

ChULA

ESTÁS CABRÓN



Recetas de una mexicana en España para chuparse los dedos

KARLA COVA VILLA


ESPASA

ChULA

ESTÁS CABRÓN

Recetas de una mexicana en España para chuparse los dedos

KARLA COVA VILLA


ESPASA

La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor. La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías.

Al comprar este ebook estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento.

En Grupo Planeta agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan seguir desempeñando su labor.

Dirígete a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesitas fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

Puedes contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47. Espasa, en su deseo de mejorar sus publicaciones, agradecerá cualquier sugerencia que los lectores hagan al departamento editorial por correo electrónico: sugerencias@espasa.es

© Karla Cova Villa, 2024

© Editorial Planeta, S. A., 2024

Espasa es un sello editorial de Editorial Planeta, S. A.

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona

www.planetadelibros.com

www.espasa.com

Diseño de la cubierta: Valentina Romero

© Fotografía de la cubierta: Clarissa «LaMaría» Aguayo

© Ilustración de la cubierta: María José Cochera Estudio, @cochera

Diseño de la maqueta y del interior: Valentina Romero

© Fotografías del interior: Clarissa «LaMaría» Aguayo, @mariamezcal; Julia Álvarez, @juliaslvarezphoto; Diana Fábrega, @diana__fabrega; Sofía Obregón, @sofiaobregonphoto; Viviana Carrillo, @vivianacarrillo.p. photography; Jimena Llamas, @jimenallamas_; Regina Aguilar, @reginastudio; Sandra Gutiérrez, @sandragutipics; Florencia Medina, @florenciamedina y Karim Soto, @karimsotophotographer; Diana Fábregas, Michelle Freyria @mfreyriaoficial

Primera edición: octubre de 2024

ISBN: 978-84-670-7450-5

Depósito Legal: B. 14.194-2024

Preimpresión: Safekat, S. L.

Impresión: Graficas Estella, S. A.

Printed in Spain - Impreso en España





Dedicado a la curiosidad enajenante, al
duelo migratorio, a las sobremesas eternas,
a la persistencia de la nostalgia, al olor a
tierra mojada, a un pequeño gran dragón,
al para siempre, en fin, dedicado a Ramón.



ÍNDICE

I

PREFACIO, 15

II

PRÓLOGO, de Marian
Rojas Estapé, 16

III

DESAYUNOS / GRATITUD, 18

IV

BOTANA / PASIÓN, 58

V

ENSALADAS / EQUILIBRIO, 86

VI

SOPAS / TERNURA, 124

VII

PASTAS / PLACER, 144

VIII

PESCADOS Y MARISCOS/PAZ, 172

IX

MEXICANAS / NOSTALGIA, 208

X

CARNES ROJAS / CURIOSIDAD, 254

XI

POSTRES / DUELO, 276

XII

AGRADECIMIENTOS, 328

XIII

GLOSARIO, 330

XIV

ÍNDICE ALFABÉTICO
DE RECETAS, 332

A close-up photograph of a person with long brown hair wearing a yellow apron over a white shirt. They are holding a teal-colored spatula in their right hand. The apron has a pocket with the text "chula estás cabrón" written in pink cursive. In the bottom right corner, a portion of a stainless steel pot is visible.

*chula
estás cabrón*





Pan de arándanos

Sándwich de huevo
con tocino

Pan francés con crema
batida y frutillas

Bagel de burrata con ikura

Pan brioche con cajeta,
brie y nuez

Huevos rancheros con
salsa verde tatemada

Molletes con frijoles
y pico de gallo

Pan con ricotta especial
y mermeladas

Avena con jugo de naranja

Mermelada de piel
de naranja

Chilaquiles de
mi abuela

Jugo de zanahoria

Pan de calabacita
con plátano



PAN DE ARÁNDANOS

INGREDIENTES

2 huevos
1 limón amarillo
2½ tazas de arándanos
1 taza de azúcar
1 taza de leche
1 cucharada de extracto de vainilla
2 cucharaditas de polvo para hornear
Bicarbonato
Harina
½ taza de aceite
Sal

PASOS

1. Mezcla en un bol el aceite de tu preferencia con el azúcar. Añade luego los huevos a temperatura ambiente, el extracto de vainilla, la leche, 2 tazas de harina, bicarbonato, polvo para hornear, la ralladura del limón y su jugo y una pizca de sal. Bate con el globo de mano muy bien hasta que quede una crema homogénea y sin grumos.
2. Aparte y en otro bol, junta los arándanos con 1 cucharada de harina. De esta forma la fruta no se bajará al fondo del pan. Añade al bol de la harina y con una espátula revuelve haciendo movimientos envolventes para que todo se integre bien.
3. Vierte la mezcla a un molde previamente engrasado y enharinado y hornea en un horno precalentado a 180 °C por 40 minutos o hasta que insertes un cuchillo en medio del pan y este salga limpio. No llenes hasta arriba el molde porque el pan crecerá bastante. Deja enfriar, desmolda y listo.



SÁNDWICH DE HUEVO CON TOCINO

INGREDIENTES

8 rebanadas de pan de molde artesanal
8 huevos
8 rebanadas de queso cheddar
12 tiras de tocino ahumado
50 g de mantequilla
½ taza de mayonesa
¼ de taza de leche entera
2 cucharadas de mostaza
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta

PASOS

1. Pon en un bol la mayonesa con la mostaza hasta lograr una mezcla homogénea.
2. Coloca los panes en una charola y úntales bien de mayonesa. Acomoda encima de cada uno una rebanada de cheddar y hornea por 8 minutos en un horno precalentado a 180 °C hasta que el queso se derrita y los panes se doren.
3. Aparte, sofríe las tiras de tocino por ambos lados y pásalas luego a una servitoalla para drenar exceso de aceite. Reserva.
4. Pon en otra sartén el aceite de oliva y cocina los huevos previamente batidos. Sin dejar de mover, agrega la mantequilla cortada en cuadraditos, la leche y salpimienta. Cuando los huevos estén supertiernos, que será cuestión de 2 minutos, apaga el fuego y ponlos sobre el queso seguido por tres tiras de tocino. Cierra tu sándwich y disfrútalo calentito.



PAN FRANCÉS CON CREMA BATIDA Y FRUTILLAS

INGREDIENTES

1 pan brioche en rebanadas de 3 cm
60 g de mantequilla
5 huevos
 $\frac{3}{4}$ de taza de jugo de naranja
 $\frac{1}{2}$ taza de azúcar
 $\frac{1}{2}$ taza de crema de leche y whisky
1 $\frac{1}{2}$ cucharada de extracto de vainilla

PARA LA CREMA BATIDA

500 g de crema o nata para batir
 $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar
1 cucharadita de vainilla

PARA DECORAR

$\frac{1}{2}$ taza de azúcar glas
Frutos rojos
Sirope de arce
Nata batida

PASOS

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Acomoda en una bandeja o refractario los brioche.
3. Licúa los huevos, la crema para batir, el jugo de naranja, la vainilla, el azúcar y el crema de leche y whisky y viértelos encima del pan brioche.
4. Tapa con papel transparente y refrigera durante una hora.
5. En una sartén con mantequilla, coloca los panes hasta que se doren por ambos lados, teniendo mucho cuidado de que no se rompan.
6. Una vez dorados, pásalos a una bandeja para hornear y cocínalos durante 8 minutos a 180 °C.
7. Monta la nata junto con la vainilla y azúcar en una batidora a velocidad alta hasta que quede esponjosa, sabrás que está lista cuando forme picos.
8. Pasa los panes a una fuente, vierte encima la nata montada y decora con frutos rojos y azúcar glas.





