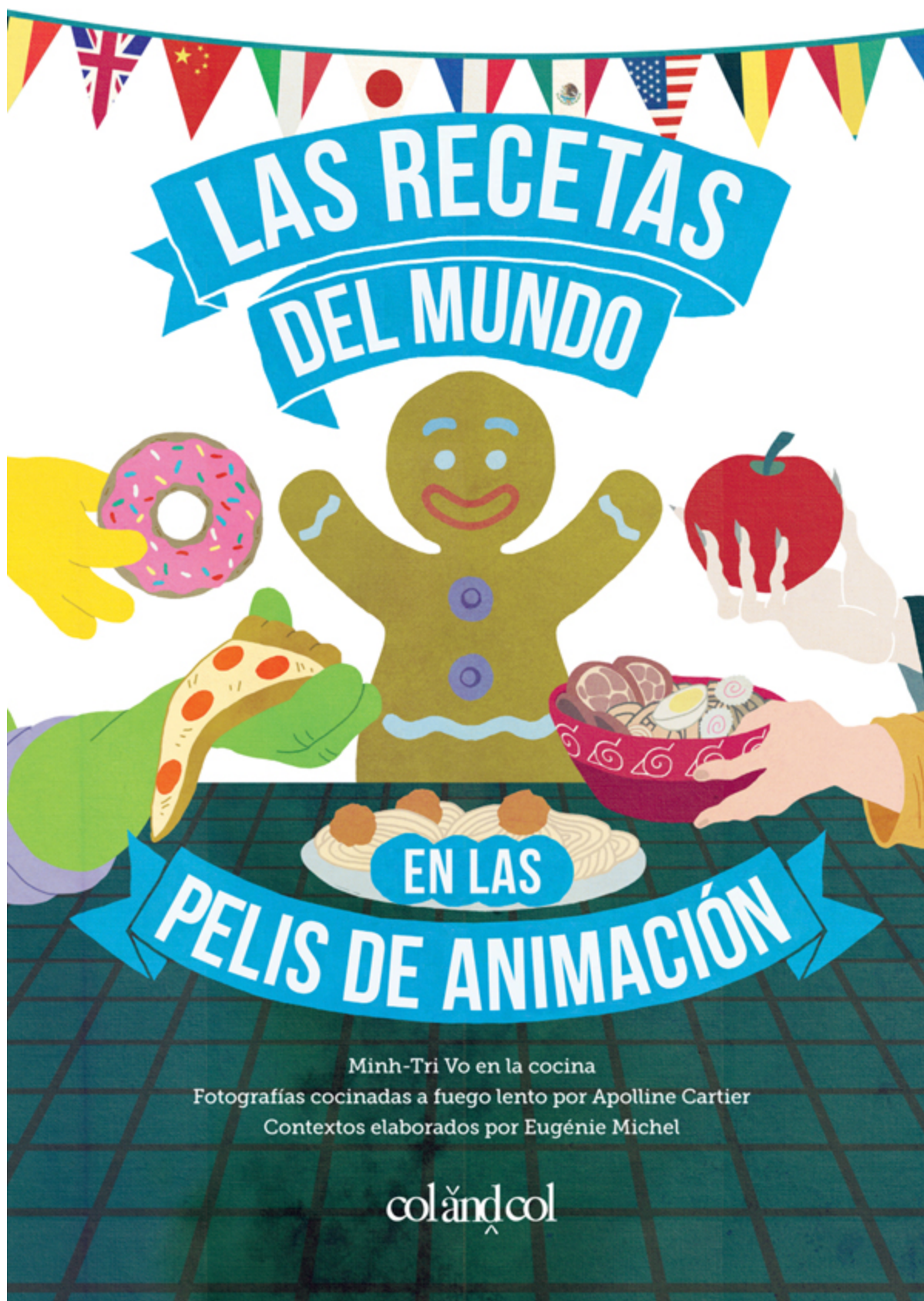


LAS RECETAS DEL MUNDO



EN LAS PELIS DE ANIMACIÓN





Minh-Tri Vo en la cocina

Fotografías cocinadas a fuego lento por Apolline Cartier

Contextos elaborados por Eugénie Michel

colándcol

Las recetas del mundo en las pelis de animación

Título original: *Les recettes du monde dans les films d'animation*

Ynnis Éditions, Francia

Primera edición: octubre de 2022

Colección: Cook&Play, 4

© 2021 Minh-Tri Vo en la cocina

© 2021 Fotografías cocinadas a fuego lento por Apolline Cartier

© 2021 Contextos elaborados por Eugénie Michel

© 2022 de la traducción, Guadalupe de la Maya Retamar

© 2022 Col&Col Ediciones

Coordinación de la edición: Aurelia Duchemin

Quedan prohibidos, dentro de los límites establecidos en la ley y bajo los apercibimientos legalmente previstos, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, ya sea electrónico o mecánico, el tratamiento informático, el alquiler o cualquier otra forma de cesión de la obra sin la autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, <http://www.cedro.org>) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

