


LUNWERG
EDITORES


VICTOR GARNIER ASTORINO

LOS ÁNGELES

LAS RECETAS DE CULTO



A la venta el 10 de octubre de 2017



LOS ÁNGELES

Las recetas de culto

Victor Garnier Astorino

- Los Ángeles, la ciudad de las estrellas goza de una gastronomía creativa y ecléctica, fruto de la convivencia entre las numerosas culturas que la pueblan.
- *Los Ángeles, las recetas de culto* es un viaje gastronómico que rinde homenaje a la ciudad de las estrellas a través de 100 recetas que invitan al lector a descubrir el sabor de los sueños. Desde los platos más tradicionales a los más vanguardistas, de lo verde al carbohidrato... desayunos, platos principales y postres. Todo tiene cabida en esta ecléctica gastronomía que presume de creatividad.
- Tacos coreanos, pizza de ensalada, pollo con mermelada de fresa, rollitos de langosta, hamburguesas, perritos calientes, granolas... La imaginación no tiene límites en esta gastronomía que mezcla culturas sin pensárselo dos veces y que da como resultado unos platos sorprendentes y siempre deliciosos.
- Este libro es también un recorrido fotográfico por la ciudad de Los Ángeles, por sus locales y sus gentes, y está cargado de historias, anécdotas y direcciones que invitan a unirse al autor en este viaje.
- Victor Garnier Astorino, el autor, se fue a vivir a Los Ángeles en 2010, y de allí volvió con dos pasiones: las hamburguesas y la fotografía. Siempre en busca de nuevas recetas, recorre con asiduidad Estados Unidos y fotografía el universo de los artesanos consagrados a la restauración. Es también autor de *Hamburguesas gourmet* (Lunwerg, 2013).

UN VIAJE GASTRONÓMICO Y VISUAL A LOS ÁNGELES

Los Ángeles, las recetas de culto rinde homenaje a los angelinos y a la extraordinaria fecundidad de Los Ángeles, tanto en el plano corporal como mental. Este libro mezcla fotografía y gastronomía de una manera natural. *Street style*, paisajes, palmeras, carreteras y bares conviven fotográficamente con más de cien recetas, dando forma al universo visual de Los Ángeles. Este libro es también un cuaderno de viaje a lo más profundo de Los Ángeles, con direcciones de restaurantes, historias locales, buena gastronomía y fotografías realizadas con una cámara de película fotográfica.

Más de cien recetas de cocina como el perrito caliente de bacon y chili, la hamburguesa con queso y aguacate, la granola, el rollito de langosta, los tacos coreanos, el yogur helado, la pizza de kale, los boles de Açaí, el Pad Thai con gambas, los aros de cebolla, la pizza de ensalada... Combinaciones atrevidas que invitan a la creatividad y a soñar en la cocina. Los platos están explicados paso a paso y, además, incluyen el restaurante donde se sirve y pequeñas historias o anécdotas de los mismos. Una verdadera incursión en la cultura y la gastronomía angelina.

Dividido por zonas de Los Ángeles como Santa Mónica, Hollywood, Beverly Hills, Malibu o Venice, este libro es también un recorrido geográfico por el estado de California. Se incluye un apartado al final con los ingredientes básicos más habituales de la cocina de Los Ángeles y una lista de direcciones que no nos podemos perder si queremos disfrutar de la mejor gastronomía de la ciudad de las estrellas.



En Los Ángeles nunca se puede dar una puerta por cerrada. (...) Yo tengo la impresión de que allí la gente no lo juzga a uno con tal de que se entregue (o se abandone incluso) a una actividad con la que disfruta, sea del tipo que sea. Se trata de una ciudad que deja que cada cual haga realidad su sueño.

Victor Garnier Astorino

LOS ÁNGELES, LA CIUDAD DE LOS SUEÑOS

Los Ángeles es considerada por muchos la ciudad de los sueños. **Los Ángeles vive al ritmo de la industria del cine, de las series y de la música**, y de ello resulta una ciudad propicia a la creatividad, al arte, a la fusión de ideas provenientes de todas las partes del mundo. Y esto queda reflejado también en la gastronomía. **Las cartas de los restaurantes distan mucho de lo convencional**, pues la convivencia de los bagajes propios de cada una de las numerosas culturas presentes en la ciudad, combinados con determinados hábitos alimentarios estadounidenses, engendran unos **conceptos inéditos**.

