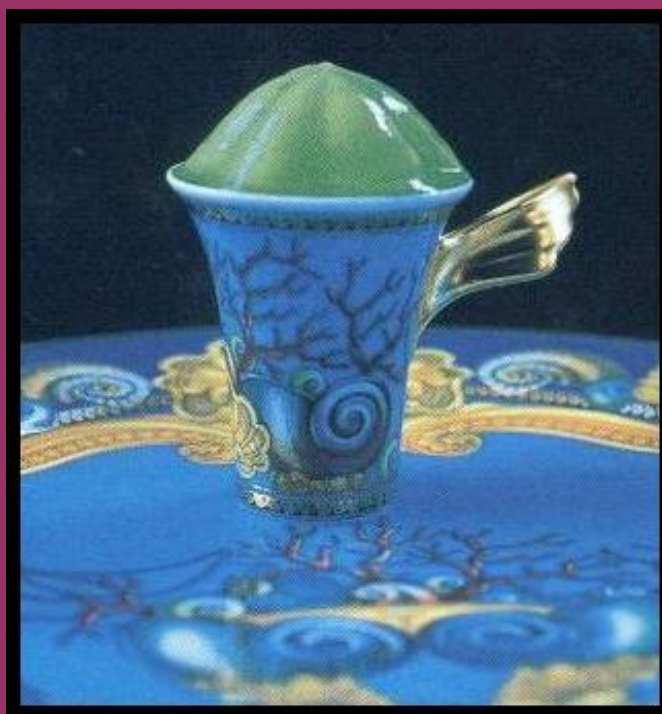


Grandes obras de la Gastronomía



Ferran Adrià

Los secretos de El Bulli: recetas, técnicas y reflexiones

Ferran Adrià .- Barcelona: Altaya, 1997 .- 334 pág. (Grandes obras de la gastronomía). ISBN: 84-487-1000-2

Dirección Editorial: Jimena Castillo
Director de Producción: Manuel Álvarez
Edición de texto: Josep M^a. Pinto
Edición de la obra: Ana María Obregón
Ilustraciones: Josep Bergadá y Caries Andreu
Realización: Sintagma, S.L.

Distribuye para España: Marco Ibérica. Distribución de Ediciones, SA.

Ctra. de Irún, km. 13,350 (Variante de Fuencarral) - 28034 MADRID

Distribuye para México: Distribuidora Intermex SA. de C.V.

Lucio Blanco, 435 - Col. Petrolera 02400 México D.F.

Distribuye para Argentina Capital Federal: Vaccaro Sánchez

C/ Moreno, 794, 9º. piso - CP 1091 Capital Federal - Buenos Aires (Argentina)

Interior: Distribuidora Bertrán - Av. Vélez Sarsfield,

© Ferran Adrià, 1997
© Ediciones Altaya, SA., 1997
Musitu, 15. 08023 Barcelona

ISBN: 84-487-1000-2

Depósito Legal: B. 787-1998

Impresión y encuadernación: Cayfosa
Ctra. Caldas, km. 3, Santa Perpétua de Mogoda (Barcelona)

Impreso en España - Printed in Spain — 1998

Reservados todos los derechos. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 534-bis del código penal vigente, podrán ser castigados con penas de multa y privación de libertad quienes reprodujesen o plagiaran, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica fijada en cualquier tipo de soporte, sin la preceptiva autorización.

1950

CP 1285 Capital Federal - Buenos Aires (Argentina)

Importación Argentina: Ediciones Altaya, SA.

