

Disney

Las RECETAS
ENCANTADAS

Thibaud VILLANOVA

Fotografías: Nicolas LOBBESTAËL

Estilismo: Sézic CHOMEL DE VARAGNES

“PIENSA
EN LAS
COSAS MÁS FELICES,
ES LO MISMO QUE
TENER ALAS...”

PETER PAN (1953)

¡Nunca hubiera imaginado que un día tendría el privilegio de diseñar recetas para el vasto, variado y maravilloso mundo de Walt Disney!

Aunque en el pasado ya había creado recetas para otros mundos de fantasía, nunca experimenté un sentido de responsabilidad tan grande como cuando desarrollé recetas para las películas de Disney.

Como muchos de ustedes, tuve una conexión emocional con las películas animadas de Disney mucho antes de conocer realmente la cultura pop —o, en todo caso, antes de ser consciente de lo que eso significaba.

Si busco entre mis recuerdos más antiguos, mis memorias de la infancia están ligadas al mundo de Disney: recuerdo mis primeras lágrimas de terror viendo *El caldero mágico*, las largas horas que pasé admirando libros ilustrados (todavía tengo mi copia de *Policías y ratones*), o la primera vez que fui al cine con mis amigos de la escuela para ver *El rey león*. De hecho, ahora que tengo un hijo las únicas canciones que se me ocurren cuando quiero calmarlo o sacarle una sonrisa, ¡son de *Aladdín* o de *La Bella y la Bestia*!

Siempre es un reto crear algo nuevo basado en un universo existente. Tienes que adoptar el estilo y las referencias de los creadores originales y, al mismo tiempo, satisfacer las expectativas de los fanáticos que conocen aquellos mundos imaginarios como la palma de su mano. En mi caso, he debido tomar una idea, un mundo imaginario o incluso una referencia sutil y transformarla en un platillo. Pero confieso que sí tuve ayuda en el proceso de crear este libro que tienes entre las manos, ¡porque en cada una de las películas hay un personaje que cocina, sirve o saborea un delicioso platillo! La comida que aparece en estas películas incluye el humilde festín que Gepeto le cocina a Pinocho para celebrar su primer día de escuela; los platillos que Lumière le describe a Bella en su canción exuberante; los tamales de la abuelita de Miguel —¡que ella insiste en que coma aunque él dice que ya está lleno!; y el estofado de Little John, tan picante que le prende fuego a la boca del Fraile Tuck! Y, por supuesto, ningún libro de cocina de Disney puede estar completo sin Remy, el chefcito con un refinado sentido del olfato que prepara un *ratatouille* que sabe como una sinfonía, rindiendo homenaje a la cocina tradicional francesa.





Me parece que un universo bien diseñado siempre imagina la vida cotidiana de sus héroes, pensando sus pequeños placeres. Después de todo, los personajes de estas historias de fantasía tienen que comer, al igual que nosotros, ¡y algunos disfrutan muchísimo su comida! El chef que habita en mí está encantado de ver que Disney ha incluido este tipo de detalles en todas sus películas desde que se estrenó *Blanca Nieves y los siete enanitos*, en 1937.

Si alguna vez te has preguntado a qué sabe alguno de los platillos de las películas de Disney, este libro es para ti. He puesto todo mi amor y entusiasmo en escribir un libro de cocina lo más completo posible, que traiga fielmente a la vida los universos de las películas animadas producidas por los Walt Disney Studios, desde *Blanca Nieves* hasta *Ralph, el demoledor*.

He intentado llenar este libro de felicidad, con recetas coloridas en las que los ingredientes canten, trabajando con mi equipo para montar un escenario mágico para cada receta.

El chef Gusteau le dijo a Remy en *Ratatouille* que “¡Todo el mundo puede cocinar!”; siempre pienso en esa máxima, y por eso quise que mis recetas estuvieran al alcance de cualquier persona que deseara llevarlas a cabo. Pensando en esto fue que decidí sazonar el libro con *tips* y consejos entre los capítulos, para que nunca te sientas perdido en este viaje culinario a través de terrenos imaginarios.

