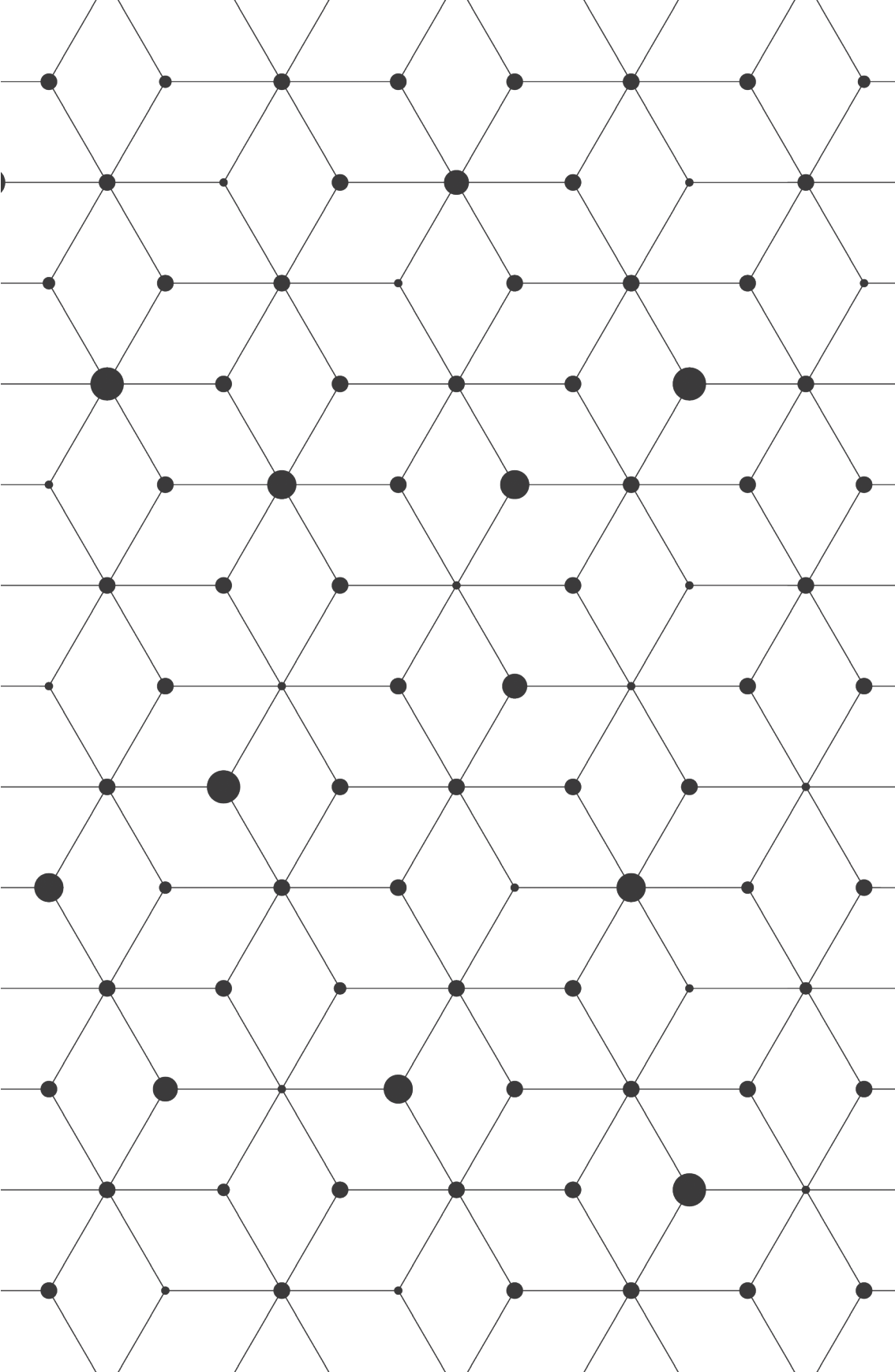


Primera edición: junio 2016

Dos cocinas cómplices

Editado y producido por:

Punto Rojo Libros, S.L.
info@puntorojolibros.com

Cuesta del Rosario, 8
Sevilla 41004
España

Derechos reservados © 2016, respecto a la primera edición en español, por:

© Gour Saraff
© Alex Spice
© Punto Rojo Libros, S.L.

Impreso en España •Unión Europea
ISBN: 978-84-16799-61-9
ISBN eBook: 978-16-29345-29-1

«Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra».



COCINA ESPAÑOLA

CON

ESPECIAS DE LA INDIA

Dedicatoria

Quiero dedicar este libro a mis padres, a los que sigo echando de menos como el primer día. A Jacqueline, la persona que más quiero en este mundo, por salvarme la vida tantas veces y por cuidar de mí toda la vida con tanto amor y a su madre Raquel, que es mi segunda madre.

Agradecimientos
Doy las gracias a Gour, que tanto me ha enseñado y ha cambiado mi vida.
A Antonio Perales por guiarme en el proceso de publicar, algo tan difícil hoy en día. A tantos amigos que nos han apoyado y animado, como Suso y Susana de la Toscana por su ánimo, paciencia y generosidad y al pueblo de Valdemorillo.

Alex Spice
- Autor y Escritor-

Dedicatoria

Dedico este libro a mis hijos Emma y Alex, a los que tanto les gustan mis platos españoles con las especias hindúes.

