





Introducción!!

¡Sí, sí! Enseguida estoy con usted
deme un segundo...

¡¡OYE GUS, TEN CUIDADO CON ESE FUEGO!!
Que casi me chamuscas un mechón hombre...
La madre que lo.....
¡¡¡Oh, disculpe la interrupción!!!

...

¿Por dónde iba...? ¡Ah sí!
¡Bienvenido a **COZINE GOURMET**, el lugar donde
podrá degustar las recetas más ilustradas!

¿Primera vez? ¡No se preocupe!
Cualquier receta elaborada por nuestros chefs le
dejará patidifusa, ¡delo por hecho! Tenemos
desde platos fríos y refrescantes a otros tantos
que le arroparán desde la calidez más sabrosa.
¡Nuestro concepto de cocina con arte no le
resultará indiferente, se lo aseguro!

¿Cómo? ¿Qué le puedo recomendar yo? ¡No se
hable más! Tome asiento y abra el apetito,
¡tenemos justo lo que está buscando!

¡Qué aproveche!

GARBANZOS

CON

TOMILLO



Picar 1 cebolla mediana y 2 zanahorias y ponerlas...



...a pochar en una cazuela.

Cuando estén...



añadir dos tomates picados y pelados.

Ayuntamiento de Madrid

Agrégale sal, pimienta, tomillo y perejil fresco picado.

Deja cocer alrededor de 10 minutos.

Mientras,

...pon a cocer...

...un huevo y añade unos 800 gr...

...de garbanzos cocidos.



Lígalo todo bien ligadito. Ajustalo de sal y...

PIMIENTA!



A parte, machaca en un mortero un ajo con un poco de perejil y ...

... algo de salsa de los garbanzos y échalo a la olla.

ARROZ

Pica bien el huevo duro y mézclalo todo con cariño.

¡Que aproveche!

WAAAAN...!

Y ASÍ FUE
COMO SE CONSIGUIÓ
LA LEGENDARIA
RECETA DE...

BUENO,
YA ESTÁ
BIEN DE
CHÁCHARA

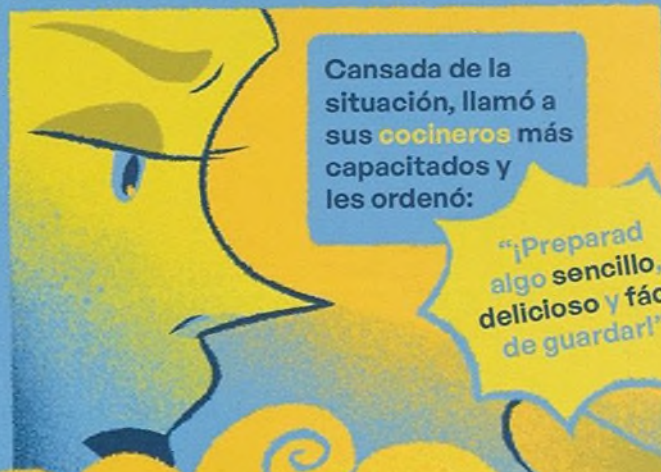
¡A COMER!

A.M. Con el corazón sereno,
hacia el cielo del oeste.





Había una vez una princesa, que viajaba tanto, tanto, que no le daba tiempo a comer.



Cansada de la situación, llamó a sus **cocineros** más capacitados y les ordenó:

“¡Preparad algo sencillo, delicioso y fácil de guardar!”



¿Qué vamos a hacer? Me he leído este recetario de pe a pa y no se me ocurre nada...
¿Tienes alguna idea, León?



Creo que tengo una... pero no sé si servirá.



¿Qué...?





Calienta 3 patatas en una bolsa en el microondas, durante **10 minutos**. Una vez tiernas, en un bol, aplasta las patatas y mézclalas con medio kilo de carne picada de pollo aliñada. ¡Haz bolitas!

Aplasta las bolitas y mójalas en huevo y pan rallado. ¡Vamos a freírlas!



