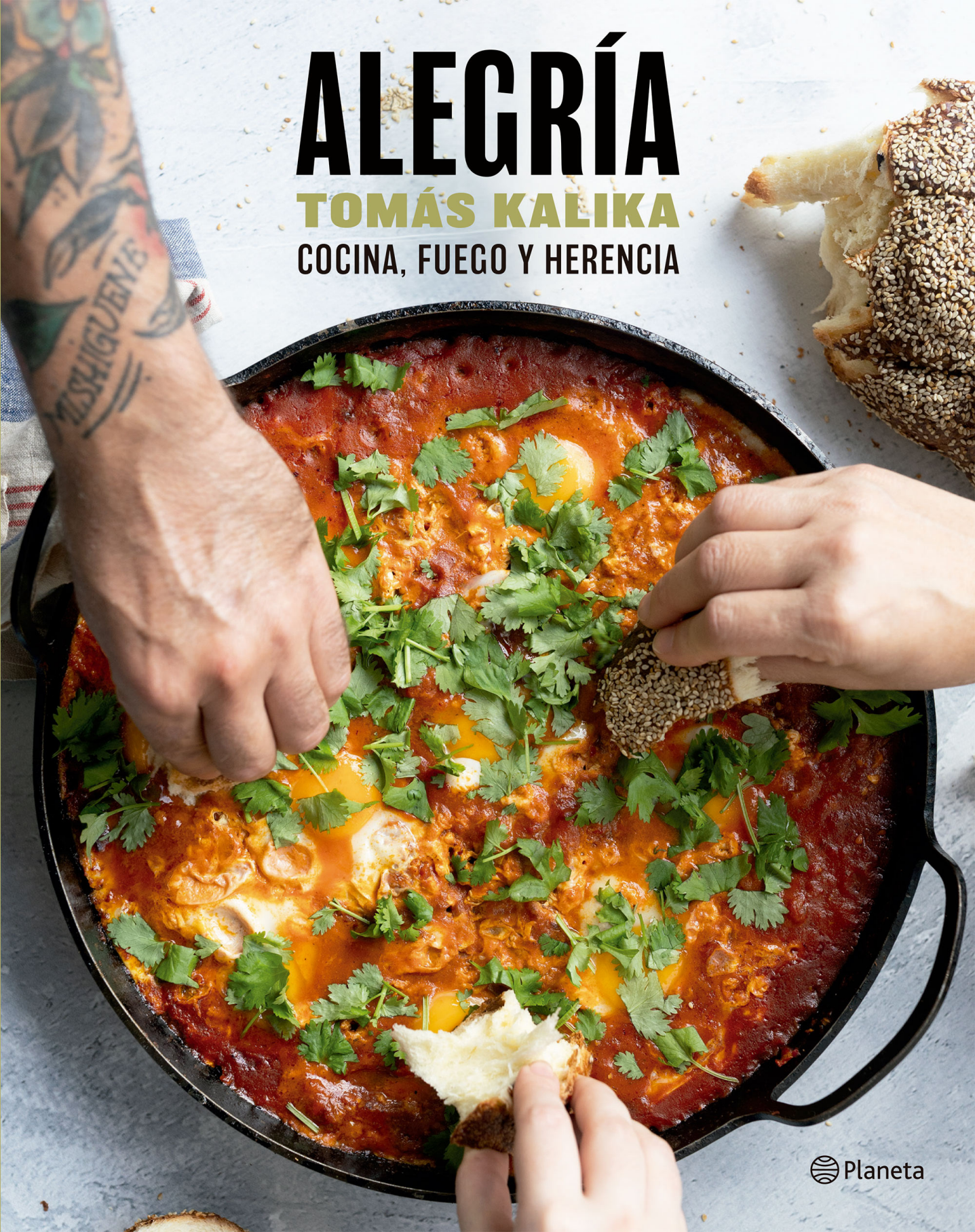


ALEGRÍA

TOMÁS KALIKA

COCINA, FUEGO Y HERENCIA



ALEGRÍA

TOMÁS KALIKA

FOTOGRAFÍAS

Leo Liberman

FOOD STYLING

Paula Masoero

DISEÑO

Mariana Alen

EDICIÓN

Natalia Kiako

CORRECCIÓN

Gisela Miliani

RETOQUE

Juan Gargiulo

ÍNDICE

8

Prólogo

13

Introducción

16

La gran renuncia

MEZZE

22

Baba ganoush

25

Labneh

28

Muhammara

30

Latkes de papa

31

Latkes cubo

34

Gehakte lever

HUMMUS

38

Hummus

40

Hummus, siempre hummus

42

Hummus de calabaza

43

Hummus de remolacha

44

Antes del fuego

CALIENTES

50

Prakes

53

1. Niños envueltos clásicos

54

2. Niños envueltos vegetarianos

55

3. Niños envueltos alternativos

59

Verduras rellenas

1. Zucchini

60

2. Morrones

63

3. Berenjenas a la matbuja

64

Shakshuka

68

1. Knishes de papa, cebolla y schmaltz

70

2. Knishes papa, queso y ciboulette

71

3. Knishes de papa y pastrón

73

Boios de verdura

74

Burekas

78

Sambusek de queso

81

Lajmayin

82

Baklava salada

84

Subir a Jerusalén

ENSALADAS

93

Tzatziki

94

Ensalada Fattoush

98

Tabule

101

Ensalada de sandía, endivias y aguachile verde

104

Cocinar para otros

PANES

113

Bagels

114

Pita

119

Jalá clásica

122

Jalá de ajo confitado, romero y parmesano

123

Jalá de verduras y hierbas entrelazadas

125

Jalá de chocolate con nibs de cacao y sal marina

127

Pan shlissel

128

Pletzalej

132

Pan lafa

133

Pan lavash

134

Comer con las manos

CLÁSICOS

140

Pollo con farfalaj

144

Kneidalaj

148

Cholent

151

Borscht con carne

152

Borscht vegetal frío

154

Goulash con garbanzos y spaëtzle

157

Varenikes

158

Olga y sus varenikes de papa

162

Guefilte fish - terrina

165

2. Guefilte fish - albóndigas

166

3. Guefilte fish - torchon

169

Guefilte fish, el rey de la mesa

170

Gravlax de trucha

172

Falafel

177

Hamin

178

Kibbe frito

181

Arroz pilaf

184

Pastrón / pastrami

188

Pastrón

POSTRES

201

Baklava

202

Strudel de manzana

205

Malabi

206

1. Malabi con dulce de leche
2. Malabi con frutos secos garrapiñados + perfume de sauco

207

3. Malabi con frutillas
4. Malabi con chocolate salado

208

5. Malabi con masa kadaif + arándanos

210

Babka de chocolate

212

Variantes de babka

215

1. Halva clásica
2. Halva marmolada

216

3. Halva de pistacho
4. Halva con chocolate
