

LAS RECETAS DE KOLDO ROYO

RECETAS FÁCILES PARA CUALQUIER OCASIÓN

OBERON

LAS RECETAS DE KOLDO ROYO

RECETAS FÁCILES PARA CUALQUIER OCASIÓN

OBERON

Primera edición digital: 2022

Responsable editorial: Susana Krahe Pérez-Rubín

Diseño cubierta: Patricia Bataller Sánchez

Diseño y maquetación: Patricia Bataller Sánchez

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeren, plagiaren, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización.

© Copyright de los textos: Koldo Royo

© Copyright de las fotografías: Arthur Leblanc

© EDICIONES OBERON (G. A.), 2022

Juan Ignacio Luca de Tena 15. 28027 Madrid

ISBN: 978-84-415-4600-4

Edición electrónica sobre la 1.ª edición impresa

PRÓLOGO

Parece que fue ayer cuando aterrizaste en nuestra casa, nuestro primer aprendiz, con ganas de aprender y crecer como cocinero. Parece que fue ayer cuando visitábamos a tu padre en el Bar Antonio. Parece que fue ayer, sí, pero ya han pasado unos cuantos años, tantos como que Elena en aquella época salseaba y correteaba entre cazuelas y sartenes.

Durante tres años aprendiste junto a Juan Mari los secretos sobre cómo escoger un buen producto, cómo sumergirte en el mercado. Te empapaste de nuestra filosofía y cultura gastronómica, respetando nuestras raíces, nuestra tradición y nuestra herencia gastronómica, pero mirando hacia delante, innovando y abriendo las ventanas de nuestra cocina a nuevas culturas. Durante tres años fuiste uno más de la familia y sigues siéndolo, porque Arzak siempre es y será tu casa, te ganaste nuestro cariño y nuestro corazón. Te llevaste lo aprendido a Palma de Mallorca y en todos estos años has sido el mejor embajador de nuestra cocina en las Islas Baleares.

Recordamos aquella época en la que no existían ni Twitter, ni Facebook, ni hashtag, ni TikTok. Ahora el mundo está conectado a través de las redes sociales, nos ha hecho evolucionar, pero sin perder nuestra esencia. Y en ti, Koldo, tenemos al mejor ejemplo de ello, nuestro querido «abuelito de TikTok». Aprenden y aprendemos contigo a elaborar esas recetas clásicas que tan felices nos han hecho, esos trucos que son canela en rama para que la gente se anime a cocinar, sus primeros pasos, pero sin perder tu sentido del humor, tu esencia, esa personalidad que hace que nos quedemos enganchados a la pantalla viendo vídeo tras vídeo.

Y de la pantalla, al papel. Siempre es especial escribir el prólogo del libro de un gran amigo nuestro, de una persona al que le tenemos tanto cariño. Nos sumergiremos en sus páginas, aprenderemos y cocinaremos con él y lo disfrutaremos. No tengas duda de ello, Koldo.

