

Cocina craft

Manualidades para mini chefs

Laia Falcón

Pau Santanach/Joana Casals Diseño Bito Cels Fotografía



GGDIY KIDS

Los autores



Bito Cels

Fotografía

Vive en Barcelona, es fotógrafo y si algo le gusta de verdad es jugar. Cuando iba al colegio, su padre le regaló una cámara de fotos y, desde entonces, no ha dejado de jugar con ella. Por suerte, tener cuatro hijos le ha permitido desarrollar esta gran afición hasta niveles insospechados: cada día se lo pasa en grande jugando con ellos y con su cámara, claro.



Laia Falcón

Idea original y texto

Si estudiar filosofía te ofrece alguna ventaja es que, después, puedes hacer lo que te dé la gana, ya sea crear *El Culturista*, una revista cultural para familias, o inventar y escribir libros como este. De pequeña, en casa, cocina y creatividad iban de la mano, hasta el punto de llegar al colegio con un bocadillo de croquetas o de merluza rebozada. Confiesa que lo que más le gusta de las recetas de cocina es no seguirlas. Por suerte, ahora tiene una gran aliada para poner en práctica esa creatividad dentro y fuera de la cocina: su hija!



Pau Santanach

Diseño

Vive en Barcelona y trabaja de ilustrador y diseñador gráfico. Tiene dos hijos con los que le gusta practicar sus dos grandes pasiones, dibujar y cocinar, aunque no al mismo tiempo. Eso parece difícil, ¿verdad? Pues, por increíble que parezca, este libro le ha permitido combinar, ¡a la vez!, estas dos magníficas aficiones.



Joana Casals

Diseño

Vive en Barcelona y trabaja como ilustradora y diseñadora gráfica. En casa tiene una caja enorme en la que, con sus hijos Roc y Teia, guardan múltiples objetos de reciclaje y envases vacíos para hacer improvisados talleres de manualidades. Ha disfrutado escribiendo este libro porque no se le da muy bien cocinar, ¡y aquí le han salido unos platos perfectos y deliciosos!



Cocina de invierno



Sopa para el frío 27



Coles de Bruselas con patatas 29



Pastel de carne 31



Pad Thai de gambas con verduras 33



Tacos mexicanos 35



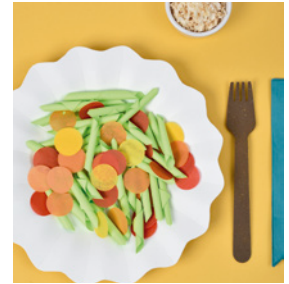
Pastel de zanahoria 37



Cocina de primavera



Guisantes con huevo duro 41



Garganelli de espinacas 43



Brochetas vegetales con cuscús 45



Sushi 47



Arroz basmati a la cubana 49



Macedonia circular 51





Cocina de verano



Cocina de otoño



Pulpo a la gallega 55



Espaguetis alle vongole 57



Sopa de miso 69



Canelones de espinacas 71



Té granizado con menta 59



Lubina al horno 61



Hamburguesa gourmet 73



Agnolotti de setas 75



Pescáito frito 63



Helados de cucurucho 65



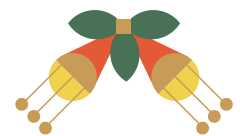
Pizza 77



Saquitos de puerros 79



Muslo de pavo con patatas 81





www.ggiji.com — www.ggiji.com.mx



Introducción

En estas páginas encontraréis propuestas para convertir objetos cotidianos, papeles, envases y mucho más en deliciosos platos de cocina.

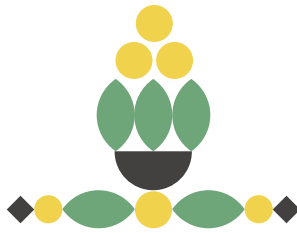
No os lo toméis como un manual de instrucciones que hay que seguir al pie de la letra, solo son ideas para experimentar y crear. Si os falta algún ingrediente, sustituidlo por otro; seguro que el resultado será aún mejor. Estamos convencidos de que habéis jugado más de una vez a «Eso podría ser...». Dejad volar vuestra imaginación y estad atentos a todo lo que os rodea.

Cualquier objeto puede ser un plato succulento.

Y recordad:

¡hemos venido a jugar y a divertirnos!





Alimentos y curiosidades





Pastas y arroces

Verduras y hortalizas

Frutas

Pescados y mariscos

Carnes, aves y huevos