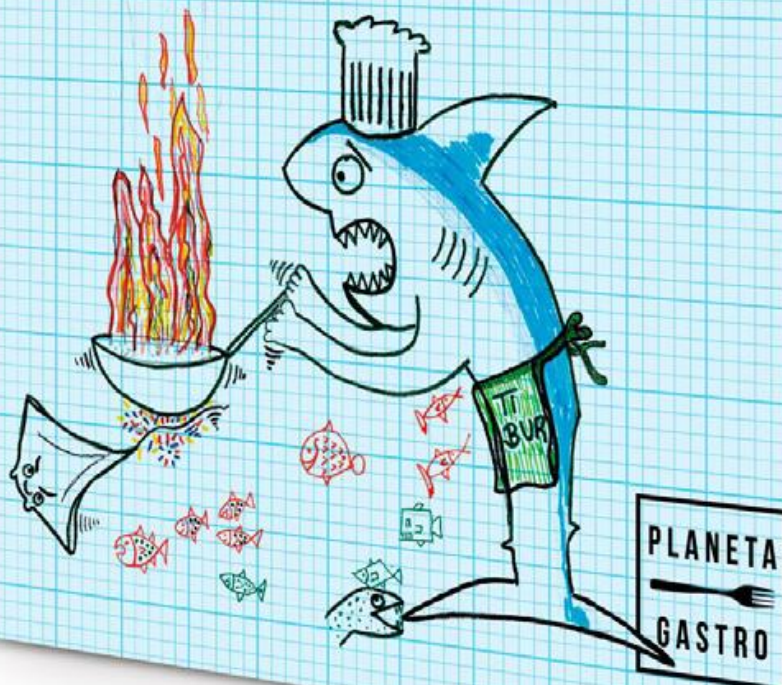




Xabier Gutiérrez

JEFE DEL LABORATORIO DEL RESTAURANTE ARZAK

TIBURCIO, EL TIBURÓN COCINERO



A la venta desde el 19 de enero de 2022



Xabier Gutiérrez

JEFE DEL LABORATORIO DEL RESTAURANTE ARZAK

TIBURCIO

EL TIBURÓN COCINERO

COCINA SANA Y DIVERTIDA
PARA COCINAR CON TUS HITOS



El libro de cocina para pequeños cocineros con las recetas más divertidas, fáciles y saludables.

Xabier Gutiérrez es uno de los chefs más polifacéticos de nuestra cocina. Es Jefe del Laboratorio de Arzak, autor de más de 15 libros de cocina, y creador del género *noir* gastronómico en España, con cuatro novelas negras ambientadas en el mundo de la restauración. En los libros de Xabier Gutiérrez no falta nunca el humor, como tampoco falta en sus recetarios ni en su blog en torno al mundo gastronómico en el que anima a divertirse en los fogones. Planeta Gastro ha publicado sus recetarios clásicos más populares y prácticos, cada uno con más de 1000 recetas para divertirse leyendo y aplicando sus consejos, explicadas con detalle pero sin complicaciones. Para los que empiezan de cero y para los que ya hacen sus pinitos.

Planeta Gastro edita ahora su recetario más divertido, para cocinar, para comer y para reír con los más pequeños y convertir la cocina en un juego. Con Tiburcio y su familia prepararán recetas deliciosas y aprenderán a alimentarse.



PARA NIÑOS ENTRE 4 Y 12 AÑOS

SUMÉRGETE EN LA IMAGINACIÓN DE UN NIÑO

Cuéntale a un niño cómo se cocina, lo fácil que es y lo reconfortante que resulta.

Susúrrale cuando se va a la cama el cuento de una familia de tiburones que cocinan en la profundidad del mar. Que se preocupan por elegir los mejores alimentos que encuentran. Además, ríen y disfrutan mientras lo hacen. Que cuidan su cocina porque lo están haciendo por su propia salud.

Imagina que las ballenas te prestan leche, que las merluzas hablan contigo y que los calamares andan de cabeza.

Déjate llevar por el fondo de tus ilusiones mientras pasas las páginas buscando la receta que te motive a cocinar con tus hijos. Que tus retoños se conviertan en tiburones hambrientos de diversión y conocimiento.

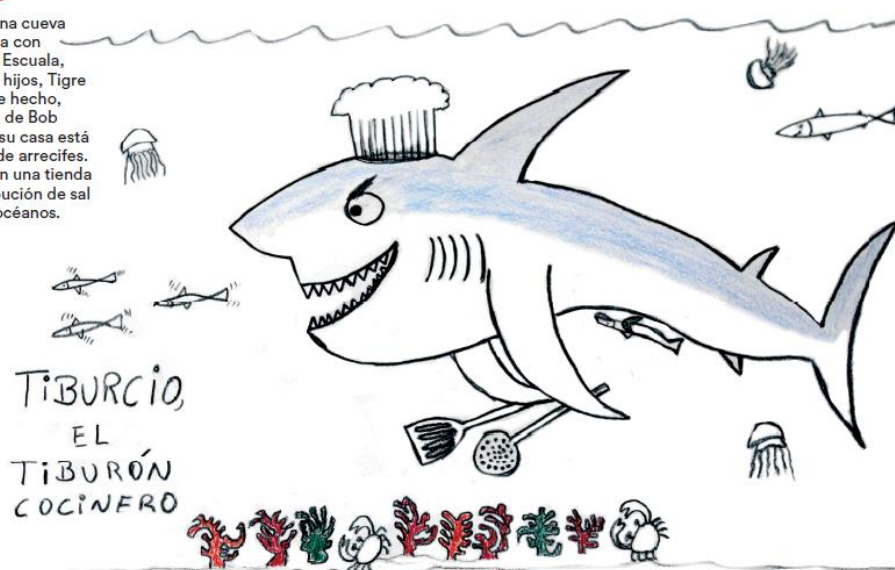
Lograrán ser mejores personas y harán felices a los que los rodean.