Dale unos toquecitos antes, que luego en la sartén se van a hinchar.

Fríe los filetes rusos hasta que queden **doraditos y crujientes**. Mientras tanto, busca un recipiente donde poder guardarlos.



El **truco final**: déjalos reposar unas horas. Un buen filete ruso sabe mejor cuando ha pasado un poco de tiempo.



¡y listo!



CALLEJA DEL SALMOREJO CORDOBÉS

RECETA DEL SALMOREJO CORDOBÉS

1 KG. DE TOMATES
200 GRs. DE PAN
100 GRs. DE ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
1 DIENTE DE AJO
10 GRs. DE SAL

LIMPIAR Y TRITURAR LOS TOMATES
COLAR PARA QUITAR LA PIEL Y LAS PEPITAS
VOLVER A TRITURAR AÑADIÉNDOLE EL PAN
EL ACEITE, LOS AJOS Y LA SAL
DECORAR CON HUEVO DURO PICADO
Y TROCITOS DE JAMÓN IBÉRICO.



冷たいサルモレッホ
が飲たいな
LO QUE DARÍA POR UN
SALMOREJO FRESQUITO





LIMPIA LOS TOMATES
Y TRITÚRALOS



CUELA LA PIEL
Y LAS PEPITAS



TRUCO
PARA QUE NO
SE REPITA

QUITA EL GÉRMEN

Y AÑADE EL PAN, LA SAL, EL AOVE Y EL AJO



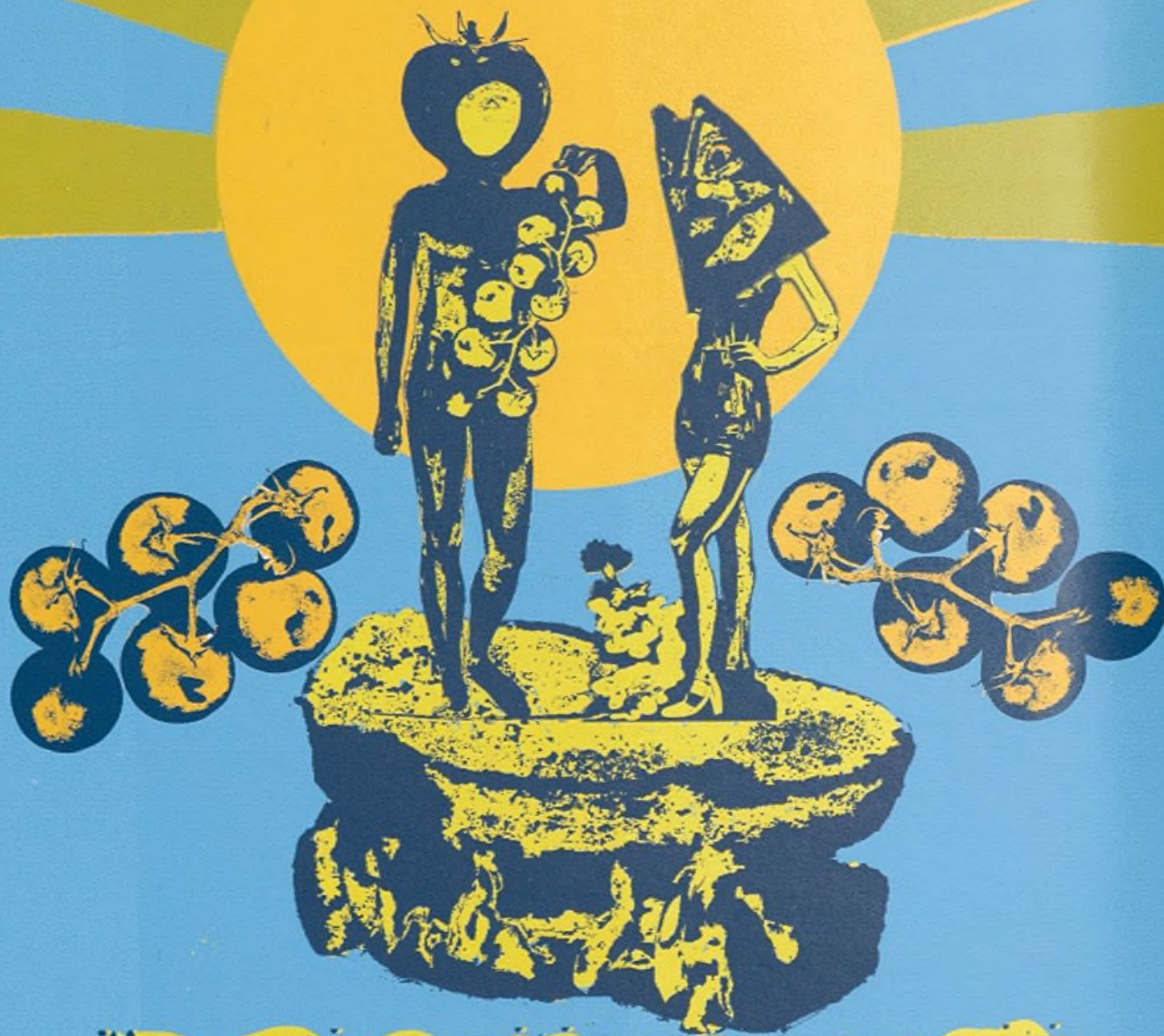
DALE CAÑA QUE
QUE DE MUY
FIN



DECORA CON HUEVO DURO
Y JAMÓN IBÉRICO PICADO



Y A DISFRUTAR!



Dobladillo de caballa

Sideral

para el hambre espacial.

Ayuntamiento de Madrid

¡Pan a punto!



**¡Pegotón de mayonesa
en descenso!**