Por ejemplo, no hay otro lugar aparte de Los Ángeles donde sea normal comer una **pizza tailandesa** o encargar un **taco coreano**. La norma general que se respeta siempre en Los Ángeles es el **culto profesado al producto local**, elevado a la condición de sagrado. Los restaurantes tejen un vínculo sagrado con su entorno cercano, sobre todo a través de los **farmers markets** (mercados locales), su vía de aprovisionamiento principal. La ciudad recibe el sobrenombre de «**la granja de los Estados Unidos**», por la diversidad y el volumen de sus productos agrícolas, que facilitan una infinidad de posibilidades en los menús de los restaurantes.

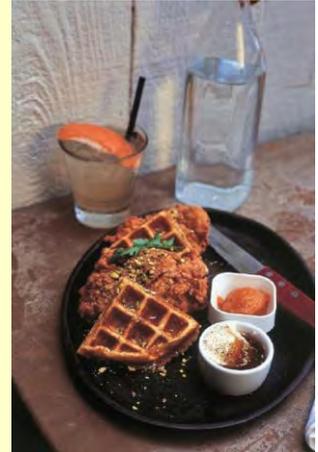


5 SORPRENDENTES RECETAS DE LA GASTRONOMÍA DE LOS ÁNGELES

• GOFRES CON POLLO FRITO

El eclecticismo es sin duda la seña de identidad de la cocina angelina. Sólo esa mezcla de sabores, culturas y ese espíritu innovador pueden dar lugar a un plato tan sorprendente como son los 'Gofres con pollo frito'. Esta receta es original del **restaurante Abigaile**, un lugar idóneo para encuentros en grupo, con una carta muy moderna que convence a todas las generaciones.

Esta receta mezcla lo dulce y lo salado. Por un lado, unos buenos **contra muslos macerados en azúcar y sal**, y rebozados en harina, suero de leche, comino y pimentón. Por otro, unos **gofres** aderezados con una mezcla de mantequilla, sirope de arce, pistachos y mermelada de albaricoque.



• BOCADILLO DE POLLO FRITO CON MERMELADA PICANTE DE FRESA

Una muestra más de lo atrevida y curiosa que puede ser la cocina de Los Ángeles. **El pollo frito está presente en muchos de los platos que se presentan en el libro**, pero tal vez una de las combinaciones más llamativas sea esta, con mermelada picante de fresas. Ésta se obtiene de la mezcla de fresas con pimiento rojo picante. El pollo frito está macerado en azúcar moreno y sal, que luego se adereza con ajo y romero y se reboza en una tempura. Esta receta especial la sirvió el **food truck Free Range** con motivo del día de la Madre.



• PIZZA DE POLLO A LA TAILANDESA

Esta pizza es para el autor un **emblema del panorama culinario de Los Ángeles** y, más globalmente, de California. Todas las culturas aportan sus inspiraciones y técnicas para componer un plato con ingredientes locales. Esta es la interpretación de una receta tailandesa en pizza, en la que **una salsa de cacahuete viene a sustituir la famosa base con salsa de tomate**. El omnipresente pollo que preside la pizza se acompaña de brotes de soja, zanahoria y unas cucharadas de cacahuets. Se sirve en el restaurante **California Pizza Kitchen**.



• PIZZA DE MAC & CHEESE

Los fundadores de **Pizzanista!**, el restaurante que sirve esta pizza, han demostrado el mismo rigor que deben imponerse los profesionales del skate para marcar a su generación con su concepto de **pizzería gourmet**. Todos los domingos por la noche proponen una pizza que se halla, sin duda, entre las más estrafalarias y adictivas de Los Ángeles: la pizza de mac & cheese. La peculiaridad de esta pizza es la **mezcla de quesos** (ricota, cheddar y parmesano) con **coditos**. No sabemos en qué momento se les ocurrió, pero lo cierto es que está delicioso.