5. Halva con dulce de leche

217

6. Halva con frutos secos garrapiñados

218

Leicaj

220

1. Rugelach clásicos

222

2. Rugelach de panadería

223

Variantes de rugelach

OTROS

COMPLEMENTOS

230

1. Salsa tahina

231

2. Salsa harissa

232

3. Salsa zhoug

233

4. Salsa zhoug roja

234

5. Chermoula

235

6. Yogur base

236

Jrein clásico

Jrein: lágrimas, fuego y memoria

237

Schmaltz mit gribenes

238

1. Vinagreta clásica de limón
2. Vinagreta clásica de vinagre
3. Vinagreta de semillas

239

4. Vinagreta de limón y tahina
5. Vinagreta de tahina, limón y cebolla asada
6. Vinagreta de mostaza Dijon

240

7. Vinagreta de mostaza y miel
8. Vinagreta de naranja y oliva

241

9. Vinagreta de naranja, yema y sumac
10. Vinagreta de yogur o labneh

VINAGRES
Y ENCURTIDOS

244

1. Vinagre base para encurtidos
2. Vinagre dulce para encurtidos

245

3. Vinagre especiado para encurtidos

246

1. Pepinos encurtidos
2. Jalapeños encurtidos

247

3. Puerros encurtidos
4. Zanahorias encurtidas

248

5. Rabanitos encurtidos
6. Coliflor encurtida

249

7. Cebolla morada encurtida
8. Remolacha encurtida

250

- Limones
en conserva
Emulsión de limones
en conserva

251

1. Chucrut clásico

252

2. Chucrut exprés

253

- Variantes de chucrut

ESPECIAS Y MEZCLAS

256

- Mezclas de especias
1. Para kebab/kofta
 2. Baharat

257

3. Za'atar
4. Chermoula seca

258

5. Ras el hanout

260

- Semillas y frutos secos
1. Dukkah
 2. Mix de semillas tostadas
 3. Mix de frutos secos tostados

261

- Salas aromatizadas
1. Sal cítrica
 2. Sal de sumac

262

- Aceites aromatizados
1. Aceite de chile seco
 2. Aceite especiado Magreb
 3. Aceite de kummel y coriandro

263

4. Aceite de hierbas verdes

264

- Combinaciones favoritas

CALDOS Y FONDOS

268

1. Caldo de pollo

269

2. Caldo para kneidalaj

270

3. Fumet de pescado

272

4. Demi-glace

275

Lo que no se ve

278

Agradecimientos

BABA GANOUSH

El aroma ahumado de las berenjenas asadas y la untuosidad de la tahina toman el protagonismo en esta crema típica de cualquier mezza.

Para 6 porciones

- 1,25 kg de berenjena
- 50 ml de aceite de oliva
- 25 ml de jugo de limón
- 5 g de sal entrefina
- 1 g de pimienta negra molida
- 65 g de tahina
- 15 g de provenzal