Juan Mari y Elena Arzak

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN 9

TAPAS Y SNACKS 13

Canelones de ternera, membrillo y queso 14

Rollitos de espárrago blanco con salmón ahumado, surimi y vinagreta 16

Pincho de mango y langostinos 18

Canutillos de guacamole 20

Buñuelos de bacalao 22

Croquetas de jamón 24

Patatas salsa brava 25

Coca de ensaimada a la plancha con sardina ahumada y salmón marinado 26

Navajas a la parrilla con salsa romesco casera 28

Vieiras melocotón y sésamo 34

ENTREPANES 39

Sándwich César de pollo 40

Desayuno enrollao wrap de beicon, queso y sobrasada 44

Crunch Wrap a mi manera 46

Tosta de sobrasada, espárragos trigueros y queso 52

Mi bocata mañanero 54

Pepito de pavo al curry con mayonesa de alcaparras 56

Perrito caliente mexicano 60

Perrito caliente andaluz 62

Perrito caliente mallorquín 63

VERDURAS Y LEGUMBRES 65

Crema de calabaza asada con queso de cabra 66

Tortillitas o raolas de acelga con mayonesa al curry 68

Huevos escalfados sobre espinacas, pasas y piñones 72

Menestra clásica de verduras 73

Alcachofas y cardo con almejas 74

Pencas rellenas de jamón y queso con salsa de ternera 78

Buñuelos mixtos de pollo, gambas y verduras 82

Patatas rellenas 88

Pochas con codorniz 90

Lentejas guisadas 91

Hummus clásico 92

PIZZAS, OTRAS MASAS Y PASTA 95

Pizza a mi estilo: Pizza con bordes rellenos de queso 96

Pizza alitas pollo 98

Pizza burger 102

Hojaldre de mariscos al curry 104

Taco bikini jamón y queso 106

Quiche de salmón y aguacate 108

Pasta al estilo de Sorrento 109

Espaguetis carbonara 110

Macarrones con langostinos 112

Lasaña con salsa de carne y dos quesos 114

Fideuá de conejo y gambas 116

Gyozas de gambas y panceta 120

Canelones de verano Joana 126

ARROCES *129*
Arroz con gambas y mejillones *130*
Arroz con pulpo *132*
Risotto de champiñones *136*
Arroz con costillas de cerdo salsa BBQ *138*
Arroz con salmonetes y mayonesa de higaditos *142*

MARISCOS, PESCADOS Y MOLUSCOS *145*
Gambones picantes *146*
Tartar de bonito *150*
Sopa de pescado *151*
Lomo de salmón con naranja y pomelo *152*
Raya mediterránea *154*
Gofres de bacalao fresco crujiente *156*
Lubina rellena de ratatouille *158*
Bacalao ajoarriero *162*
Marmitako de bonito o salmón *164*
Calamares rebozados con salsa de chiles *165*
Chipirones en su tinta *166*
Picapica de sepia mallorquín *168*
Mejillones al estilo belga *170*

HAMBURGUESAS *173*
Hamburguesa de pollo y pavo *174*
Hamburguesa de pollo extracrujiente *178*
Hamburguesa rellena de queso *182*
Hamburguesa de salmón y sepia *184*
Hamburguesa de cordero al curry *188*

CARNES *193*
Alitas de pollo Kansas City *194*
Brochetas de pollo yakitori *196*
Pollo sentado en lata de cola *198*
Muslos de pollo guisados con ciruelas *200*
Tomahawk o chuletón con mantequilla de anchoas *202*
Guiso de ternera al chocolate *203*
Entrecot a la pimienta negra con patata asada *204*
Ossobuco de ternera de una pieza *206*
Callos a la riojana *210*
Costillar de cerdo salsa BBQ *212*
Solomillo de cerdo con peras y queso azul *214*
Chuletas de cordero empanadas con bechamel *216*
Curry thai de conejo *218*

DULCES *221*
Arroz con leche *222*
Flan casero *224*
Canutillos de crema bañados en chocolate *226*
Tiramisú con toque andaluz *228*
Torrijas con naranja y manzana *230*
Copa de melón, moras, frambuesas y miel *234*
Crujientes de mango y crema *235*
Polos de fresa y mango *236*
Mi helado de Navidad *238*
Bizcocho de mandarina *242*
Cheesecake con mango *246*
Tarta de chocolate al curry *248*
Tarta de manzana de mi madre *250*
Gofres con chocolate *252*
Discos de chocolate blanco y negro *254*

ALGUNAS PREPARACIONES *257*
Caldo casero de salmonetes *258*
Notas para la cocción de arroces *259*
Cómo desalar bacalao *260*
Baño María *261*
Masa para gofres estilo Lieja *262*
Masa quebrada dulce *264*
Cebolla caramelizada *265*
Patatas panadera *266*
Mi salsa kétchup *267*
Salsa de carne tipo boloñesa *268*
Salsa vizcaína *269*
Salsa bechamel *270*
Crema pastelera casera *271*

INTRODUCCIÓN

Este libro es muy especial para mí porque reúne recetas de una etapa que empecé, hace ya meses, abriendo un perfil en TikTok, perfil que luego ha ido creciendo en otras redes como Instagram o Facebook.

Empecé como todos, con la ilusión, curiosidad y preguntas que surgen al entrar en un nuevo formato pensado para llegar a tantas personas, de todas edades, de tan distintas culturas.
¿Podía yo encajar ahí?