La presente obra no constituye, en modo alguno, un libro oficial, sino una guía de recetas reales de los platos que se ven en las películas de los diferentes estudios presentados.

ISBN: 978-84-19483-08-9

THEMA: W WB WBA WBAC

Producción del ePub: booqlab

www.colandcol.com

ÍNDICE

RECETAS SALADAS



Tian de verduras



Sopa de fideos



Scones con cheddar



Espaguetis con albóndigas



Yakitoris



Sándwich gigante



Ketún



Ramen



Lomos de salmón con salsa de cerveza



Pastel de carne



Mole poblano



Pizza



Hamburguesa vegana Cangreburger



Chuleta de cerdo con patatas fritas y salsa de champiñones

RECETAS DULCES



Muñeco de pan de jengibre



Cookies de coco y avellanas



Arroz con leche



Tortitas



Gelatina de coco



Dónuts



Pastel de calabaza

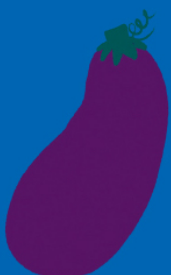
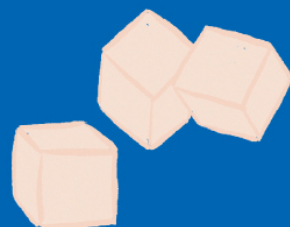
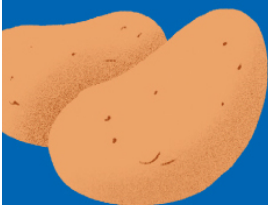
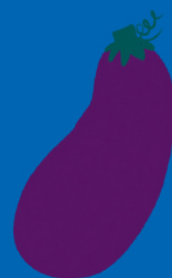
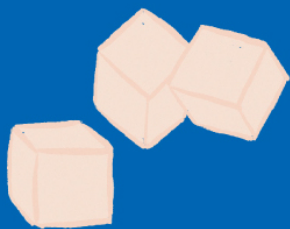