Pinchá las berenjenas en varios puntos con un tenedor. Luego, asalas directamente sobre el fuego bajo de una hornalla o en la parrilla hasta que la piel esté completamente carbonizada y la berenjena se sienta blanda al tacto. Este paso es crucial para lograr el sabor ahumado característico del baba ganoush.

Una vez asadas, dejá enfriar las berenjenas lo suficiente para poder manipularlas. Retirales el cabo y pelalas con cuidado. Colocá la pulpa en un colador o chino y dejala escurrir durante unos 15 minutos aproximadamente. Este drenado es fundamental para eliminar el exceso de líquido y evitar que el baba ganoush quede aguado.

Pasá la pulpa de berenjena ya escurrida a la licuadora o a una procesadora de alimentos. Procesá hasta obtener un puré uniforme y sin trozos grandes. Añadí el aceite de oliva virgen, el jugo de limón recién exprimido, la sal entrefina y la pimienta negra recién molida. Volvé a procesar hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados y la mezcla tenga una consistencia suave.

Agregá la tahina y procesá nuevamente hasta obtener una preparación completamente uniforme y sedosa. La tahina es clave para la cremosidad y el sabor distintivo del baba ganoush.

Procesá con pulsos muy cortos (2 segundos) solo para integrar el provenzal a la mezcla sin tritararlo por completo, así conserva su textura y aroma. Probá la preparación y, si es necesario, rectificá los condimentos a tu gusto. Una vez que esté perfecto, pasalo a un recipiente hermético y dejalo enfriar en la heladera. El frío ayudará a que los sabores se asienten y se intensifiquen.

TIP

Para un baba ganoush aún más cremoso y con un brillo espectacular, una vez frío, podés volver a procesar la mezcla con uno o dos cubos de hielo.



PRAKES

Podés servirlos con labneh, salsa de tomate reducida o sobre un puré de papa con aceite de oliva.

Para 20 unidades

- 1 repollo blanco grande (1 kg)
- 1,2 kg de carne picada vacuna (de paleta o roast beef)
- 300 g de cebolla picada en brunoise
- 150 g de arroz crudo
- 10 g de ajo picado
- 30 g de perejil fresco picado
- 2 huevos
- 20 g de sal entrefina
- 3 g de pimienta negra molida
- 600 ml de salsa de tomate
- 600 ml de caldo de ave
- 10 g de azúcar
- 30 ml de aceite neutro

Retirá el tronco del repollo y separá las hojas con cuidado. Blanquealas dos minutos en agua hirviendo con sal. Enfrialas en agua con hielo y secalas sobre paños. Reservá.