**Introduciendo
tomate...**



**Caballas con aceite
en 3, 2, 1...**



TORTILLA DE RATATAS



PERO MAMÁ SI NI SIQUIERA TE PAGAN ESE TIEMPO HIJA MÍA, ¿¿POR QUÉ TE QUEDAS TANTO RATO DE MÁS??

CRAC!

SON COSAS QUE PASAN, YA LO ENTENDERÁS CUANDO TRABAJES REY...

LO QUE TÚ DIGAS, PERO AL FINAL SALES CASI DOS HORAS MÁS TARDE Y ACABAS COMIENDO A LAS CINCO. ES QUE MANDA HUEVOS...

BUEEENO, YA ESTÁ.

¿PERO POR QUÉ NO TE VAS? SI EN TU CONTRATO PONE QUE SALES A TAL HORA, PUES TE PIRAS Y YA...

HOY ME LLAMÓ ABUELA Y PREGUNTÓ POR TI.

¿¿OYE PERO TÚ ME ESTÁS ESCUCHANDO??

QUE SÍ DIEGO, QUE YA LO SÉ...

JOPER PUES NO LO PARECE... ES QUE MANDA TELA...

LAS PAPAS ESTÁN YA, VOY A IR PONIENDO LA MESA.

TAC
TAC
TAC

YO LO ÚNICO QUE SÉ CON SEGURIDAD ES QUE HAY DÍAS QUE NO SON PARA NADIE...

¡MAAAMA! ¿LA SAL DÓNDE ESTÁ?

JOE...

SI ES QUE SOY TONTÍSIMO.

...Y DÍAS QUE, POR MÁS QUE QUIERA, NO DOY UNA.



QUE SÍ, QUE TODO EL MUNDO TIENE SUS MOMENTOS Y ESO...



...PERO NO SÉ. NO CREO QUE SEA EL PUNTO.





CONJUNTO DE PAPAS CON CHOCO

- 1KG DE CHOCO
- 750 G DE PATATAS
- 1/2 VASO DE VINO BLANCO
- 1 CEBOLLA PICADA
- 5 DIENTES DE AJO
- 1 HOJA DE LAUREL
- 3 CUCHARADAS DE PIMENÓN
- 1 CHORRO DE VINAGRE DE JEREZ
- ACEITE, ORÉGANO Y SAL

¿Cómo es el HECHIZO?