Vivo la cocina.
No vivo si no puedo comunicarme con otras personas.
Cocino y comparto, casi ni distingo lo uno de lo otro.
Cada vez me gusta más que mi cocina sea como ahora es mi vida, sencilla, sabrosa, clásica, divertida, con sorpresa...
Siempre viajera.

Pues sí, encajaba. Todo muy cercano a la esencia de las redes sociales. No había más que pensar, solo había que ponerse a cocinar y grabar. Y eso, entre otras cosas, es lo que ahora hago.

Para complementar ese contenido digital con una nueva faceta, nada mejor que transformarlo en un libro como este que combine la velocidad del lenguaje ilustrado de las RR.SS. (60 segundos de viva imagen), con la pausa que nos ofrece el formato de papel.

Los vídeos, para visualizar la sencillez y el resultado de la receta. Estas páginas, para dedicar un poco de tiempo al detalle de las indicaciones, algunos pasos intermedios, algunos consejos

Verás que son recetas multiuso: para comidas familiares, para picar con los amigos, para un día especial o para cuando te apetece una fiesta.

Pero también para llevarlas en táper a tu trabajo.
O congelar para el resto de la semana.
Y todas, con ingredientes que podemos encontrar en la despensa de casa, en el mercado o en cualquier tienda de alimentación.

Me emociona que, viendo o leyendo las recetas, te animes a retomar o a estrenar tu cocina (sí, es lo que me sucede cuando me lo contáis en vuestros mensajes).

Cuanto más cocinamos, más disfrutamos de la comida, más disfrutamos de familia y amigos comemos mejor, más nos fijamos en las materias primas, las elegimos mejor y, además, apoyamos a agricultores, pescadores, ganaderos, productores de nuestras tierras y mares.
Sin ellos, ¡no hay plato que valga!

Pasea por los mercados, por las tiendas del barrio y por supermercados es casi como otro libro de cocina, nos muestran en qué momento estamos, y hacia dónde van las tendencias gastronómicas.
Habla con los profesionales que los atienden, con ellos siempre se aprende algo nuevo.

Y decir también que me hizo mucha ilusión que la editorial me apoyase, desde el primer momento, al contarles (hace ya casi un año) la idea de este libro, cuando ni ellos ni yo teníamos ni idea de que vosotros responderíais tan generosamente con vuestro seguimiento en las redes.

Aquí está el libro, con un montón de recetas con las que he pasado momentos muy bonitos y divertidos con familia y amigos mientras las preparaba.
Espero que para vosotros sea también así.

Koldo Royo


Koldo Royo
Mestre artesà
Illes Balears

TAPAS
Y
SNACKS

Canelones de ternera membrillo y queso

INGREDIENTES

Para 4 personas

Para la carne

- 1 redondo de ternera o solomillo, a temperatura ambiente
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Para el relleno

- 150 g de queso de cabrales
- 50 g de membrillo

Para la vinagreta

- 1 c.s. de pepinillo picado
- 1 c.s. de alcaparras pequeñas
- 1 c.s. de chalota picada
- 1 c.s. de alcaparrones pequeños
- 1 c.s. de cebollino picado
- Mostaza en grano
- Ajo deshidratado en polvo
- ½ vaso aceite de oliva
- Vinagre de Jerez
- Sal

Para las tostas

- Rebanadas muy finas de pan
- 1 diente de ajo pelado, entero
- Aceite de oliva

PASO A PASO

Para hacer las tostas

1. Frotamos el ajo contra una de las caras de las rebanadas de pan, rociamos con un poco de aceite y tostamos en sartén o en el horno (a 180 °C) hasta que estén doradas y crujientes. Reservamos.

Para el relleno

1. Mezclamos todos los ingredientes.

Para la vinagreta

1. Mezclamos todos los ingredientes.

Para hacer la carne

1. Precalentamos el horno a 180 °C.
2. Cuando el horno esté caliente, doramos la carne en una sartén al fuego con un poco de aceite para que dore. La sazonamos con sal y pimienta.
3. Pasamos la carne a una fuente de horno y horneamos durante 7 u 8 minutos.
4. Retiramos la carne, la cubrimos con papel de horno y, por encima, con papel de plata.
5. La dejamos reposar. Reservamos (en frío si no se va a utilizar en el momento).

