

# Karlos Arguiñano

Como en casa

Recetas para triunfar cocinando

baint  
editorial

Karlos Arguiñano

Como en casa

Recetas para triunfar cocinando

Primera edición: noviembre 2012

Edición: Baint editorial S.A.

Texto: Karlos Arguiñano

Fotografías: Laura 10M y Txarli Arguiñano

Cubierta, diseño interior y maquetación: Burman comunicación.

Fotomecánica: GRAFO S.A.

Quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización escrita de los titulares del *copyright*, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamo. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos – [www.cedro.org](http://www.cedro.org)) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

© Karlos Arguiñano, 2012

© De esta edición, Baint editorial S.A., 2012

Uribitarte, 18 – 48001 Bilbao

I.S.B.N.: 978-84-96177-70-3

Depósito Legal: BI-1584-2012

Impreso y encuadernado en GRAFO, S.A.

Impreso en España (*Printed in Spain*)

baint  
editorial

## Prólogo

Cuando preparo un libro, tengo la idea clara de lo que quiero comunicar. Lo más difícil para mí suele ser concretar esa idea en un título. He estado barajando varios. Podría haber servido cualquiera, pero he decidido quedarme con *Como en casa*. Y os explico por qué. Me gusta el doble sentido de la frase. Por un lado, porque no hay nada tan cómodo como estar en casa, y porque comer en casa es “siempre” una gran opción. Además de más barato, el menú lo haces a tu gusto y medida.

Una vez dicho esto, os cuento de qué va. He querido hacer un libro muy visual, pensado para todos los públicos. Para los que empiezan y para los expertos. He intentado que las recetas se vean como en la tele. Todo claro y sencillo. La elaboración de la receta explicada paso a paso con todas las fotos del proceso que hay que seguir y la foto final del plato, para que tengáis una idea de cómo emplatar. Además de una fotografía de todos los ingredientes que vamos a utilizar en cada receta.

Respecto al tipo de recetas, hay para todos los gustos. He buscado sencillez y variedad, esa es la clave de mi cocina. Encontraréis una selección de ensaladas, verduras, cremas-sopas, legumbres, pastas, arroces, pescados, carnes y postres. Pero además, he pensado que podrían estar muy bien, y por eso las he incluido, una serie de elaboraciones y técnicas básicas que os resultarán, sobre todo a los principiantes, de gran utilidad en el quehacer diario. Por último, he seleccionado algunas recetas para picotear con la familia y con los amigos, recetas sencillas que nos pueden venir muy bien cuando hay que preparar una comida-merienda-cena improvisada.

Espero que empecéis a utilizarlo en cuanto llegue a vuestras manos. El éxito está asegurado.

Hoy “como en casa” porque “como en casa” no se está en ningún sitio.

Karlos Arguiñano



- 1 costillar de cerdo cortado en 8 trozos
- 4 trozos de piña natural
- 2 dientes de ajo
- 100 g de rúcula
- 9 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de vinagre
- sal
- 4 ramas de romero fresco
- 1 cucharadita de mejorana
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de tomillo
- 15 granos de pimienta negra

- Pon los ajos picados y un poco de sal en el mortero. Májalos bien. Agrega los granos de pimienta y sigue majando. Añade el tomillo, el orégano y la mejorana y mezcla bien.
- Vierte 6 cucharadas de aceite, remueve y reserva.
- Sazona las costillas. Extiende 4 trozos sobre una superficie lisa y coloca sobre cada uno una porción de piña y una rama de romero. Cúbrelas con los otros 4 trozos de costilla.
- Átalas con cuerda de cocina. Colócalas sobre una placa de horno y riégalas con el majado.
- Hornéalas a 200 grados durante 40 minutos. Corta las cuerdas y sírvelas en una fuente.
- Vierte por encima el jugo de la bandeja del horno.
- Coloca las hojas de rúcula en un bol y aliñalas con sal (al gusto), 1 cucharada de vinagre y 3 cucharadas de aceite.

## COSTILLA DE CERDO RELLENA DE PIÑA CON ENSALADA DE RÚCULA



Si no tienes piña natural puedes sustituirla por piña en conserva, aunque es casi mejor cambiar de fruta. Con melocotón o mango quedarán muy bien.

La rúcula es una hortaliza que se utiliza sobre todo como ingrediente de ensaladas, pero también se puede cocinar como otra verdura. En Italia es común su uso en pizzas, añadiéndosela tras el horneado.