1



"CORTAR EL CHOCO"
EN TIRAS

2

"PICAR EL AJO"
Y LA CEBOLLA



-¡CUIDADO! NO LLEGES
SOBRE LA COMIDA-

-¡EL EMBRUJO!



"MEZCLA ORÉGANO, LAUREL, SAL, PIMENTÓN,
ACEITE, VINO Y VINAGRE"

3

-¡OJO, QUE
CALOR!



"REMOVER BIEN CON TU VARITA,"
DEJAR REPOSAR 2-3 H
MOVIENDO CADA 15 MIN

"PONER EL CHOCO EN UNA CAZORRA. //
CUANDO HIERVA, MOVER CON EL CALDO,
TAPAR Y DEJAR COCER 35 o 45 MIN.

4

"CORTA LAS PATATAS,
INCORPORALAS, SALONA
Y COCER OTROS 10 o 12 MIN
Y EN UN BIDIDI, BADI, BU"



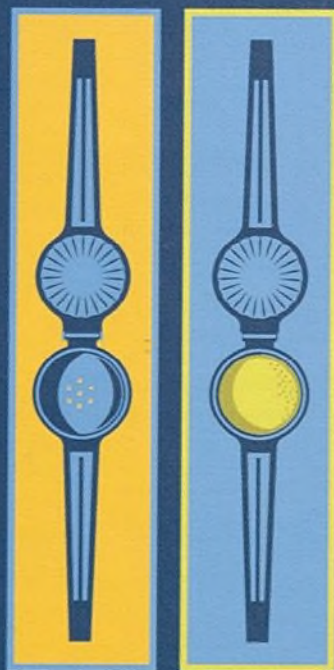
5

¡¡ YA SE HIZO LA
MAGIA !!



El Margarita

PERFECTO...





Tortillita de camarones

¡wenzimas!



puedes usar cilantro



⌚ Dejar reposar la masa 20"

Cuidado que **QUEMA!**



MATIMOLA
© MATTI MOLA



¿Están ricas?



Si como suhientes tortillitas de camarones...

por el poder de esos Camarones



me transformare en Sailor-tortilla de camarones





¡AL FIN
VACACIONES!
YUJUJUJU!!!

COOL
COCONUTS




¡SÍ!
HA SIDO
UNA
TEMPORADA
INTENSA




¡EY!
ESO TIENE
BUENA PINTA...





¡HOLA!
¿DE QUÉ ES ESA TARTA?
NO LA HABÍAMOS VISTO
NUNCA ANTES.

¡HOLAAA!
FORAZTEROZ



AZÍ QUE QUERÉIZ ZABER
ZOBRE MI NUEVA RECETA, ¿EH?
ESSSTAD ATENTOZ...









Llegué a este lugar, a esta
roca en particular, buscando
cobijo.

Las paredes de antes se me hacían
gruesas, y el techo demasiado denso.

El mundo parecía quedárseme pequeño.

Aparecí
con el corazón
acelerado

perdida

y un
poco

rota.



Però anduve y me senté en un claro.

Una ramita se me clavó un poco en la pierna.



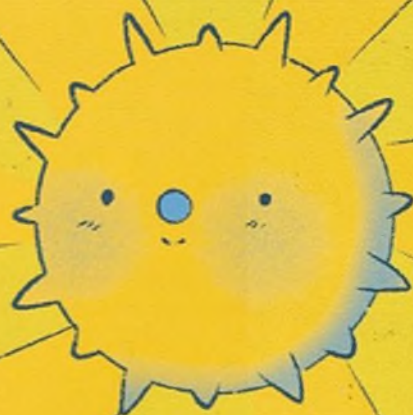
Olia a limón,
¡Hierbaluisa!
Cogí unas hojas, le pedí perdón
(porque creo que le hice daño)...



...y continué buscando
(no sé el qué, pero buscando).



El sol apretaba fuerte
y encontré una sombra.



Me tumbé
debajo de
ella.
Era un tilo.