Para hacer los canelones

1. Eliminamos el papel con el que habíamos envuelto la carne y la cortamos en finas rodajas.
2. En el centro de cada rodaja ponemos la mezcla de queso y membrillo.
3. Enrollamos cada loncha y pasamos los canelones a la fuente de servir.
4. Bañamos los canelones con la vinagreta y terminamos con hierbas y una tosta de pan al ajo.



Rollitos de espárrago blanco con salmón ahumado, surimi y vinagreta

INGREDIENTES

Para 4 personas

- 8 hermosos espárragos blancos, pelados y cocidos al vapor (al dente)
- 8 láminas de salmón ahumado
- 1 latita de surimi desmigado
- Mayonesa

Para la vinagreta

- 1 cebolla pelada y en daditos
- 1 pimiento verde en daditos
- ½ pimiento rojo en daditos
- Aceite de oliva
- Unas gotas de zumo de limón
- Sal

PASO A PASO

Para hacer la vinagreta

1. En un bol emulsionamos el zumo de limón con el aceite de oliva y la sal. Añadimos las hortalizas en daditos y dejamos reposar.

Para hacer los rollitos

1. Aliñamos el surimi con un poco de mayonesa.
2. Extendemos una lámina de salmón ahumado, distribuimos un poco de surimi sobre el salmón y un espárrago.
3. Enrollamos el salmón sobre el espárrago y el surimi, de modo que quede en forma de canelón.
4. Procedemos del mismo modo con los restantes espárragos.

Para terminar

1. Disponemos en cada plato dos rollitos de espárrago y salmón y rociamos con la vinagreta.



Pincho de mango y langostinos

INGREDIENTES
Para 12 pinchos

Para el pincho

- 12 colas de langostino (sin cabeza ni piel)
- 12 daditos de mango
- Aceite de oliva
- Pimienta recién molida
- Sal

Para la salsa picante

- 4 c.s. de kétchup
- Unas gotas de salsa picante
- 2 c.s. de aceite de oliva
- Azúcar
- Sal

Para la salsa de mayonesa

- 3 c.s. de mayonesa
- 3 c.s. de yogur natural sin azúcar
- 1 c.s. de cilantro fresco
- Sal

Para la ensaladita

- Hojas de escarola y rúcula
- Aceite de oliva
- Sal

PASO A PASO

Para hacer la salsa picante

1. En un cuenco mezclamos todos los ingredientes. Reservamos.

Para hacer la salsa de mayonesa

1. En un cuenco mezclamos todos los ingredientes, excepto la sal. Probamos y rectificamos de sal si fuese necesario.

Para hacer la ensaladita

1. Mezclamos en un cuenco las hojas verdes, sazonamos y aliñamos con aceite. Reservamos en frío.

Para hacer la brocheta

1. Pinchamos un langostino en un palillo, insertando un dadito de mango en el centro, tal como se ve en la fotografía, y lo pasamos a un plato o fuente. Hacemos lo mismo con los restantes langostinos. Cuando los tengamos todos ensartados, los salpimentamos y los rociamos con un poco de aceite.
2. Calentamos una sartén a fuego medio-alto y vamos poniendo los pinchos de langostino para que se doren 15 segundos, y luego les damos la vuelta para que se doren por el otro lado (otros 15 segundos).

Para terminar

1. En un platito individual ponemos un poco de ensalada aliñada, un pincho de langostino y, encima del pincho, una cucharadita de salsa picante.
2. Al lado de la ensalada ponemos una cucharada de salsa mayonesa.
3. Servimos al momento.