1 Majar la sal con los ajos.



2 Agregar los granos de pimienta y seguir majando.



3 Añadir las hierbas y majar un poco.



4 Verter el aceite y remover.



5 Rellenar los trozos de costillar con un trozo de piña y una rama de romero



6 Atarlos.



7 Regarlos con el majado.



8 Asarlos en el horno.



9 Aliñar las hojas de rúcula.



## Lo básico y las salsas

	ASAR PIMIENTOS ..... 11		PURÉ DE PATATA SENCILLO ..... 40
	CREPES ..... 13		PURÉ DE PATATA ENRIQUECIDO ..... 42
	FILETEAR UN PESCADO PLANO ..... 14		TRINCHAR UN POLLO ..... 44
	FILETEAR UN PESCADO REDONDO ..... 17		VINAGRETA DE ACEITUNA, HUEVO Y CEBOLLETA ..... 47
	HUEVO ESCALFADO ..... 19		VINAGRETA DE YOGUR ..... 48
	HUEVO FLOR ..... 20		SALSA BARBACOA ..... 51
	JAMÓN CRUJIENTE ..... 23		SALSA BOLOÑESA ..... 52
	LIGAR Y ESPESAR UNA SALSA CON HARINA DE MAÍZ REFINADA ..... 24		SALSA CARBONARA ..... 54
	LIGAR Y ESPESAR UNA SALSA CON UN ROUX ..... 27		SALSA CUATRO QUESOS ..... 56
	LIMPIAR UN CALAMAR ..... 28		SALSA PESTO ..... 58
	LIMPIAR UNA ANCHOA ..... 30		SALSA RÁPIDA DE TOMATE ..... 60
	PATATAS AL HORNO CON ESPECIAS ..... 32		SALSA VERDE ..... 62
	PATATAS PANADERA ..... 35	<b>Picoteo, pintxos y bocatas</b>	
	PELAR UNA ALCACHOFA ..... 36		ANCHOAS MARINADAS ..... 67
	PELAR UN LANGOSTINO O UNA GAMBA ..... 38		AROS DE CEBOLLA REBOZADOS ..... 68
			CHAMPIÑONES SALTEADOS ..... 71

	GAMBAS AL AJILLO.....	72
	GUACAMOLE.....	75
	HUMUS.....	76
	RABAS CON MAHONESA DE AJO.....	78
	CHISTORRA EN HOJALDRE.....	80
	CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO.....	82
	GAMBAS CON GABARDINA.....	85
	PAN FRITO CON HUEVO, ANCHOA Y GAMBA.....	86
	PATATA CON CHISTORRA.....	88
	BOCADILLO DE POLLO CON MAHONESA AL CURRY.....	91
	FAJITA DE POLLO.....	92
	HAMBURGUESA RELLENA DE QUESO CON HUEVO Y PANCETA.....	94
	KEBAB CASERO.....	96
	SÁNDWICHES VEGETALES CON BONITO Y HUEVO.....	99
	TACO MEXICANO DE TERNERA.....	100

## Primeros platos

	ENSALADA DE PIMIENTOS MORRONES.....	105
	ENSALADA TEMPLADA DE CHAMPIÑONES Y CALAMARES.....	109
	ENSALADILLA DE AGUACATE.....	113
	TABULÉ.....	117
	BERENJENAS RELLENAS DE CHAMPIÑONES.....	121
	BRÓCOLI CON BECHAMEL DE QUESO.....	125
	JUDÍAS VERDES CON PURÉ DE PATATA Y JAMÓN CRUJIENTE.....	129
	SALTEADO DE VERDURAS EN WOK CON SALSA AGRIDULCE.....	133
	SAN JACOBOS DE CALABACÍN CON SALSA MARINERA.....	137
	VERDURAS EN TEMPURA CON SALSA DE SOJA.....	141
	CREMA DE PUERROS CON BUÑUELOS DE MAÍZ.....	145
	SALMOREJO.....	149
	SOPA DE PESCADO.....	153
	SOPA DE POLLO, VERDURAS Y PASTA.....	157
	ALUBIAS CON BERZA Y TODOS SUS SACRAMENTOS.....	161