Corté una
rama
y a él,
en vez
de
pedirle
perdón,



le di
las GRACIAS.



Un poco más perdida
y, por eso,
encontrándome,
vi el

arroyo.

Meti un pie, luego el otro, y el agua ~~poco a poco~~ me inundó.

Me di cuenta
entonces de que
mi corazón iba lento otra vez.

Ya las manos
no sudaban

y no tenía
ganas
de huir:

La ansiedad se había quedado atrás,
jugando en el bosque.

Volví con la
hierbaluisa y la tila,
húmeda.

Metí todos
esos ingre-
dientes en un
cazo.

Añadí más agua
y un poco de canela,
que es el sabor de la vuelta
a casa.

Al lugar de una.

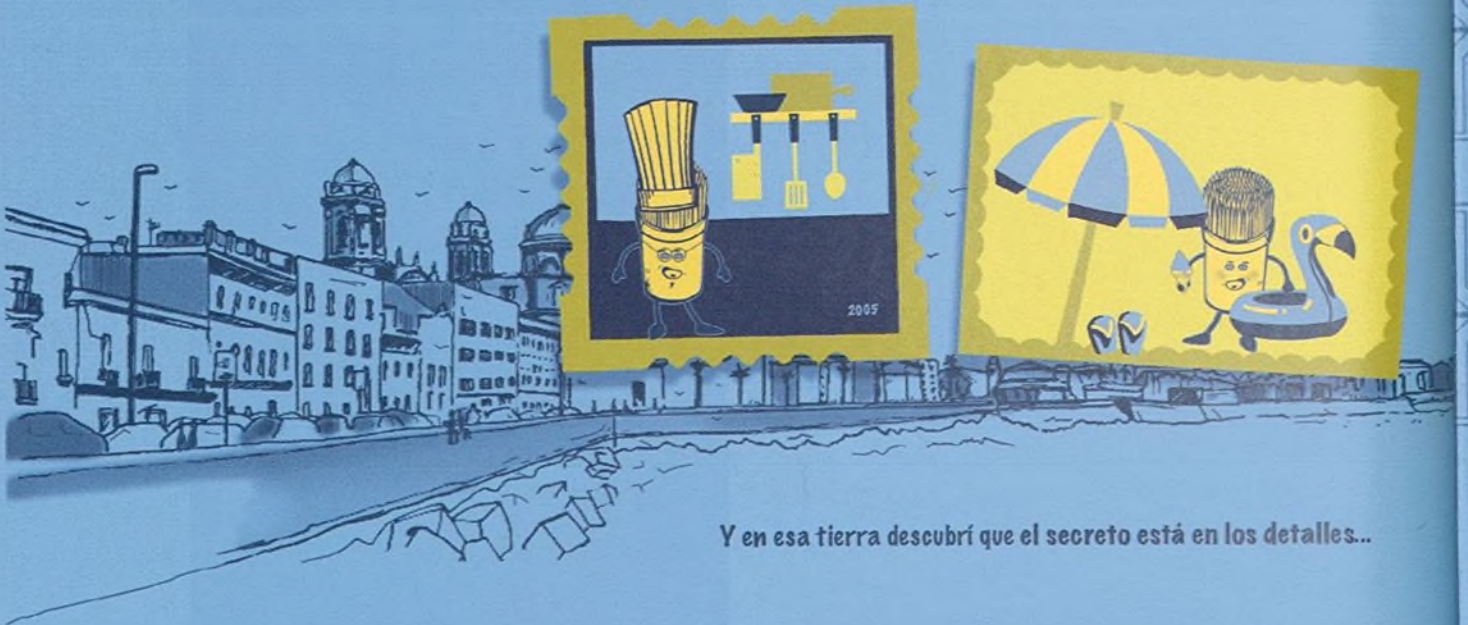
Hirvió y, cuando
reposó, me la
tomé.



Desde entonces,
cada vez que me
pierdo,
primero vuelvo
al bosque,
después caliento
un cazo,
y me encuentro.