Canutillos de guacamole

INGREDIENTES

Para 6 canutillos

- 6-8 obleas de masa para freír*, de unos 12-13 cm de diámetro cada una
- 1 aguacate, sin piel ni hueso
- 1 cebolla grande, pelada y en dados
- 1 tomate grande, pelado y en dados
- 1 guindilla roja, sin tallo ni semillas, en daditos pequeños (opcional)
- Cilantro fresco, picado
- Zumo de 1 lima (o limón pequeño)
- Pimentón (dulce o picante)
- Aceite de oliva
- Sal

Para freír los canutillos

- Aceite de oliva
- 6 moldes de canutillos de acero

Otros

- Manga pastelera sin boquilla

PASO A PASO

Para freír los canutillos

1. Cogemos una oblea de masa y envolvemos con ella el molde de acero.
2. Para cerrar la masa, y que no se nos abra al freír, mojaremos un dedo en agua fría, y con el dedo humedeceremos ligeramente la masa en la zona donde se juntan los dos bordes. Colocamos en un táper los canutillos ya montados en crudo y los congelamos.
3. El día que queramos utilizarlos, los sacamos del congelador y, sin descongelar, los freímos en abundante aceite caliente (180 °C) hasta que estén dorados. Los sacamos del aceite y extraemos los canutillos del molde, dejándolos en una fuente sobre papel absorbente. Reservamos.

Para rellenar los canutillos

1. Ponemos la pulpa del aguacate en un bol y, con un tenedor, la chafamos ligeramente.
2. Añadimos el zumo de lima, la cebolla, tomate, cilantro, guindilla (si utilizamos), aceite de oliva y sal.
3. Mezclamos todo y rectificamos el punto de ácido, aceite y sal.
4. Pasamos esta mezcla a una manga pastelera sin boquilla y con ella vamos rellenando los canutillos.
5. Espolvoreamos los canutillos con pimentón y los pasamos a una fuente de servir.

NOTA

** Para los canutillos podemos utilizar las obleas de masa para empanadillas que ya venden hechas; o también, para una versión vegana: podemos utilizar masa brik y recortar los círculos con un cortapastas, utilizando una pastita espesa de harina con un poco de agua que pincelaremos en la zona de intersección para cerrar las obleas en el molde.*



Buñuelos de bacalao

INGREDIENTES

Para 4 personas

- 350 g de bacalao desmigado puesto en remojo durante 1 día en la nevera*
- 210 g de harina
- 125 g de mantequilla
- 250 cc de agua
- 5 huevos medianos
- 40 ml de aceite de oliva
- 1 c.s. rasa de ajo pelado y picado muy fino
- 40 g de perejil picado
- Un pellizco de sal

Para freír

- Abundante aceite de oliva

PASO A PASO

1. Picamos el bacalao y dejamos escurrir el agua. Cuando ya no tenga agua, le añadimos el perejil y ajo picados. Removemos bien para mezclar y reservamos.
2. Mezclamos en una cazuela a fuego fuerte el agua, la mantequilla y la sal. Llevamos a ebullición. En cuanto rompa a hervir, retiramos del fuego y añadimos la harina de golpe, trabajando con la pala de madera hasta conseguir una masa homogénea. Agregamos a esta mezcla, uno a uno, los huevos mientras removemos con la pala para conseguir una masa homogénea.
3. Añadimos a esta masa la mezcla de bacalao, ajo y perejil, removiendo. Por último, agregamos el aceite y removemos para que se mezcle todo bien.
4. Con la ayuda de dos cucharitas pequeñas formamos bolitas de masa y las freímos en abundante aceite caliente (170 °C) hasta que estén dorados.
5. Servimos calientes.

NOTA

** Ver como desalar el bacalao en la página 260.*



Croquetas de jamón

INGREDIENTES
Para 4 personas

Para la masa de croquetas

- 80 g de mantequilla
- 70 g de cebolla picada
- 150 g de jamón en taquitos
- 100 g de harina
- 1 l de leche
- 10 g de cubito de caldo de ave
- 1 huevo duro rallado
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada

Para el empanado

- Huevo batido
- Pan rallado
- Sal

Además

- Aceite de girasol para freír

PASO A PASO

Para hacer la masa de croquetas

1. Ponemos la leche en un cazo a fuego muy suave, para mantenerla templada.
2. Aparte, en una sartén en el fuego, fundimos la mantequilla a fuego medio y rehogamos en ella la cebolla hasta que esté transparente. Añadimos el jamón en taquitos y removemos con cuchara de madera.
3. Añadimos el cubito de caldo de carne, doramos unos segundos y agregamos la harina, removiéndolo todo mientras se va dorando (nunca debe tostarse o quemarse).
4. Añadimos la leche templada, removiendo continuamente con las varillas para que no se hagan grumos.
5. Continuamos removiendo con las varillas hasta que la mezcla hierva suavemente y seguimos removiendo durante unos minutos hasta que la bechamel ya no sepa a harina.
6. Apagamos el fuego y añadimos el huevo rallado, salpimentamos y añadimos también la nuez moscada recién rallada.
7. Cuando la masa esté templada la cubrimos a piel (es decir, que el papel film quede pegado a la superficie de la bechamel) con papel film de cocina y lo enfriamos en la nevera.