	CREMA DE LENTEJAS CON TEMPURA DE ZANAHORIAS Y AJETES.....	165
	GARBANZOS CON MORCILLA Y PIÑONES.....	169
	COCA DE BERENJENA, TOMATE Y QUESO.....	173
	FIDEUÁ CON ALMEJAS.....	177
	LASAÑA DE CARNE PICADA Y PATÉ.....	181
	PIZZA DE TOMATE, ESPINACAS Y QUESO.....	185
	ROLLITOS DE PRIMAVERA.....	189
	TALLARINES CON SETAS Y GAMBAS.....	193
	ARROZ CON VERDURAS AL CURRY.....	197
	ARROZ MELOSO DE PESCADO.....	201
	PAELLA DE CARNE.....	205
	RISOTTO DE SETAS.....	209

## Segundos platos

	ANCHOAS 3 MANERAS.....	215
	BONITO REBOZADO CON SALSA DE TOMATE.....	219
	CALAMARES EN SU TINTA CON ARROZ BLANCO.....	223

	DORADA A LA SAL CON MELÓN Y SANDÍA.....	227
	POPIETAS DE GALLO CON TOMATES CHERRY Y ACEITE DE ALBAHACA.....	231
	RAPE ENVUELTO EN PANCETA CON SU GUARNICIÓN.....	235
	ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA.....	239
	CODORNICES EN SALSA CAZADORA.....	243
	CONEJO ADOBADO AL HORNO CON YUCA.....	247
	COSTILLA DE CERDO RELLENA DE PIÑA CON ENSALADA DE RÚCULA.....	251
	MUSLOS DE POLLO RELLENOS.....	255
	PECHUGA DE PAVO ASADA A LA MOSTAZA.....	259

## Postres

	BIZCOCHO DE PLÁTANO.....	265
	BROWNIE DE CHOCOLATE.....	269
	FLAN DE LA OLLA.....	273
	FRUTAS AL HORNO CON HELADO DE VAINILLA.....	277
	HOJALDRE DE MELOCOTÓN.....	281
	MELÓN RICO, RICO.....	285

# Índice alfabético de recetas

ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA .....	239
ALUBIAS CON BERZA Y TODOS SUS SACRAMENTOS .....	161
ANCHOAS 3 MANERAS .....	215
ANCHOAS MARINADAS .....	67
AROS DE CEBOLLA REBOZADOS .....	68
ARROZ CON VERDURAS AL CURRY .....	197
ARROZ MELOSO DE PESCADO .....	201
ASAR PIMIENTOS .....	11
BERENJENAS RELLENAS DE CHAMPIÑONES .....	121
BIZCOCHO DE PLÁTANO .....	265
BOCADILLO DE POLLO CON MAHONESA AL CURRY .....	91
BONITO REBOZADO CON SALSA DE TOMATE .....	219
BRÓCOLI CON BECHAMEL DE QUESO .....	125
BROWNIE DE CHOCOLATE .....	269
CALAMARES EN SU TINTA CON ARROZ BLANCO .....	223
CHAMPIÑONES SALTEADOS .....	71
CHISTORRA EN HOJALDRE .....	80
COCA DE BERENJENA, TOMATE Y QUESO .....	173
CODORNICES EN SALSA CAZADORA .....	243
CONEJO ADOBADO AL HORNO CON YUCA .....	247
COSTILLA DE CERDO RELLENA DE PIÑA CON ENSALADA DE RÚCULA .....	251
CREMA DE LENTEJAS CON TEMPURA DE ZANAHORIAS Y AJETES .....	165
CREMA DE PUERROS CON BUÑUELOS DE MAÍZ .....	145
CREPES .....	13
CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO .....	82
DORADA A LA SAL CON MELÓN Y SANDÍA .....	227
ENSALADA DE PIMIENTOS MORRONES .....	105