La de horas que pasé en ese allí buscando el sentido de la vida



Y en esa tierra descubrí que el secreto está en los detalles...



* Toma el nombre del recipiente. También conocido como caldo, cocido...

PUCHERO

- Medio pollo (Hay quien* usa pescuezo de pavo, muslo de pollo o pavo...)

- Un cuarto de kilo de jarrete + o falda de ternera

- Un hueso de jamón

- Un hueso blanco

- Garbanzos

- Sal

(Paluego no leas esto) - Dos papas

- Un puerro

- Dos o tres zanahorias...

- ¡Y mucho cariño!

PD: No olvidar desespumar



CROQUETAS

← ¡Ahí está el detalle!

+ Desmenuzar la carne del puchero (a cuchillo)

+ Hacer una buena bechamel, ¿cómo? + Sofreír una cebolla,

+ añadirle la carne.

+ Añadir 3 cuacharadas de harina y tostarla

+ Ir echando leche

poco a poco para que se vaya haciendo la bechamel.

+ Sal, nuez moscada.

Cuando se desprege de la sartén dejar enfriar.

+ Con una cuachara puedes darle forma a la masa. TRUCO: enharinar en un recipiente. Huevo y luego pan rallado (Truco 2, el doble rebozado)

+ Freír y ¡a comer!



Di que sí, Paluego. Después de estos años de búsquedas he descubierto que lo mejor es no dejar nada pa'luego...

¡Wow, Palillo!, sabía que llegabas a lugares recónditos, pero con esta receta has llegado al corazón



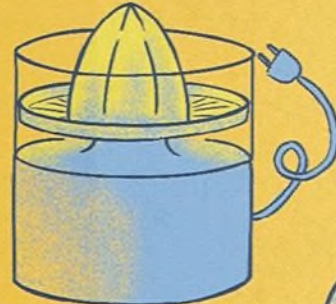
24

* En cada casa hay una receta, muchas veces ha pasado de generación en generación. Por eso las croquetas del puchero son muchas veces llamadas "las croquetas de la abuela"

NARANJAS RELLENAS

¡Hola! Me llamo Laura y os voy a enseñar a preparar un postre que hacía mi abuela hace muchos años. Es una forma de recordarla, espero que os guste :) Aquí os dejo los ingredientes y utensilios.

Está que te mueres, ¡aviso!



EXPRIMIDOR



HUEVOS



BATIDORA



CAZO



NARANJAS



FLAN

CUCHARA
CAFÉ



CUCHILLO



He usado de referencia Flan Royal pero puedes usar la marca que quieras.

Primero cortamos las naranjas. ¿Quieres saludar, pinche de mi "corasón"?



¡Holii! Soy Milo, el mejor pinche.

Ahora vamos exprimiendo y recuerda no tirar las cáscaras.

Milo no te bebas el zumo, por favó.



No sé de qué me hablas, la verdad.

Pero...
¿Cuántas
naranjas?

Necesitamos los
mismos mililitros (ml)
de zumo que de leche
pide el flan.



Vale, pone 1 litro de leche
así que la misma cantidad
de zumo.



¡LISTO!



¡YUJU!



Vamos a recoger un poquito y seguimos.



Ahora vamos a limpiar
los restos de pulpa de las
cáscaras porque las
vamos a usar de cuencos.

Ahora vamos a hacer el flan siguiendo las instrucciones de la caja y, en vez de leche, usaremos el zumo de naranja que hicimos antes.



Ponemos las cáscaras en una bandeja de horno y echamos la mezcla. Ahora lo dejamos reposar.



Mientras enfria hacemos merengue montando las claras de unos huevos.

Mi abuela lo hacía a mano, pero no hace falta sufrir. Estarán listas si vuelcas el cuenco y no se cae.



Mira Milo, vaya pinta, la abuela estaría súper contenta, ¿verdad?