• TACO BANH-MI DE POLLO

Estos tacos vietnamitas son conocidos más allá de las fronteras. En el restaurante **Komodo**, cada cual hace un poco lo que quiere. Lo mismo ocurre con el personal, que no duda en pasar al otro lado de la barra para dar un consejo o charlar. Este concepto genial es resultado de una técnica perfecta y un alto conocimiento de los productos.

El pollo se marina en una mezcla de azúcar, sal y pimienta y otra de salsa teriyaki, zumo de naranja, ajo y jengibre picado. Se sirve con rábano, zanahoria y jalapeños cortados en juliana y regados con una emulsión de vinagre y azúcar. En la tortilla se mezcla todo y se acompaña de un alioli elaborado a base de *kewpie* (mayonesa japonesa), salsa *holsin* y salsa de ostras.



ÍNDICE del libro

Introducción

Capítulo 1

WEST LOS ANGELES
SANTA MÓNICA
BRENTWOOD
SAWTELLE

Capítulo 2

DOWNTOWN LOS ANGELES
CHINATOWN
UNIVERSITY PARK
ART DISTRICT

Capítulo 3

HERMOSA BEACH
INGLEWOOD
HUNTINGTON PARK

Capítulo 4

HOLLYWOOD
BEVERLY HILLS
FAIRFAX

STUDIO CITY BURBANK

Capítulo 5

VENICE
MAR VISTA

Capítulo 6

VENTURA
MALIBÚ
PACIFIC PALISADES

Capítulo 7

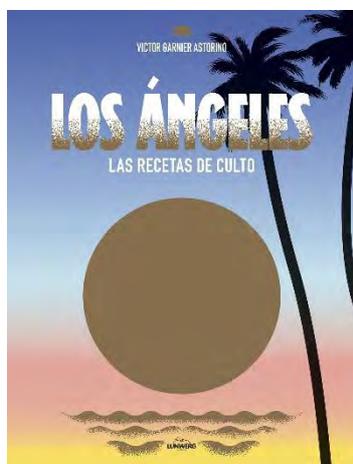
SILVER LAKE
WESTLAKE
HIGHLAND PARK
LOS FELIZ

Básicos

Direcciones
Índice de ingredientes
Índice de recetas

EL AUTOR: VICTOR GARNIER ASTORINO

Victor Garnier Astorino creció en Burdeos (Francia). Habiendo vivido en Los Ángeles en 2010, regresó a París con dos pasiones: las hamburguesas y la fotografía. En 2011 abrió su propio restaurante de hamburguesas gourmet, **Blend Hamburger**, que ahora cuenta con 4 locales en París. Siempre en busca de nuevas recetas, viaja regularmente por los Estados Unidos y fotografía el universo de los apasionados artesanos que conoce. Es autor de **Hamburguesas gourmet** (Lunweg, 2013), que ha sido traducido a 9 idiomas.



Ficha Técnica

LOS ÁNGELES

Las recetas de culto

Victor Garnier Astorino

Lunweg. 2017

20,5 x 26 cm. / 272 pp. / Cartoné

PVP c/IVA: 24,50 €

A la venta desde el 10 de octubre de 2017

MÁS INFORMACIÓN PARA PRENSA E IMÁGENES:

Lola Escudero - Directora de Comunicación de Lunweg

Tel.: 91 423 37 11 - 680 235 335 - lescudero@planeta.es

Facebook.com/lunweg @lunwegfoto

CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO – Imágenes de las páginas interiores



38 / BREITWOLD

RANDY'S DONUTS
DONUT DE VAINILLA



PARA UNOS 10 DONUTS
540 g de harina
216 ml de agua
20 g de levadura fresca (Quesada)
100 g de azúcar glasado
20 g de sal
Aceite de cacahuete
Glaseado (p. 100)
100 g de azúcar glasado

Beitir con la batidora 500 g de harina, el agua, la levadura, el azúcar glasado y la sal a velocidad media durante 11 minutos. La temperatura de la masa debe permanecer entre 25 y 29°C. Sobre una encimera bien cubierta de harina, dejar inflar la masa tapada con un paño entre 45 minutos y 1 hora 15 minutos. Debe triplicar su volumen. Sobre una masa aplanada de entre 3 y 4 cm de grosor, recortar discos de 10 cm de diámetro y practicar un orificio central de 3 cm de diámetro con un cortapastas. Poner a hervir un cazo de agua. Calentar el horno a 60°C, apagarlo y dejar dentro el cazo durante 20 minutos. Poner los donuts en el horno sobre una placa cubierta con papel sulfurizado y dejar cocer de 25 a 40 minutos. Al tocar el donut con el dedo, éste quedar marcado. Dejar reposar de 3 a 5 minutos y luego freírlos en una sartén con 4 cm de aceite unos 2 minutos por cada lado. Glasear los donuts acabados de freír.