Los niños siempre nos ganan en imaginación. Bucea con ellos en la profundidad de su fantasía.

TIBURCIO

Vive en una cueva submarina con su mujer, Escuala, y sus dos hijos, Tigre y Tora. De hecho, es vecino de Bob Esponja, su casa está a un par de arrecifes. Trabaja en una tienda de distribución de sal para los océanos.

18 - Personajes



19 - Personajes



Este libro pretende que la imaginación de vuestros hijos se dispare cocinando. **Está pensado para niños de entre 2 y 12 años, o tal vez de más,** y todos los consejos que se dan en estas páginas de recetas y dibujos se dirigen a ellos. **Los menores de 2 años se divertirán viendo los dibujos.**

Ojo con los posibles atragantamientos que puedan producirse con frutos secos o trozos de alimentos pequeños. Hay que tener mucho cuidado con lo que se prueba. Estate encima de los niños en TODO MOMENTO y controla lo que se meten en la boca. Vigila también las fuentes de calor, chapas, sartenes y aceites hirviendo. Por supuesto, presta atención a los cuchillos y demás instrumentos cortantes.

Con la ayuda de este libro podrás despertar la motivación de los niños para que conviertan la cocina en un juego, se enamoren de ella, aprendan a alimentarse y disfruten con una actividad que es tan fácil como nutritiva.

Este libro pasará de tus manos a las de los niños, pero en todo momento te ayudará a enseñarles que la comida es clave para ellos, que todo tiene sabor, que hay que aprender a apreciar los alimentos y que, cuanto más variada sea su dieta, mejor se sentirán.

Una buena manera de conseguirlo es haciendo que se diviertan. Jugar es la mejor forma de aprender. Por eso **he centrado la acción en el fondo del mar, donde viven unos grandes amigos de los niños: los animales. Tiburcio, Escuela, Tigre y Tora** serán los compañeros de juego en este libro que pretende contener la magia suficiente para que los niños se diviertan con la cocina.

Conoces a tus hijos mejor que nadie. Por eso te invito a que **personalices las pequeideas.** Sabes hasta qué punto tus hijos te pueden ayudar o si es mejor que se queden como espectadores curiosos de lo que allí sucede antes de sentarse a la mesa. **Dependerá, sobre todo, de su edad,** pero también de su predisposición a probar nuevos alimentos y compararlos o a ir a la tienda. Nunca les obligues a probar algo o a que te acompañen a la compra. Todo tiene su momento.

Poco a poco, padres y educadores lograremos que sean mejores personas, y lo más importante: felices.

INSTRUCCIONES DE OBLIGADA LECTURA PARA COCINAR CON TIBURCIO Y ESCUALA



Xabier Gutiérrez

Xabier Gutiérrez (San Sebastián, 1960) es cocinero, psicólogo y escritor. Dirige desde 1990 el departamento de innovación del Restaurante Arzak en San Sebastián, además de colaborar con distintos medios de comunicación. Compagina esta actividad con el asesoramiento a empresas del sector de la alimentación. Profesor en el Máster de Innovación del Basque Culinary Center, ha escrito doce libros de cocina y cinco ensayos sobre estética culinaria, diez de ellos premiados con galardones tan prestigiosos como el Best World Cookbook Award y el Premio Nacional de Gastronomía. Es también autor de las novelas de género noir gastronómico que forman parte de la tetralogía *Los aromas del crimen*.

Le encanta escribir, contar historias y volar con ellas hasta donde quieran llevarle.

Su blog (xaviergutierrezcocinero.com) es una sonrisa en forma divertida ventana abierta a todo el público gastronómico. En Planeta Gastro ha publicado sus recetarios: *Recetas sencillas para novatos y cocinillas* y *Tapas, pintxos y tostas*.