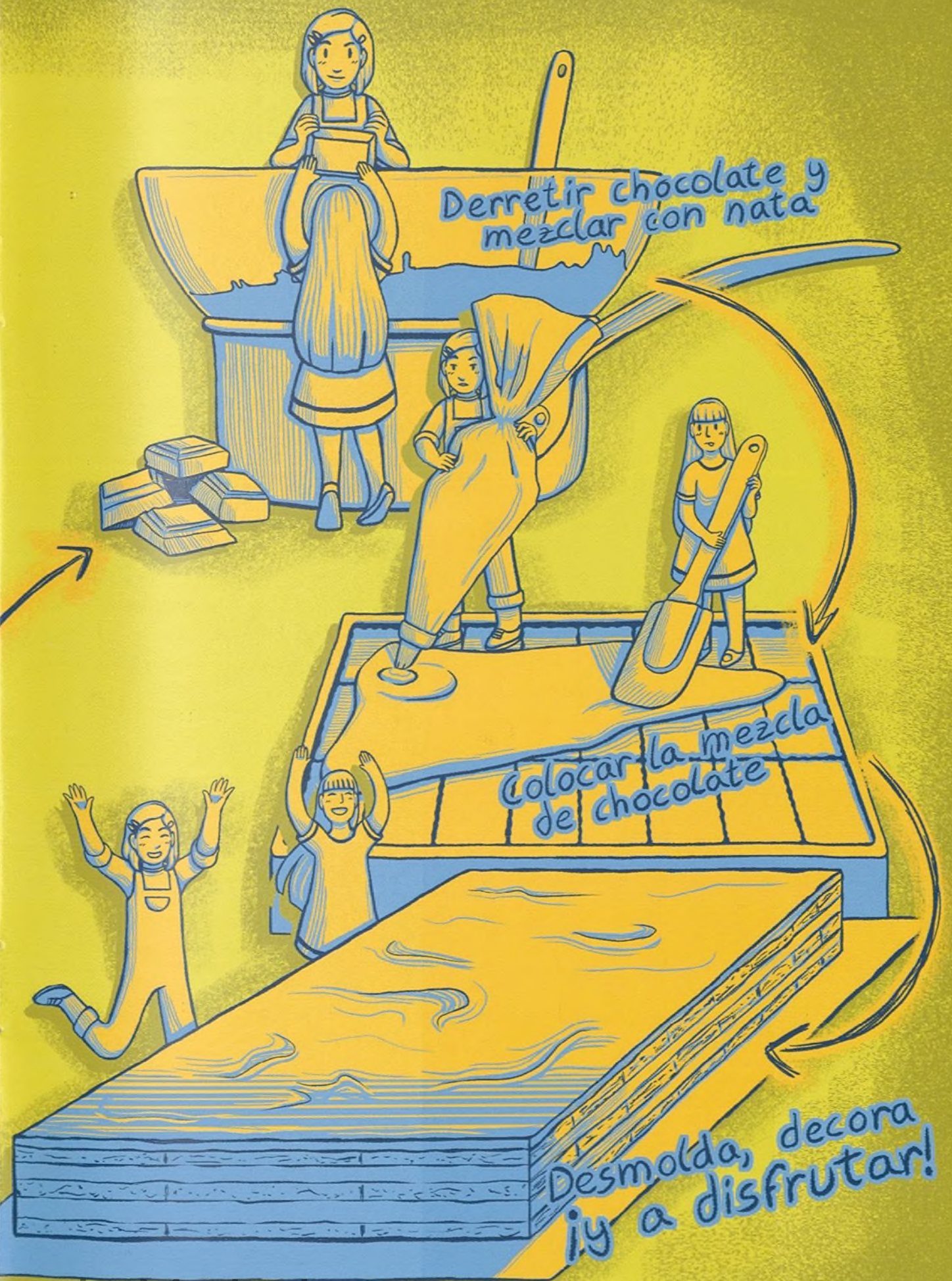
Ahora al horno para dorar el merengue, la abuela no dejó tiempo exacto pero, como hemos precalentado, con estar atentos y que se dore un poquito sirve.

Ten cuidado de no quemarte porfi.

¡TADAAAAA!