Randy's Donuts es una de las pastelerías más famosas del mundo. Todo el mundo la ha visto en las películas en las que aparece su gigantesco edificio en forma de donut. Ello conlleva una gran responsabilidad para sus pasteleros, ya que, al ser tan conocidos, no tienen derecho a hacer las cosas mal. Durante las 24 horas del día y 7 días por semana, el equipo mantiene con placer el nivel de calidad. El secreto de la receta oficial se conserva celosamente guardado.

104 / INGLEWOOD



105 / INGLEWOOD



128 / HOLLYWOOD



129 / HOLLYWOOD

FREE RANGE

BOCADILLO DE POLLO FRITO CON MERMELADA PICANTE DE FRESA

PARA 2 BOCADILLOS
2 muslos de pollo
2 huevos
2 lonchas de cheddar
MARNADA Y FRITURA
75g de harina
60g de harina de maíz (tandas molidas)
20g de azúcar moreno
¼ pastilla de caldo de pollo
2 l de agua
180ml de agua con gas
120ml de aceite de oliva
2 dientes de ajo
1 pizca de romero
30g de sal
1 pizca de pimienta molida
Aceite de cacahuete o para freír

GALLINAS
500g de harina
120g de manteca fría salada
2 sobres de levadura
180ml de leche

MERMELADA PICANTE DE FRESA
250g de fresas
100g de azúcar
1 limón
1/2 pimentón picante rojo

La mermelada verter el azúcar, el zumo de limón y su piel encima de las fresas cortadas por la mitad. Al día siguiente, añadir los pimientos cortados en tiras de unos 3 cm, sin las papitas. Llevar a ebullición, bajar el fuego y cocer entre 20 y 25 minutos removiendo. Dejar enfriar. Repetir la operación para obtener la consistencia de una mermelada. Las galletas mezclar con delicadeza la harina, la manteca y a temperatura ambiente, en dados, y la levadura. Incorporar poco a poco la leche hasta que se forme una bola un poco pegajosa, extenderla sobre una encimera hasta que tenga un grosor de 2cm. Cortar 8 galletas de 8cm de diámetro con un cortapastas. Cocer 10 minutos en el horno a 200°C. El pollo: disolver el azúcar moreno y 30g de sal en el agua y durante una noche dejar los muslos deshuesados y sin la piel en esa mezcla. Enjuagar bien al día siguiente. Mezclar el aceite de oliva, el ajo machacado, el romero, una pizca de sal y de pimienta. Regar los muslos con la mermelada, tapar y reservar en frío fresco como mínimo 1 hora (hasta 12 horas). Sacarlos al menos 30 minutos antes de la cocción. La masa para tempura: mezclar las harinas, media pastilla de caldo de pollo aplastada e incorporar poco a poco el agua con gas helada en el medio. Remover hasta obtener la consistencia de una masa para buñuelos. Rebozar los muslos en la masa y después freírlos de 5 a 7 minutos sumergidos en una freidora a 180°C, de forma que el rebozado quede dorado; o calentar 4cm de aceite en una sartén a fuego alto. Cocer los muslos durante 15 minutos dándoles la vuelta cada 2 minutos. Escurrir el exceso de aceite encima de una parrilla. El montaje: abrir la galleta, untar ambos lados de mermelada picante, poner el pollo frito, el huevo al plato y el cheddar. Comer.



Para el día de la Madre, este food truck, que querían tener a su disposición en todos los parques y estudios de cine para alimentar a sus actores, ofreció esta receta especial. A mí me recordó cuando, de niña, mi madre nos despertaba los domingos con el olor de los bollos calientes recién salidos del horno.

130 / BEVERLY HILLS