Cúpula de fresa

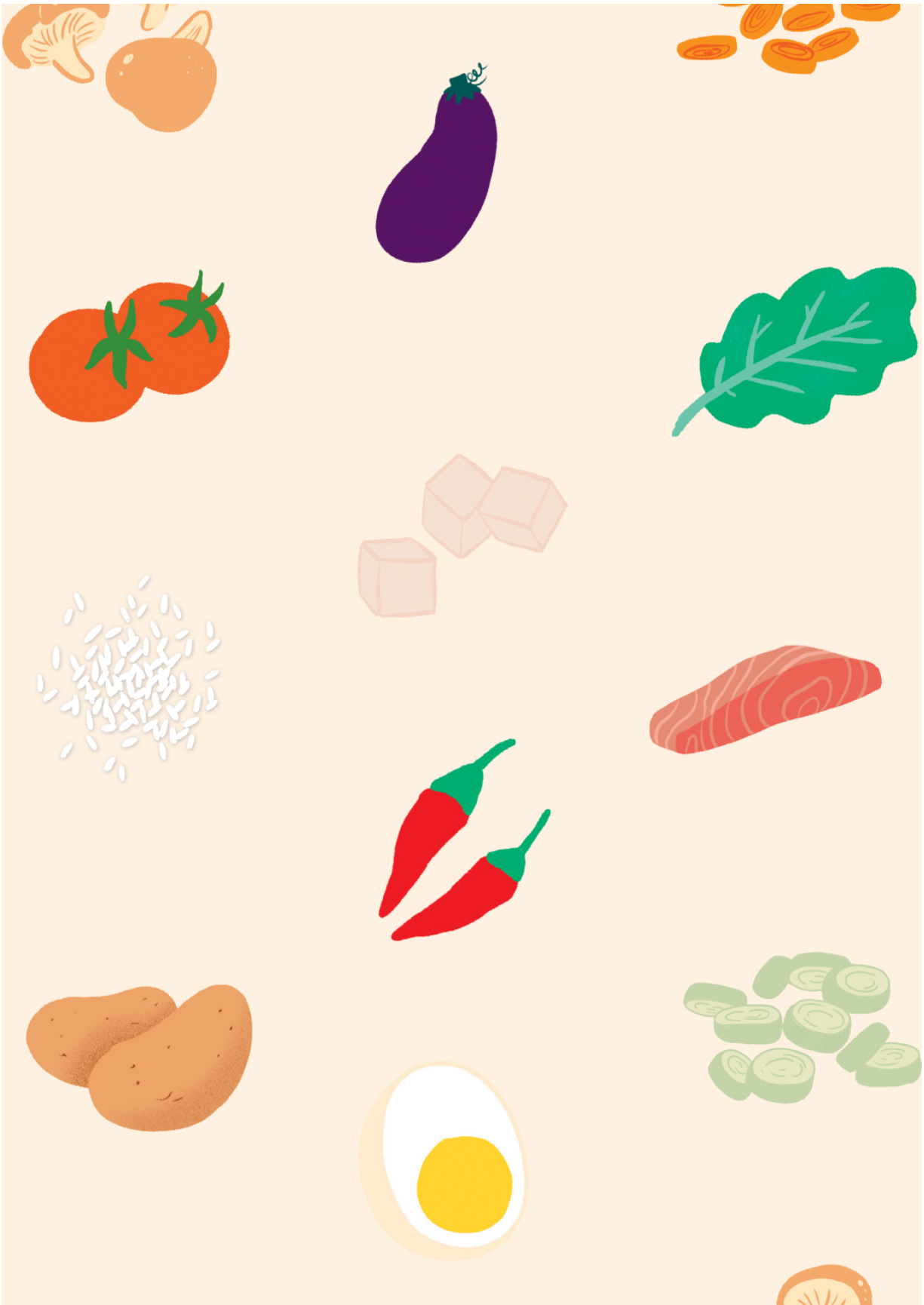


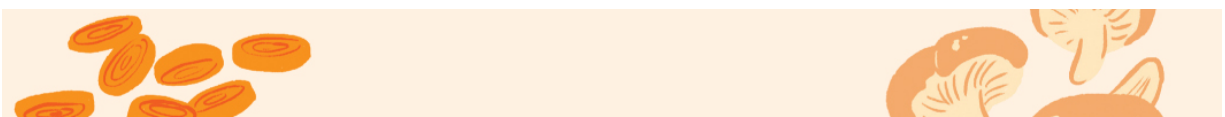
Tarta de manzana y rosas

RECETAS SALADAS









RATATOUILLE
Brad Bird, 2007

TIAN DE VERDURAS





CONTEXTO

El tian es el plato provenzal por excelencia y toma su nombre del recipiente de loza, tradicionalmente ovalado, en el que se cocina. Aunque puede prepararse con pescado o carne, suele componerse únicamente de verduras de verano (calabacines, tomates, berenjenas, etc.) cortadas en rodajas, que se colocan de forma alterna en el plato y se aderezan con aceite de oliva e hierbas aromáticas.

