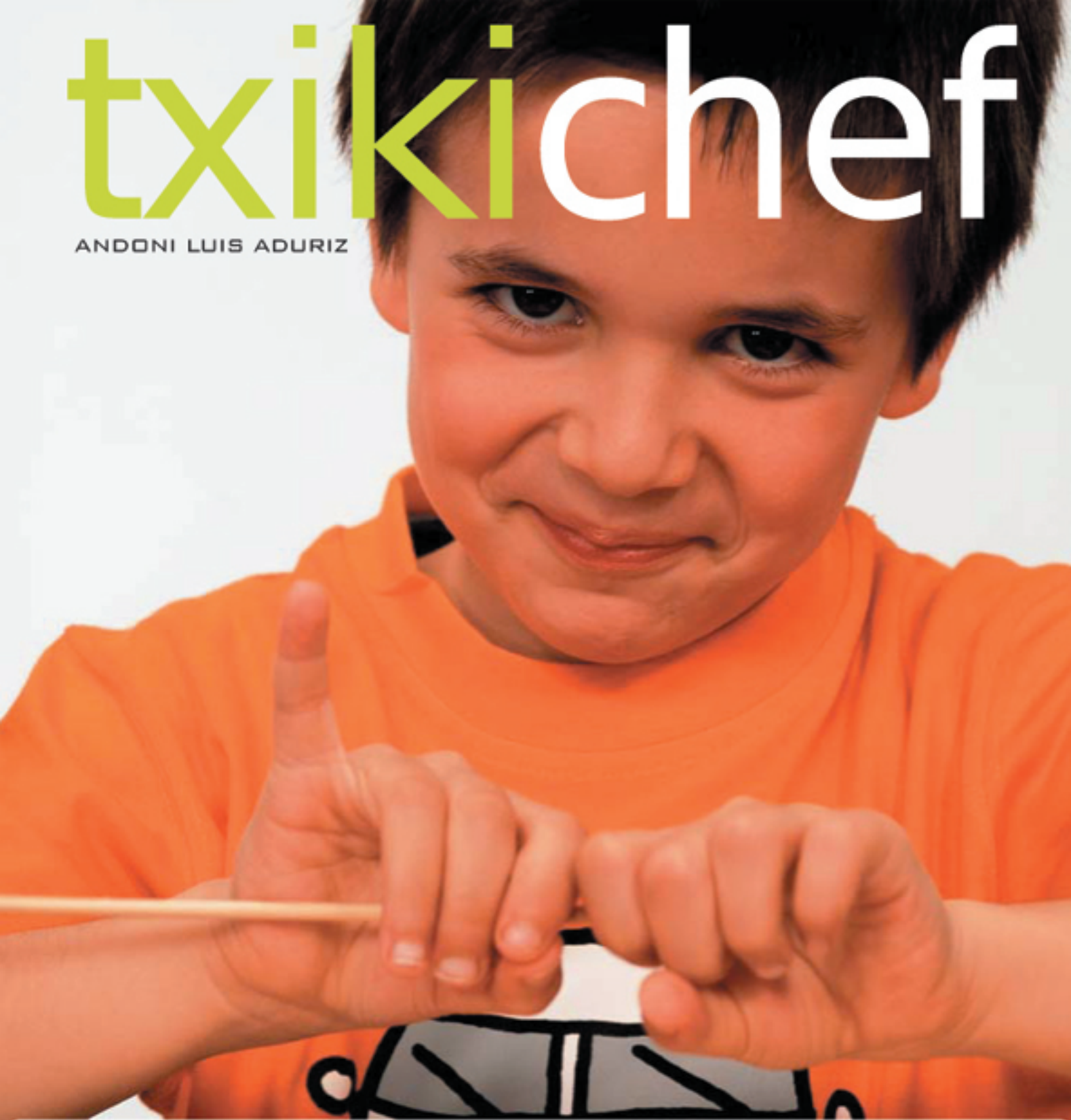


# txiki chef

ANDONI LUIS ADURIZ





txikichef

CARTA DEL CHEF AL TXIKICHEF 9

¿COMEMOS BIEN? 10

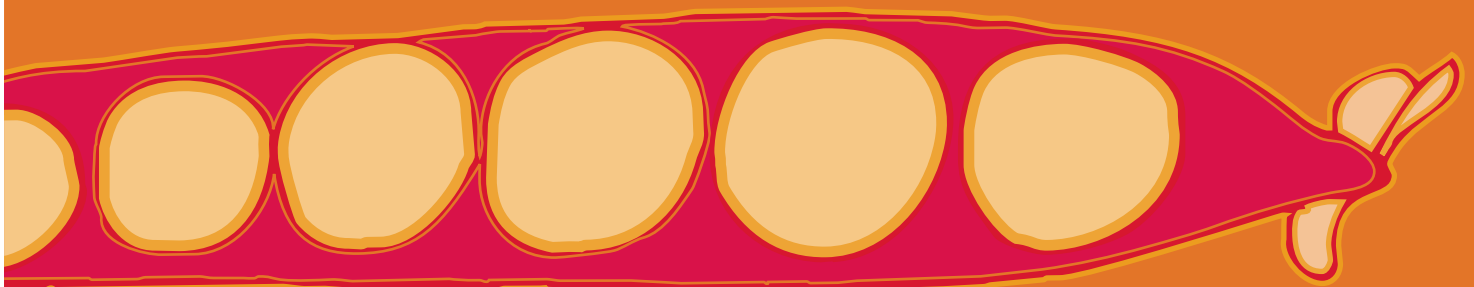
LA COMPRA 10

MENTE ABIERTA Y PALADAR CURIOSO 12

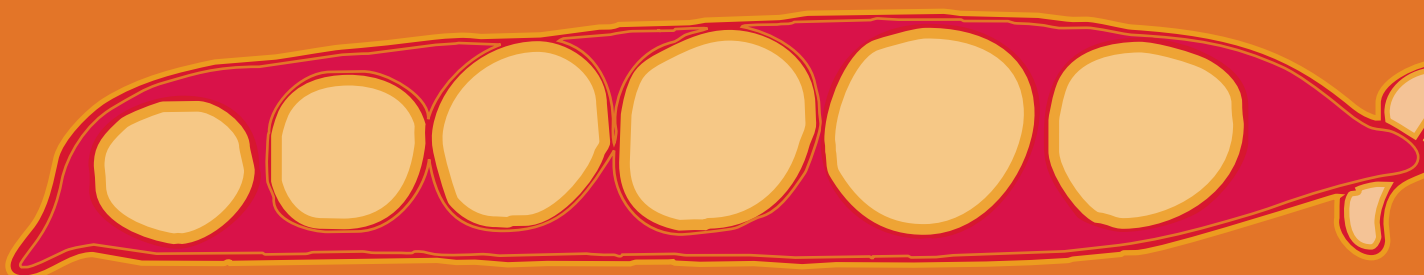
NUESTRAS RECETAS PREFERIDAS 15



Si su gusto gustara  
del gusto que gusta mi gusto,  
mi gusto también gustaría  
del gusto que gusta su gusto.



Pero como su gusto no gusta  
del gusto que gusta mi gusto,  
mi gusto no gusta  
del gusto que gusta su gusto.



Trabalenguas popular.

# EMPANADILLAS DIVERTIDAS



## INGREDIENTES

12 planchas redondas de pasta de empanadilla  
(se puede comprar en el supermercado)

1 yema de huevo batido  
aceite de oliva para freír

## Varios rellenos

Crema de cacao, mermelada o compota de frutas, pisto de verduras, champiñones al ajillo, carne con tomate, queso Filadelfia mezclado con fruta (dados de membrillo o de melocotón, de albaricoque o fresas, o bien grosellas, frambuesas o arándanos rotos...), quesito en porciones envuelto en jamón cocido...

## Empezamos

Estiramos los discos o planchas redondas de pasta de empanadilla encima de la mesa o encimera. En el centro de cada uno colocamos una buena cucharada del relleno que sea.





Si el relleno ha sido guisado antes (pisto, champis al ajillo...), debemos ponerlo frío. La parte de los discos que rodea el relleno la pintamos con yema batida, y entonces doblamos los discos para formar una media luna... Ya sabes, como las empanadillas. Las pinzamos o sellamos con las púas de un tenedor. Y las dejamos reposar en la nevera bien cubiertas.