Es que soy el "best" pinche, la verdad.

Tarta de la Abuela





- ERA NOCHEBUENA Y LOS PESTIÑOS
- AÚN NO ESTABAN LISTOS...



LIMÓN



- 1 KG DE HARINA
- 1/4 LITRO DE ACEITE Y DE VINO
- ANÍS EN GRANO Y AJÓNJOLI
- 1 COPA DE ANÍS
- 1 PIZCA DE SAL
- ZUMO DE 1 NARANJA
- CANELA MOLIDA
- AZÚCAR
- CLAVO
- LIMÓN

1. PASA EL ANÍS EN GRANO Y EL AJÓNJOLI POR LA SARTÉN (por separado). LUEGO MACHÁCALO TODO JUNTO
2. FRIE EL ACEITE CON LA CÁSCARA DE LIMÓN Y UNA MUÑECA DE CLAVO. DÉTALO ENFRIAR

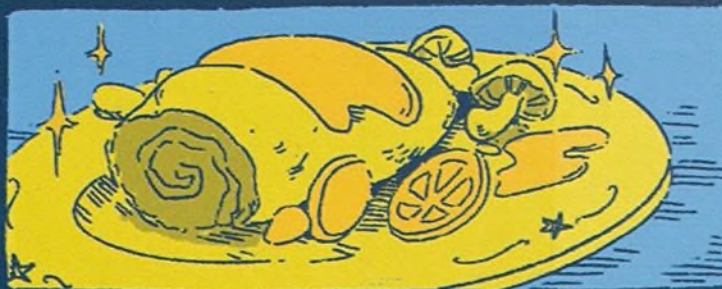
@deminshi



3. MEZCLA LOS INGREDIENTES POCO A POCO (REMUÉVELOLOS CON UNA ESPÁTULA).
4. AMASA CON LAS MANOS
5. DEJA LA MASA REPOSAR 60 MINUTOS



¡WITCH!







37. Para averiguar si esa persona es un vampiro

MATERIAL NECESARIO

- 1 cabeza de ajo entera (quitando el centro)
- Zumo de 1 limón
- 30 ml de agua
- 1 poco de sal
- 120 ml de aceite de girasol
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra

PREPARACION

Batir todo como si fuera mermesa y usar de aderezo en una comida.

un problema familiar

ela verde



hoja de roble

verde

Vela blanca



Lapizlazuhi





Participantes!!



Chef David Rendo
@davidrendo



Chef Estrella
@boca.isla



Chef Piluchi Casas
@piluchicasas



Chef Esther TP
@fredericka.the.great



Chef Juanjo Gutiérrez
@mrfrancli



Chef Inma
@mermazing.art



Chef Cirenia
@cireniasketches



Chef Matilde
@mati_mola



Chef Paula Cúantica
@paula_cuantica_illustration



Chef Julia
@milvilla_



Chef Mario Gargón
@mariogargon_illustration



Chef Laura
@aurilyan_arts



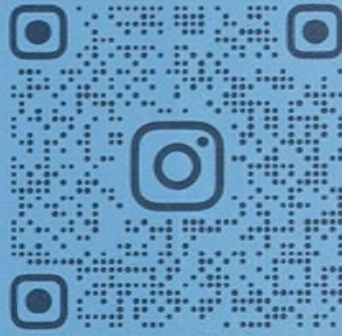
Chef Paula Ahumada
@paula_ahumadart



Chef Lucía
@deminshi



Chef Celia
@_celiajito_



ULTIMO.NUMERO.FANZINE



VERKAMI

Fanzine autoeditado
y gestionado por

AIP CÁDIZ
Asociación de Ilustración Profesional de la Provincia de Cádiz

2024

Ayuntamiento de Madrid





RECETARIO
ILUSTRADO!!

- Tortillas
- Salsas
- Tartas
- Postres
- Cocktails

¡Y más!

El
fanzine
de la
AIP de
Cádiz

AYUNTAMIENTO DE MADRID



1402171958

Ayuntamiento de Madrid