De esta manera termino mi introducción. Espero que disfrutes leer este libro y, por supuesto, ¡también cocinar!

¡Bon appétit!

Thibaud Villanova
Gastronogeek



CONTENIDO



PLAS PRINCESAS

MULÁN

DESAYUNO CONGEE

Sopa de arroz con huevos fritos y tocino
14

POCAHONTAS

MAÍZ DEL NUEVO MUNDO

Maíz asado con jarabe de maple
18

ENREDADOS

LA SOPA DE MADRE GOTHEL

Sopa de nabos y avellanas
21

CENICIENTA

SOPA DE CAMPANADA DE MEDIANOCHE

Sopa de calabaza con avellanas y castañas
22

LA BELLA Y LA BESTIA

SOUFFLÉ REAL

Soufflé tradicional de queso
27

MULÁN

JIAOZI IMPERIAL

Dumplings al vapor
28

LA PRINCESA Y EL SAPO

GUMBO DE TIANA

Gumbo con quimbombó guisado, pollo
y camarones
30

MOANA

CERDO SABROSO TROPICAL

Cerdo kalua con salsa polinesia
y piña caramelizada
33

VALIENTE

BOLLOS DE OSITO

Bollos dulces escoceses
34

LA BELLA DURMIENTE

PASTEL DE HADAS MODERNO

Pastel de cumpleaños de mora azul
e infusión de té
36

LA SIRENITA

MALTEADA DE ARIEL

Malteada de pistache con crema batida de fresa
41

BLANCA NIEVES Y LOS

SIETE ENANITOS

UNA TARTA PARA GRUÑÓN

Tarta de ciruelas caramelizadas con vainilla
42

LA PRINCESA Y EL SAPO

BEIGNETS AZUCARADOS

Beignets al estilo Nueva Orleans con azúcar glass
45





COCINA DEL VIEJO MUNDO

POLICIAS Y RATONES
LOS CRUMPETS DE LA SRA. JUDSON
Muffins de queso
51

EL JOROBADO DE
NOTRE DAME
CROISSANTS DE QUASIMODO
Croissants parisinos tradicionales
52

LOS ARISTOGATOS
CRÈME DE LA CRÈME À LA EDGAR
Crema de alcachofa de Jerusalén
con nuez moscada
56

RATATOUILLE
SOPA REMY
Sopa de papa y poro con Boursin®
58

RATATOUILLE NOSTÁLGICO
Confit Byaldi de Michel Guérard
60

PINOCHO
EL PESCADO A LA PARRILLA DE GEPETO
Pescado a la parrilla con hierbas
y verduras rústicas
64

LA ESPADA EN LA PIEDRA
EL BANQUETE DE KAY
Pavo especiado con verduras asadas
68

ROBIN HOOD
ESTOFADO PICANTE DE LITTLE JOHN
Estofado de res y verduras
de cuatro horas
72

TARTA DE FRUTAS DEL TORNEO
Tarta de zarzamoras y almendras
76

101 DÁLMATAS
KANINE KRUNCHIES
Galletas de vainilla y canela
79



CONTENIDO



LAS LOCURAS DEL EMPERADOR EMPANADAS DE ESPINACAS DE KRONK

Empanadas de espinacas y queso de cabra

87

GRANDES HÉROES

ALITAS DE LA TÍA CASS

Alitas de pollo especiadas

88

LA DAMA Y EL VAGABUNDO

CENA PARA UNA NOCHE DE CITA

Espagueti italiano con albóndigas

92

TOY STORY

HAMBURGUESA SUPERNOVA

DE PIZZA PLANETA

Hamburguesa de ternera y res con aguacate
y mayonesa picante

97

ALADDÍN

BROCHETAS DEL PRÍNCIPE ALÍ

Brochetas de cordero y verduras sazonadas
con zumaque a la parrilla

99

COCO

TAMALES DE LA ABUELITA

Tamales de pollo en salsa verde

100

INTENSAMENTE

PIZZA VEGETARIANA

Pizza de brócoli y queso de cabra

104

LOS INCREÍBLES

GALLETAS DE JACK-JACK

Galletas de chocolate con pimienta de Alepo

108

HÉRCULES

HERCULADE

Bebida energética de cereza y moras azules

110



EL
M PAÍS DE LAS
MARAVILLAS
Y OTROS MUNDOS DE FANTASÍA

MONSTERS, INC.
ESPECIAL DEL CHEF DE HARRYHAUSEN
Sushi de salmón y pulpo a la parrilla
116