Moreno 3362/64 - 1209 Buenos Aires - Argentina

Índice de enlaces (*)

ÍNDICE GENERAL

I.- REFLEXIONES

Acerca de la creatividad

Los sentidos

Acerca del restaurante

El mundo del frío

Caramelización

Mis raviolis

Moluscos

Crustáceos

Preparaciones básicas

II .- TÉCNICAS Y RECETAS

Materiales y maquinaria

actual

Técnicas de cocción

Espumas

III.- ÍNDICE DE RECETAS

* Índice añadido para este formato web; no aparece en el libro original



ÍNDICE GENERAL

REFLEXIONES

[Acerca de la creatividad](#)

1. [Reflexiones en voz alta](#)
2. [Alimentación o gastronomía](#)
3. [Arte o cocina](#)
4. [El día que descubrí que existía la creatividad](#)
5. [¿Qué es crear? ¿Qué hace falta para crear?](#)
6. [¿Por qué se crea?](#)
7. [La cocina de vanguardia](#)
8. [La cocina conceptual](#)
9. [El producto](#)
10. [La técnica en la cocina](#)
11. [El paladar mental](#)
12. [El proceso creativo](#)
13. [La idea del plato](#)
14. [La chispa](#)
15. [Crear un estilo](#)
17. [¿Queda poco por descubrir? La física y la química](#)
18. [El taller](#)
19. [Un homenaje a la Nouvelle cuisine](#)
20. [La dignidad de admitir que se copia](#)



[Los sentidos](#)

1. [Los sentidos en la gastronomía](#)
2. [La vista](#)
3. [El tacto: las temperaturas](#)
4. [El tacto: las texturas](#)
5. [El olfato](#)
6. [El gusto](#)
7. [El «gen» o personalidad del gusto de los productos](#)
8. [El gusto verdadero de los alimentos](#)
9. [La elaboración: las excepciones que confirman la regla](#)
10. [El gusto: fruta o verdura, dulce o salado](#)
11. [El gusto, los gustos](#)
12. [La armonía](#)
13. [¿Qué es raro en cocina?](#)
14. [Precio y valor de los productos](#)
15. [La sorpresa](#)
16. [Ironía, humor](#)
17. [La magia del cliente](#)



Acerca del restaurante

1. [Tipos de cocina](#)
2. [Saber elegir el lugar](#)
3. [¿Qué es un restaurante gastronómico?](#)
4. [El restaurante gastronómico: un teatro con dos funciones diarias](#)
5. [El decorado](#)
6. [La cocina como espacio: un mundo especial](#)
7. [La cocina: el equipo humano](#)
8. [Vocación](#)
9. [El servicio](#)
10. [El ritmo](#)
11. [Mi cocina](#)
12. [Comentarios sobre mi cocina](#)
13. [Mi cocina fría](#)
14. [Platos dulces, postres salados](#)
15. [La deconstrucción en la cocina](#)
16. [El Mediterráneo](#)
17. [Los menús de degustación](#)
18. [Un menú de degustación en El Bulli](#)
19. [¿Dónde está la alta cocina española de hoy?](#)
20. [Los periodistas de gastronomía](#)
21. [Las guías gastronómicas](#)



TÉCNICAS Y RECETAS

[Materiales y maquinaria actual](#)

[Técnicas de cocción](#)

[Espumas](#)

[El mundo del frío](#)

[Caramelización](#)

[Mis raviolis](#)

[Moluscos](#)

[Crustáceos](#)

[Preparaciones básicas](#)



Materiales y maquinaria actual

1. [La aportación de la tecnología](#)



Técnicas de cocción

1. [Cocinar un producto](#)
2. [Salteado](#)
3. [Fritura](#)
4. [Hervido](#)
5. [Cocción al vapor](#)
6. [Confitado](#)
7. [Escabeche](#)
8. [Marinado](#)



Espumas

1. [Un nuevo concepto](#)
2. [Lista de productos con los que confeccionar espumas](#)



El mundo del frío

1. [Helados, sorbetes, granizados...](#)
2. [Conservación](#)
3. [Aplicación en mi cocina](#)



Caramelización

1. [Una nueva forma de caramelizar](#)



Mis raviolis

1. [Los raviolis más ligeros](#)
2. [Ravioli líquido](#)
3. [Raviolis recubiertos de calamar y verduras](#)



Moluscos

1. [Los moluscos y otras especies afines](#)
 2. [El problema de los moluscos muy cocidos](#)
 3. [Cómo abrir las almejas, berberechos, escupiñas, mejillones de roca, etc.](#)
4. [Los moluscos gelatinados](#)



Crustáceos

1. [Un manjar excelente](#)
2. [La esencia de los crustáceos: la mejor salsa americana](#)