Mezclá en un bol grande la carne con la cebolla, el arroz, el ajo, el perejil, los huevos, la sal y la pimienta. Integrá sin amasar.

Para armar cada niño envuelto, disponé una hoja de repollo abierta, colocá una porción de relleno (aproximadamente 150 gramos) en el centro, plegá los costados y enrollá firmemente.

En una olla profunda, disponé una base de hojas de repollo y colocá los prakes uno al lado del otro. Cubrí con la salsa de tomate mezclada con el caldo, el azúcar y el aceite.

Cociná tapado a fuego bajo de 45 minutos a una hora, hasta que el arroz esté tierno y la salsa se espese ligeramente.

TIPS

Dejalos reposar al menos 15 minutos antes de servir para que los sabores se amalgamen. Si querés darles un perfil más dulce, podés sumar pasas o un toque de miel al relleno, como en la versión ashkenazí tradicional.





STRUDEL DE MANZANA

Servilo tibio, con crema batida suave o helado de crema americana. También podés acompañarlo con una salsa de vainilla o un coulis de frutos rojos.

Para 6-8 porciones

MASA

- 300 g de harina 0000
- 125 ml de agua
- 3 g de sal
- 30 g de manteca derretida
- 1 huevo

ARMADO

- Pan rallado, c/n
- Almidón de maíz, c/n

PURÉ DE MANZANA

- 1,2 kg de manzana verde (pelada, en cubos de 1 cm)
- 60 g de manteca
- 100 g de azúcar
- 25 g de canela en rama
- 5 g de anís estrellado
- 45 ml de whisky
- 100 ml de crema de leche
- 25 ml de leche



Para la masa, mezclá todos los ingredientes y amasá hasta obtener una masa lisa y elástica. Cubrí con papel film y dejá reposar por 3 horas.

Para el puré de manzana, derretí en una cacerola pequeña la manteca a fuego bajo, con un chorrito de aceite para evitar que se queme.

Agregá los cubos de manzana y doralos por todos lados. Incorporá el azúcar y las especias. Mantené la cocción unos 15 minutos mientras removés con una cuchara de madera para que nada se queme. Flambeá con el whisky. Una vez evaporado el alcohol, agregá la crema de leche y retirá del fuego. Quitá la canela y el anís. Triturá con un poco de leche hasta obtener un puré liso y terso. Reservá.

Para las manzanas salteadas, derretí en una sartén bien caliente la manteca con un poco de aceite. Agregá los cubos de manzana y doralos.

Sumá el azúcar, el anís estrellado y las pasas de uva. Cociná hasta evaporar los líquidos. Enfriá y reservá.

Mezclá el puré de manzana con la manzana salteada.

Reservá en la heladera hasta el momento del armado.

Para el armado, espolvoreá sobre un lienzo almidón de maíz y estirá la masa lo más fina posible. Usá más almidón de maíz para que no se pegue al palote. Pintá la masa con manteca clarificada, espolvoreá pan rallado y distribuí el relleno de manzana en línea sobre un borde.

Con ayuda del lienzo, enrollá la masa por completo formando el strudel.

Colocá en una placa enmantecada y pincelá con manteca clarificada.

Cociná en el horno precalentado a 180 °C durante 25 minutos o hasta dorar.

TIPS

El secreto de un buen strudel está en que la masa quede casi translúcida, bien fina.

Espolvorear pan rallado ayuda a absorber la humedad del relleno y evita que la masa se rompa.

Si querés un brillo extra, podés pincelar con huevo batido en lugar de manteca antes de hornear.



MANZANAS SALTEADAS

- 35 g de manteca
- 600 g de manzana verde (pelada, en cubos de 1 cm)
- 50 g de azúcar
- 2 g de anís estrellado
- 75 g de pasas de uva

Al flambear con whisky, asegurate de hacerlo con cuidado y enseguida retirá la olla de la llama directa.

Podés hacer ministrudels individuales para una mesa de postres o cóctel. El relleno admite variantes: peras, membrillos o manzanas rojas combinadas para darle diferentes matices de dulzor y acidez.