EL LIBRO DE LA SELVA
ENSALADA DE FRUTAS DEL REY LOUIE
Plato de frutas de inspiración india
120

ALICIA EN EL PAÍS DE LAS
MARAVILLAS
MUFFINS DEL SOMBRERERO LOCO
Muffins de menta y zarzamora
123

FROZEN
CORONA DE ARANDELLE
Bizcocho con crema de castañas
124

RALPH EL DEMOLEDOR
MEDALLAS DE GALLETA
Galletas de jengibre glaseadas
126

EL PLANETA DEL TESORO
ESPECIAL B.E.N.
Cheesecake de Oreo® sin hornear
130

WINNIE THE POOH
PASTEL DE MIEL
Pastel de miel multifloral
132

ZOOTOPIA
PANQUÉ HOPPS
Panqué de zanahoria
134



UTENSILIOS



BATIDORA DE MANO



LICUADORA



CACEROLA



COLADOR CÓNICO



OLLA HOLANDESA



RASPADOR DE TAZÓN



CUCHILLO MONDADOR



CUCHILLO DE CHEF



TAZÓN PARA MEZCLAR



DUYA RIZADA



PELADOR DE VERDURAS



COLADOR



CORTADOR DE GALLETAS
REDONDO



OLLA



BATIDOR GLOBO



CUCHARÓN



ESPÁTULA DE SILICÓN



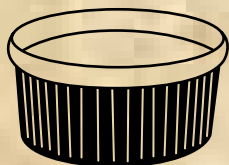
LICUADORA DE INMERSIÓN



MOLDE BUNDT



MOLDE DESMONTABLE



MOLDE PARA SOUFFLÉ



CESTA VAPORERA



BROCHA PARA COCINA



REFRACTARIO



MOLDE PARA TARTA



MANGA PASTELERA



SARTÉN



ARROCERA ELÉCTRICA



BATIDORA DE PEDESTAL



RODILLO



ESPÁTULA ESCALONADA



ESPÁTULA DE MADERA



TERMÓMETRO DE
COCCIÓN



RALLADOR



DE LAS PRINCESAS



DESAYUNO CONGEE

SOPA DE ARROZ CON HUEVOS FRITOS Y TOCINO



DIFICULTAD:



TIEMPO DE
PREPARACIÓN: 20 min

TIEMPO DE
COCCIÓN: 50 min

INGREDIENTES

PARA 1 PORCIÓN

- 1 tallo de té limón
- 2 cm de jengibre
- 1 diente de ajo pelado
- 3 ½ tazas de caldo de verduras
(en el Tip de la página 80
encontrarás una receta
de caldo casero)
- 1 taza (80 g) de arroz
de grano corto
- 2 cucharadas de cacahuates sin
cáscara y sin sal
- 1 champiñón grande
- Unas hojas de perejil
- 1 rebanada gruesa de tocino
- 2 huevos medianos
- Accite vegetal
- Sal y pimienta negra molida

El congee es una sopa china espesa. En Mulán, Musbu le prepara una versión especial a la joven guerrera, que también puedes hacer siguiendo esta receta que he creado para ti.