### **Dos maneras. Elige una**

Podemos hacer dos cosas. Para que estén menos grasientas, las pintamos todas con huevo y las horneamos a 200° C unos 15 minutos, hasta que estén doradas. O vamos a lo tradicional: las freímos en abundante aceite de oliva bien caliente, escurriendo bien después.

### **Otras dos posibilidades**

Al servir las, si son dulces, las podemos espolvorear con azúcar y canela en polvo. Si son saladas, las acompañamos con una buena salsa de tomate, unas patatas fritas o una ensalada.






## **iIncomparable!**

Dulce o salada, ¡qué crujiente y rica está la empanadilla recién hecha! ¡Ten cuidado de no quemarte! Si lleva queso sobre el relleno, se fundirá. ¿Quieres añadirle fruta? Es muy fácil. Prueba a apoyar una rodaja de plátano sobre la crema de cacao, o una rodaja de fresa sobre la mermelada de fresas... ¡Ummm! No es por nada pero mi amiga Ana ganó un concurso de comer empanadillas: ¡se comió un montón!





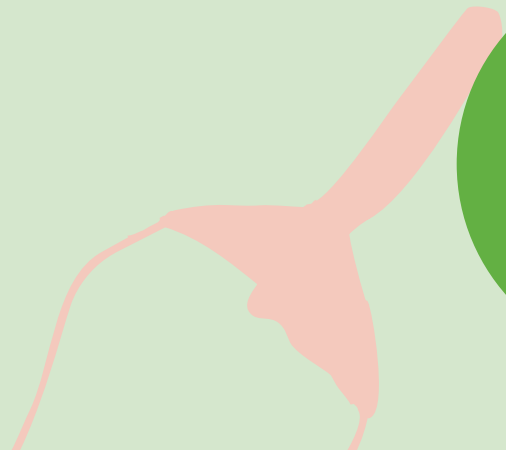
A pesar de tener patas  
yo no me puedo mover;  
llevo a cuestas la comida  
y no la puedo comer.

(la mesa)

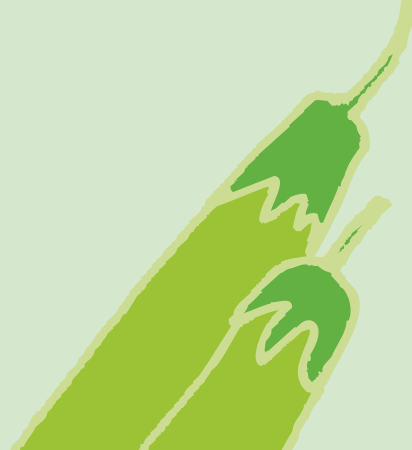


(el plato)

Se come  
y no se come  
y es bueno  
para quien come.



¿Qué animalito será  
que cuanto más  
y más come,  
mucho más flaco  
se pone?



(el cuchillo)