ENSALADA TEMPLADA DE CHAMPIÑONES Y CALAMARES .....	109
ENSALADILLA DE AGUACATE .....	113
FAJITA DE POLLO .....	92
FIDEJÁ CON ALMEJAS .....	177
FILETEAR UN PESCADO PLANO .....	14
FILETEAR UN PESCADO REDONDO .....	17
FLAN DE LA OLLA .....	273
FRUTAS AL HORNO CON HELADO DE VAINILLA .....	277
GAMBAS AL AJILLO .....	72
GAMBAS CON GABARDINA .....	85
GARBANZOS CON MORCILLA Y PIÑONES .....	169
GUACAMOLE .....	75
HAMBURGUESA RELLENA DE QUESO CON HUEVO Y PANCETA .....	94
HOJALDRE DE MELOCOTÓN .....	281
HUEVO ESCALFADO .....	19
HUEVO FLOR .....	20
HUMUS .....	76
JAMÓN CRUJIENTE .....	23
JUDÍAS VERDES CON PURÉ DE PATATA Y JAMÓN CRUJIENTE .....	129
KEBAB CASERO .....	96
LASAÑA DE CARNE PICADA Y PATÉ .....	181
LIGAR Y ESPESAR UNA SALSA CON HARINA DE MAÍZ REFINADA .....	24
LIGAR Y ESPESAR UNA SALSA CON UN ROUX .....	27
LIMPIAR UNA ANCHOA .....	30
LIMPIAR UN CALAMAR .....	28
MELON RICO, RICO .....	285
MUSLOS DE POLLO RELLENOS .....	255
PAELLA DE CARNE .....	205
PAN FRITO CON HUEVO, ANCHOA Y GAMBA .....	86
PATATA CON CHISTORRA .....	88
PATATAS AL HORNO CON ESPECIAS .....	32
PATATAS PANADERA .....	35
PECHUGA DE PAVO ASADA A LA MOSTAZA .....	259
PELAR UNA ALCACHOFA .....	36
PELAR UN LANGOSTINO O UNA GAMBA .....	38
PIZZA DE TOMATE, ESPINACAS Y QUESO .....	185
POPIETAS DE GALLO CON TOMATES CHERRY Y ACEITE DE ALBAHACA .....	231
PURÉ DE PATATA ENRIQUECIDO .....	42
PURÉ DE PATATA SENCILLO .....	40
RABAS CON MAHONESA DE AJO .....	78
RAPE ENVUELTO EN PANCETA CON SU GUARNICIÓN .....	235
RISOTTO DE SETAS .....	209
ROLLITOS DE PRIMAVERA .....	189
SALMOREJO .....	149
SALSA BARBACOA .....	51
SALSA BOLOÑESA .....	52
SALSA CARBONARA .....	54
SALSA CUATRO QUESOS .....	56
SALSA PESTO .....	58
SALSA RÁPIDA DE TOMATE .....	60
SALSA VERDE .....	62
SALTEADO DE VERDURAS EN WOK CON SALSA AGRIDULCE .....	133
SÁNDWICHES VEGETALES CON BONITO Y HUEVO .....	99
SAN JACOBOS DE CALABACÍN CON SALSA MARINERA .....	137
SOPA DE PESCADO .....	153
SOPA DE POLLO, VERDURAS Y PASTA .....	157
TABULÉ .....	117
TACO MEXICANO DE TERNERA .....	100
TALLARINES CON SETAS Y GAMBAS .....	193
TRINCHAR UN POLLO .....	44
VERDURAS EN TEMPURA CON SALSA DE SOJA .....	141
VINAGRETA DE ACEITUNA, HUEVO Y CEBOLLETA .....	47
VINAGRETA DE YOGUR .....	48

Karlos  
Arguiñano



Como en casa  
Recetas para triunfar cocinando

Este libro contiene todo lo necesario para triunfar en casa cocinando.

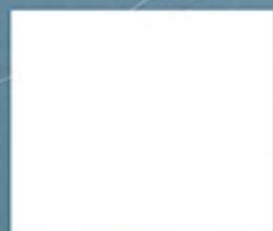
Algo más que un recetario de cocina sencilla y divertida. Aquí encontrarás 90 recetas para todos los gustos elaboradas con productos frescos.

Recetas claras, concisas, fáciles, prácticas, sabrosas y equilibradas.

Ensaladas, verduras, cremas, sopas, legumbres, pastas, arroces, pescados, carnes y postres. También hay varias recetas con técnicas básicas de gran utilidad para principiantes y un capítulo muy práctico con recetas sencillas para preparar un "menú de picoteo".

Un libro muy visual con más de 600 fotografías. Todas las recetas están explicadas con las fotos del paso a paso. Y para que cocinar resulte más fácil, también incluye la foto de los ingredientes de cada receta.

*Como en casa* porque es más barato, y porque *como en casa* no se está en ninguna parte.



bainet  
editorial

[www.bainet-editorial.com](http://www.bainet-editorial.com)  
[www.hogarutil.com](http://www.hogarutil.com)