1. Primero prepara la sopa de arroz aromática: usa la parte plana de tu cuchillo para aplastar el tallo de té limón, el jengibre y el ajo. Ponlos en una cacerola grande y vierte el caldo de verduras. Cuando hierva, agrega el arroz de grano corto.
2. Mantén el hervor por 3 minutos a fuego alto, moviendo seguido, y luego cuece a fuego bajo por 35 minutos.
3. Mientras tanto, tritura los cacahuates, pica el champiñón y pica finamente el perejil. Reserva.
4. Coloca el tocino en un sartén para freír frío, prende el fuego al máximo y cocina por entre 3 y 5 minutos, volteándolo regularmente. Retira el tocino del sartén y agrega los cacahuates y el champiñón picado para cocinarlos con la grasa del tocino. Saltéalos por 2 minutos y luego ponlos en un plato cubierto con una servilleta para absorber el exceso de grasa.
5. En otro sartén, vierte un poco de aceite y ponlo a fuego alto. Cuando el aceite esté caliente, rompe los dos huevos en el sartén. Cuando las claras estén cocidas, condimenta con sal y pimienta. Retira el sartén del fuego.

- 
-
6. Escurre el arroz. Retira el jengibre, el ajo y el té limón. Remueve el arroz para convertirlo en una deliciosa sopa aromatizada.

Emplatado: vierte el *congee* en un plato hondo. Coloca el tocino en forma de sonrisa. Extiende la mezcla de cacahuates y champiñón sobre el arroz. Deja caer algunas hojas de perejil encima y luego coloca los huevos fritos en forma de ojos. ¡Disfruta inmediatamente!





MAÍZ DEL NUEVO MUNDO

MAÍZ ASADO CON JARABE DE MAPLE



DIFICULTAD:



TIEMPO DE
PREPARACIÓN: 10 min

TIEMPO DE
COCCIÓN: 25 min

INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

4 mazorcas de maíz frescas

8 rebanadas muy finas
de *magret* de pato ahumado
(o tocino)

Jarabe de maple,
para glasear

Esta receta de maíz rinde homenaje al pueblo Powhatan. El maíz es el alimento dorado que Pocahontas comparte con John Smith en la película animada.

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Pon a hervir suficiente agua con sal en una olla grande. Deshoja las mazorcas y hiérvelas durante 10 minutos.
3. Escurre y seca las mazorcas. Envuelve la base de cada mazorca con rebanadas de *magret* de pato ahumado o tocino y luego utiliza una brocha para barnizar el maíz y la carne con jarabe de maple.
4. Coloca las mazorcas directamente sobre la rejilla del horno, con una charola debajo para lo que escurra, y hornea durante 15 minutos. Dales la vuelta con regularidad y cúbreles con una capa fina de jarabe de maple cada 5 minutos para glasearlas bien.
5. ¡Sirve las mazorcas bien calientes y disfruta el equilibrio entre los sabores dulces y salados!





LA SOPA DE MADRE GOTHEL

SOPA DE NABOS Y AVELLANAS



DIFICULTAD: 

TIEMPO DE
PREPARACIÓN: 15 min

TIEMPO
DE COCCIÓN: 50 min

INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

½ taza de avellanas peladas

2 nabos grandes

2 echalotes

1 papa grande

Aceite de oliva

Sal

Una pizca de nuez moscada

3 tazas de caldo de verduras
(en el Tip de la página 80
encontrarás una receta
de caldo casero)

Pimienta negra recién molida

Hojas de perejil picadas
para decorar

Aceite de trufa

Como Rapunzel vive sola en su torre aislada del mundo, a veces recurre a la cocina para aliviar su aburrimiento. Esta sopa de nabos y avellanas es un manjar especial que Madre Gothel le prepara. Es claro cuando, en la película, vemos nabos en la canasta de la bruja.

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Empecemos con las avellanas: distribúyelas sobre una charola para hornear y tuéstalas durante 15 minutos en el horno, sacudiendo la charola cada 5 minutos. Coloca las avellanas tostadas en un trapo limpio y reserva.
3. Luego, prepara la sopa: pela y corta los nabos en cubos. Pela y pica finamente los echalotes. Pela la papa y córtala en cubos grandes.
4. Calienta una cacerola grande en la estufa a fuego medio, después agrega aceite de oliva y los echalotes. Saltea los echalotes a fuego medio hasta que estén traslúcidos. Agrega las verduras picadas y dora durante 3 minutos. Sazona con sal y una pizca de nuez moscada y luego agrega el caldo de verduras. Lleva a ebullición suave y cuece a fuego bajo durante 25 minutos. Cuando las verduras estén muy blandas, retira la cacerola del fuego y muele con una licuadora de inmersión para conseguir una consistencia perfectamente tersa.
5. Quítale la piel a las avellanas: envuelve un puñado en un trapo apretado y frótalas para que la piel tostada se desintegre y se caiga. Ya sin piel, tritura las avellanas y reserva para decorar la sopa.