Para el empanado

1. En un bol ponemos el huevo batido con una pizca de sal.
2. En otro, ponemos el pan rallado.
3. Sacamos la masa de la nevera y formamos las croquetas.
4. Pasamos las croquetas, primero por huevo batido y luego por el pan rallado.

Para freír

1. Calentamos el aceite a 180 °C y freímos en él las croquetas en tandas hasta que estén doradas.
2. Sacamos las croquetas del aceite y servimos.

Patatas salsa brava

INGREDIENTES

Para 4-6 personas

Para las patatas

- 1 kg de patatas, cortadas en trozos
- Aceite de girasol para freír

Para la salsa brava

- 850 g de tomates maduros, troceados
- 125 g de cebolla, pelada y picada
- 1 diente de ajo pelado y laminado
- 1 c.s. de pimentón dulce
- 1 c.p. de pimentón picante
- Cayena
- Un chorrito de vinagre balsámico
- 1 c.c. de azúcar
- Aceite de oliva
- Sal

PASO A PASO

Para hacer la salsa brava

1. Rehogamos la cebolla con el ajo a fuego muy suave.
2. Cuando esté pochada, añadimos el pimentón dulce, el picante y la cayena. Damos unas vueltas y añadimos los tomates, el azúcar y el vinagre. Sazonamos.
3. Dejamos confitar. Retiramos del fuego, licuamos con la túrmix y lo pasamos por un tamiz.

Para hacer las patatas

1. Cocemos las patatas en agua con un poco de sal (deben estar cocidas pero firmes al tacto).
2. Las sacamos del agua y las escurrimos en un colador.
3. Calentamos el aceite y freímos las patatas hasta que estén doraditas.
4. Las sacamos del aceite y las servimos con la salsa.

Coca de ensaimada a la plancha con sardina ahumada y salmón marinado

INGREDIENTES

Para 4 personas

- 4 ensaimadas
- 4 lomos de sardinas ahumadas
- 4 c.s. de daditos de salmón marinado
- Crema de queso azul (ver más abajo)
- Variado verde (ver más abajo)
- Aguacate pelado y en daditos pequeños

Para los aguacates en crema

- 2 aguacates
- 2 c.s. de cilantro fresco
- 1 c.s. de cebolleta
- Sal

Para la crema de queso azul

- 2 c.s. de queso azul
- 2 c.s. de queso fresco doble crema
- 1 c.s. de nata líquida

Para el variado verde

- Rúcula, escarola, alcaparras, hierbas frescas variadas
- Aceite
- Zumo de limón
- Sal

Además

- Tomate seco en aceite, picado
- Cebolleta picada

PASO A PASO

Para hacer la crema de queso azul

1. Ponemos los quesos y la nata en un bol y lo mezclamos bien con una espátula. Si queda demasiado denso, añadimos un poco más de nata.

Para hacer el variado verde

1. En otro bol ponemos la mezcla de variado verde y lo aliñamos con unas gotas de zumo de limón, aceite de oliva y sal. Reservamos.

Para la tapa

1. Mezclamos en un bol pequeño el tomate seco con la cebolleta. Reservamos.
2. Pasamos las ensaimadas por la sartén (por ambos lados) para que nos quede una rica coca.
3. Encima de cada ensaimada ponemos 2 lomos de sardina ahumada, unos dados de aguacate y un poco de la crema de queso.
4. Repartimos por encima de esta crema los daditos de salmón marinado y, alrededor del salmón, la picada de tomate seco y la cebolleta.
5. Encima de la picada, en el centro de la ensaimada, pondremos un ramillete de la ensalada aliñada.