Es una receta parecida al pisto, tanto por sus ingredientes como por su origen, pero la forma de cocinarlo es diferente: uno se hace en el horno y otro en la sartén (¡y cada verdura se cocina por separado!, según los puristas). A pesar del título que le da nombre a la película de animación del estudio Pixar, es un tian lo que Remy pone a prueba del paladar de Anton Ego, temible crítico gastronómico.

Remy es una joven rata con unos sentidos muy desarrollados que sueña con convertirse en un gran chef y escapar, así, de su condición de rata de alcantarilla. Lo consigue gracias a este plato relativamente sencillo que devuelve al crítico a su infancia. ¡Eso demuestra que todo el mundo puede cocinar!



50 min

DIFICULTAD:



INGREDIENTES

1 cebolla

1 pimiento rojo

1 o 2 zanahorias

Aceite, para engrasar la sartén

2 o 3 dientes de ajo

1 trozo de jengibre

4 tomates

2 pizcas de hierbas provenzales

1 cucharada o pastilla de caldo concentrado de pollo

1 calabacín amarillo grande

1 calabacín verde grande

1 berenjena grande

Mantequilla, para engrasar la fuente

Sal y pimienta negra molida

Unas ramas de tomillo

1 cucharada de aceite de oliva

Material: batidora de vaso y mandolina



RECETA



1 Corta la cebolla, el pimiento rojo y la zanahoria en dados.



2 Calienta el aceite en una sartén profunda y añade los dados de cebolla, pimiento y zanahoria. Saltéalos hasta que estén hechos.



3 En una batidora de vaso, añade el ajo, el jengibre, 2 tomates, la preparación de la sartén (cebolla, pimiento y zanahoria), una pizca de las hierbas provenzales y el caldo de pollo concentrado disuelto en un poco de agua.



4 Corta los calabacines y la berenjena en rodajas con la ayuda de una mandolina. Corta con un cuchillo los otros 2 tomates también en rodajas, más o menos, del mismo grosor.



5 Engrasa la fuente con mantequilla. Vierte la mezcla obtenida en el paso 3 y extiéndela cubriendo todo el fondo.



6 Coloca las verduras en el siguiente orden: berenjena, calabacín verde, calabacín amarillo, tomate y así sucesivamente, hasta que la fuente esté llena.



7 Vierte por encima el aceite de oliva y espolvorea la sal, la pimienta negra y las hierbas provenzales.



8 Calienta el horno a 180°C. Corta papel de horno del tamaño de la fuente para tapar el tian y hornéalo durante 30 minutos.



9 Retíralo del horno y emplata.

¡Y YA ESTÁ!



KUNG FU PANDA
Mark Osborne y John Stevenson, 2008

SOPA DE FIDEOS





CONTEXTO

Kung Fu Panda, la película de animación del estudio DreamWorks, cuenta la historia de Po, un joven panda algo torpe que sueña con convertirse en un gran luchador de kung-fu. Cuando el temido Tai Lung escapa de prisión y amenaza con perturbar la paz, Po es nombrado Guerrero Dragón de forma accidental y tendrá que entrenar duro para enfrentarse al enemigo.

Un destino muy alejado de lo que su padre había planeado para él: ser un vendedor de fideos. De hecho, el Sr. Ping dirige un restaurante en el que Po le ayuda a servir, y desea que su hijo se haga cargo de la cocina. Su especialidad es la famosa sopa de fideos elaborada con un ingrediente secreto. Mientras espera a que

se le revele el ingrediente —lo que le hará darse cuenta de su valor como luchador—, Po deleita a sus compañeros de guerra con su propia receta de sopa de fideos. Es un momento importante en la película, ya que le permitirá ganarse la simpatía de sus compañeros e integrarse.

Los fideos, cuya invención se atribuye a China, suelen servirse en un caldo aromatizado y cubiertos con carne, cacahuètes, especias... y, desde luego, ¡ingredientes secretos!