Emplatado: vierte la sopa de nabo en tazones. Muele pimienta fresca sobre la sopa, añade unas gotas de aceite de trufa y espolvorea algunas avellanas. Termina con algunas hojas de perejil, ¡y disfruta!

SOPA DE CAMPANADA DE MEDIANOCHE

SOPA DE CALABAZA CON AVELLANAS Y CASTAÑAS



DIFICULTAD:



TIEMPO DE
PREPARACIÓN: 20 min

TIEMPO DE
COCCIÓN: 45 min

INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

1 calabaza de Castilla mediana

Aceite de oliva

Sal y pimienta negra
recién molida

Avellanas sin cáscara
para decorar

200 g de castañas peladas

3 papas grandes

1 poro, sólo la parte blanca

1 cebolla grande

6 tazas de caldo de verduras
(en el Tip de la página 80
encontrarás una receta
de caldo casero)

1 taza de bebida
de almendras

Hojas de perejil picadas
para decorar

¡Esta receta mágica de sopa de calabaza es un tributo al carruaje de cuento de hadas que lleva a Cenicienta a casa después del baile!

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Primero, prepara la calabaza: cepíllala bien, lávala y sécala. Utiliza un cuchillo para cortar la parte superior de la calabaza. Retira las semillas y, con una brocha de cocina, barniza el interior de la calabaza con aceite de oliva. Agrega un poco de sal. Repite el proceso para la parte superior de la calabaza.
3. Coloca la calabaza y su parte superior en una charola para hornear. Coloca las avellanas en una sola capa en otra charola y mete ambas en el horno. Tuesta las avellanas durante 10 minutos y sácalas del horno. Asa la calabaza durante 40 minutos, cubriéndola con un trozo de papel aluminio si empieza a dorarse demasiado.
4. Mientras tanto, prepara el resto de las verduras y la base de la sopa cremosa. Pon a hervir agua con sal en una olla grande y cuece las castañas durante 15 minutos, hasta que los centros estén bien cocidos.
5. Pela y corta las papas en cubos. Lava y pica el poro. Pela y pica la cebolla.
6. Vierte un chorrito de aceite de oliva en una olla holandesa o de hierro fundido y calienta a fuego medio. Cuando el aceite esté caliente, añade la cebolla y el poro a la olla y saltea durante 2 minutos. Añade la papa y sal al gusto, y cocina durante 2 minutos para dorar las papas antes de verter el caldo de verduras.
7. Pon la olla holandesa a fuego alto hasta que el caldo empiece a hervir y luego reduce el fuego a bajo y cuece a fuego bajo durante 15 minutos. Cuando las verduras estén completamente cocidas y blandas, escúrrelas, reservando el caldo. Escurre las castañas.

8. Licúa las castañas y las verduras, rectifica la sazón y devuelve las verduras licuadas a la olla.

9. Retira la calabaza del horno. Con una cuchara, retira la pulpa con cuidado de no dañar la piel, pues la usarás para servir la sopa. Añade la pulpa de la calabaza asada a las verduras licuadas y la bebida de almendras. Utiliza una batidora de inmersión para crear una sopa suave y cremosa. Si la sopa está demasiado espesa para tu gusto, dilúyela con un poco de caldo de las verduras. Comprueba la sazón y calienta la sopa a fuego bajo.

Emplatado: Cuando la sopa esté caliente, viértela en la calabaza, espolvorea el perejil sobre la sopa. Tritura las avellanas, añadelas en la sopa e invita a los demás a adornar su propio tazón. ¡Provecho!