Agradecimientos

Agradezco a la Dirección de la Universidad Schiller de Madrid y a Paloma Mesonero el apoyo recibido en este proyecto.

Gour Saraff
- Co-autor -

Reseña por Paulino Ramos Rincón

Cocinero
Propietario de los
Restaurantes Paulino
de Madrid



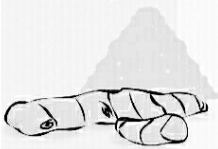
Aunque no he probado todas las recetas de **"Dos Cocinas Cómplices"** ni su efecto a largo plazo, intuitivamente creo que **las especias** pueden influir positivamente en la salud y me parece algo innovador adaptar la cocina española a las especias de la India. La experiencia personal, junto al conocimiento de las especias hindúes aportado por Alex y Gour consigue como resultado un libro muy interesante y un recetario que hay que ir descubriendo.

"Esta gente dará mucho que hablar"

Paulino

HALDI

cúrcuma



KALI MIRCH

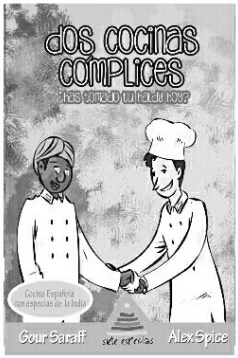
pimienta negra



ADRAKH

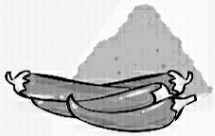
jengibre

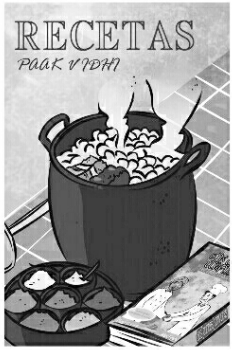




LAL MIRCH

pimienta de cayena





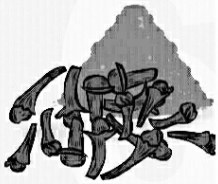
JEERA

comino



LONG

clavo



ELAICHI

cardamomo



Índice

RESEÑA POR PAULINO RAMOS RINCÓN 7
I – INTRODUCCION 13
II – HISTORIA DE LAS ESPECIAS 27
III – ESPECIAS..... 51
1 - ESPECIA CURCUMA 51
2 - ESPECIA: PIMIENTA NEGRA 61
3 - ESPECIA: JENGIBRE 67
4 – ESPECIA: CAYENA 71
5 - ESPECIA: COMINO 75
6 - ESPECIA CLAVO 81
7 - ESPECIA CARDAMOMO 89
IV - CONCLUSIÓN 93
V - RECETAS 97

I – INTRODUCCION

Mi nombre es Alex y confieso que soy un apasionado de la cocina en todas sus vertientes.

Como ya sabréis los que habéis leído mi libro "Mi cocina y otros mundos", por circunstancias personales tuve la "fortuna" de disponer de varios años para experimentar con la cocina internacional, saborear y depurar todos aquellos sabores que me fascinan y transportan a otros mundos.

Desde muy pequeño me ha interesado la cocina y siempre anduve, primero con la abuela y después con mi madre, descubriendo el contenido de los pucheros. Cuando fui creciendo, fui el fiel acompañante a la compra de la abuela. Me hipnotizaban los vivos coloridos de las frutas y verduras, los expositores con todos esos peces brillantes marinos de otros mundos que me recordaban a extraterrestres, mis peleas con los cangrejos y crustáceos que me pellizcaban desde sus nasas y todo aquel mundo fascinante que rodeaba a los mercados de barrio que había por entonces en España. A esto se añadió que mi familia estaba repartida por los 5 continentes, así que cuando nos reuníamos había un festival de nuevas e interesantes recetas y descubrimientos para mi insaciable curiosidad.

Con los años mi interés por la cocina se convirtió en una pasión que me animaba continuamente a aprender. Siempre hay algo por conocer y este es uno de los motivos que me llevó a escribir: el dar a conocer y



difundir todo aquello que a mí me resulta atractivo, excitante, desconocido, diferente, novedoso o incluso recuperar todo lo tradicional (que a veces se va disipando con el paso del tiempo) en el mundo de la cocina y que por experiencia propia considero que a muchas personas les resultará de interés conocer.

Durante esta trayectoria, unos amigos me invitaron a una cena entre amigos. Quedamos en un restaurante del barrio de Lavapiés de Madrid, un barrio multicultural que está rodeado de tiendas de especias y de restaurantes árabes e hindús por todas partes.

Me tocó sentarme al lado de un hombre que se llamaba Gour y al poco tiempo, como suele ocurrirme a menudo, hablábamos de cocina animadamente. La cocina hindú es realmente extraordinaria por sus intensos sabores extraídos de las especias.

La conversación con Gour duró más allá de la cena y con su tranquilo carácter me fue contando muchas de sus experiencias en la India y su apertura a diferentes culturas en sus viajes, siempre relacionado con las especias y con gran cantidad de anécdotas desde su infancia.

Gour es un entendido en las especias de su país y consumidor habitual de las mismas. El me confirmó y me explico con sus conocimientos todo aquello que yo había experimentado tanto por sabiduría popular como científicamente. También me sorprendió que conociera tan bien la cocina española. Gour me comentó que él consideraba a la dieta mediterránea como la más saludable del mundo y que estaba seguro