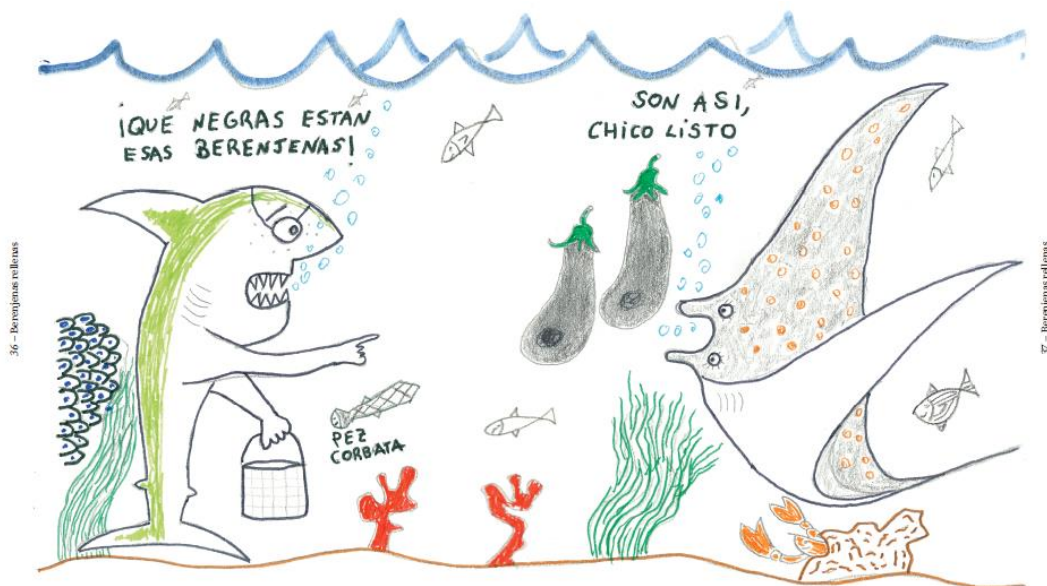


www.xaviergutierrezcocinero.com

Twitter: @XabierGutierrez

Instagram: xabiguticocinero

Facebook: XabierGutierrezCocinero



INGREDIENTES

1 cebolla
½ puerro
1 diente de ajo
40 g de aceite de oliva virgen extra
2 pimientos del piquillo
2 berenjenas
200 g de carne de ternera picada
Sal
10 semillas de comino

Para la bechamel
30 g de mantequilla
70 g de harina
½ litro de leche
60 g de nata líquida
Sal
Pimienta
Nuez moscada

Aparte: queso rallado

ELABORACIÓN

Limpia y pica la cebolla, el puerro y el ajo, y ponelo todo a pochar en una cazuela con el aceite. Cuando la verdura esté doradita, añadir los piquillos picados. Dejar cocer unos minutos. Abrir las berenjenas por la mitad y vaciarlas con la ayuda de una cuchara pequeña, como si fuera un barquito. Picar la pulpa del interior y agregarla a las verduras pochadas. Cocer unos minutos a fuego suave. Verter la carne picada. Dejar que se cocine a fuego bajo. Darle punto de sal y añadir el comino picado. Reservar.

Para la bechamel. En una cazuela, poner a fundir la mantequilla. Agregar la harina y dejarla 2 min a fuego suave. Añadir poco a poco la mezcla de la leche con la nata a temperatura ambiente sin dejar de remover hasta que se integre bien. Dejar que hierva a fuego suave hasta que espese. La consistencia de la salsa es muy espesa. Dar punto de sal, pimienta y nuez moscada.

Añadir 2 cucharadas hermosas de la bechamel a la primera preparación y mezclar. Rellenar generosamente los barquitos de berenjena y rematar con un par de cucharadas de bechamel. Cubrir con abundante queso rallado. Disponer en una bandeja para el horno y ponerlo a 190 °C durante 25 min hasta que se dore la superficie.

8 PEQUEIDEAS

1 → La berenjena es muy negra por fuera. Pero por dentro, ¿será también negra? Vamos a descubrirlo.

2 → El comino es divertidísimo. Pártelo y huelelo. Es intenso.

3 → ¡A tu padre le han salido grumos al preparar la bechamel, ja, ja, ja! Eso se puede arreglar. Demuéstrale que tienes controlada la situación: tritúrala con una batidora. Asunto resuelto.

4 → Pídeles que te ayuden a verter la leche y la nata en la preparación de la bechamel mientras no dejas de batir. Poco a poco.

5 → Díles que te ayuden a rellenar las berenjenas, los barquitos. ¡Qué divert!

6 → La nuez moscada se tiene que rallar. Mira qué alucine de olor tiene. Entera no se puede comer, ¡ojó!

7 → Cuando el queso rallado se gratina hace una costra dura por encima de la bechamel. ¡Qué rica está!

8 → Cuidado con el horno. Si al abrirlo estás cerca, te puede llegar una nube de calor abrasador. Niños, en ese momento, a distancia.

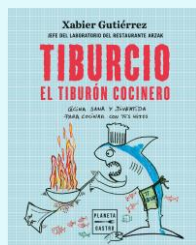
38 - Berenjenas rellenas

39 - Berenjenas rellenas



228 - Hacer queso con verduras

229 - Hacer queso con verduras



TIBURCIO, EL TIBURÓN COCINERO

Xavier Gutiérrez

15 x 19 cms. 276 pags.

Tapa dura sin sobrecubierta

PVP: 14,90 €

A la venta desde el 19 de enero de 2022

Para más información a prensa, imágenes o entrevistas:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 – 619 212 722

lescudero@planeta.es