Preparaciones básicas

ÍNDICE DE RECETAS

Materiales y maquinaria actual

[«Irish coffee» de espárragos al jugo de trufa](#)

[Sopa de coco con sardinas al curry y menta](#)

[Tagliatelle de la casa con sardinas a la vinagreta de especias](#)

[Capuchino de habas a la menta](#)

[Vieiras al natural](#)

[Ensalada de espinacas a la catalana](#)

[Salmonetes «Gaudí»](#)

[Hojas de menta con chocolate «origen único guaranda»](#)

[Melón con jamón](#)

[Mousse de maíz al jugo de trufas](#)

[Pato con peras](#)

[Crocant de maíz con guacamole](#)

[Espárragos con envoltini de ceps, parmesano y jarabe de mandarina](#)



Técnicas de cocción

[Tuétano con caviar](#)

[Chanfaina de frutos del mar](#)

[Chop-suey de almejas en chaud-froid](#)

[Mató con amapola al tomate fresco y anchoas](#)

[Muslitos de codorniz a la salsa de soja](#)

[Breakfast](#)

[Tempura de espárragos con puré de naranja sanguina](#)

[Tempura de pistachos](#)

[Puré de patatas a la mantequilla y aceite de oliva virgen](#)

[Huevos estrellados con jamón](#)

[Arroz a la cubana](#)

[Arroz con leche al parmesano y trufas](#)

[Sesos al carbón](#)

[Royal de ceps con raviolis de hierbas aromáticas](#)

[Espárragos en texturas](#)

[Carpaccio de ceps confitado y ensalada de patatas, trufas y máche con riñones de conejo](#)

[Escabeche de perdiz con langosta](#)

[Salmorejo de conejo y bogavante](#)

[Bacalao con alubias, morro y oreja](#)

[Patatas confitadas con caramelo de miel a la pimienta y bacon](#)

[Sardinas marinadas a la frambuesa](#)

[Pulpo a la gallega](#)

[Esqueixada de bacalao al aceite de aceitunas negras](#)



Espumas

[Espuma de bacalao con cebollitas a la miel](#)

[Ostras merengadas con espuma de agua de mar](#)

[Huevos revueltos fríos con jugo de trufas](#)

[Capuchino de jugo de trufas y almendras](#)

[Espuma de humo](#)

[Espuma de coco con frutos rojos](#)

[Espuma de crema catalana](#)



Helados, sorbetes, granizados, polos

[Polo de tomate al agua de rosas y guindilla](#)

[Mejillones de roca con aceite de azafrán, albaricoques y sorbetes de su agua](#)

[Menestra en texturas](#)

[Sorbete de aguacates con pipas](#)

[Omelette surprise con foie gras y alcachofas](#)

[Sorbete de leche de arroz con leche](#)

[Ajo blanco](#)

[Coliflor gratinada](#)

[Pollo al curry](#)

[Biscuit glacé a la vainilla y avellana](#)

[Granizado salado de tomate con orégano fresco y manjar blanco](#)

[Sopa de tomillo](#)



Helados, sorbetes, granizados, polos

[Caramelización](#)

[Caramelo de foie y mango](#)

[Huevo de codorniz caramelizado](#)

[Sopa de mozzarella con tomate y gelatina de albahaca](#)

[Frambuesas caramelizadas](#)

[Semillas de tomate caramelizadas](#)

[Raviolis de chocolate «origen único ocumare» con menta](#)

[Encerradito de mascarpone al cacao](#)



Raviolis

[Raviolis de maíz a la vainilla](#)

[Lenguado al ajo, laurel, tomillo y romero](#)

[Sopa de berenjena con raviolis de yogur y Fisherman](#)

[Raviolis de sepia y coco a la soja](#)

[Raviolis de calamar a la cebolla con morralets y aceite de tinta](#)

[Raviolis de tomate y zanahoria con gelée de tomate y albahaca](#)

[Croquetas de pollo líquidas](#)

[Caracoles con jamón](#)

[Raviolis de remolacha al pistacho y a la frambuesa](#)



Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

