes: coge otra yema y añádela a la salsa poco a poco.

La mayonesa estará hecha cuando tenga un aspecto brillante y una textura consistente y espesa. Sólo en ese momento, si te apetece, puedes añadir un poco de zumo de limón o sazonarla con sal y pimienta.

Si usas una batidora eléctrica para preparar la mayonesa, añade la clara además de la yema y usa la batidora en su potencia más baja. ¡Siempre poco a poco!

El secreto de la pasta quebrada

*A fuego lento conseguirás la mezcla adecuada
entre la mantequilla y la harina*

Aquí tienes algunos trucos para una masa quebrada de perfecta consistencia:

Compra mantequilla de gran calidad, si fuera posible, incluso, casera o ecológica, y déjala fuera de la nevera: cuando esté blanda, córtala en pequeñas virutas.

Prepara la masa en una superficie fría, como el mármol o el acero: esto ayudará a mejorar la calidad de la pasta y también te facilitará mezclar los ingredientes.

Antes de trabajar la mantequilla y la harina, enfríate las manos. No amases: usa solo tus dedos para mezclar los ingredientes, formando pequeñas migas con ellos.

Añade el agua muy poco a poco (por ejemplo, con una cuchara, una cucharada cada vez), y mézclalo rápidamente, sin amasar, para no perder la característica principal de la masa: que parezcan miguitas.

Antes de usarla, envuelve la masa quebrada ya trabajada en papel film y déjala reposar al menos una hora. Cuando la desenuevas, usa un rodillo y extiéndela entre hojas de papel de hornear.

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Preparación

Ingredientes

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Ingredientes

Preparación

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Preparación

Ingredientes

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Ingredientes

Preparación

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Preparación

Ingredientes

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Ingredientes

Preparación

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Preparación

Ingredientes

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Ingredientes

Preparación

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Preparación

Ingredientes

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Ingredientes

Preparación

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Preparación

Ingredientes

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Ingredientes

Preparación

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Preparación

Ingredientes

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Ingredientes

Preparación

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Preparación

Ingredientes

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Ingredientes

Preparación

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Preparación

Ingredientes

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Ingredientes

Preparación

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Preparación

Ingredientes

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Ingredientes

Preparación

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Preparación

Ingredientes

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Ingredientes

Preparación

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Preparación

Ingredientes

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Ingredientes

Preparación

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Preparación

Ingredientes

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Ingredientes

Preparación

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Preparación

Ingredientes

Personas _____

Listo en _____

Dificultad

Originaria de

Ingredientes

Preparación