



El amor es...
un libra
de recetas

ELISABETTA FLUMERI
GABRIELLA GIACOMETTI

Los platos más románticos de la novela
El amor es un bocado de nata

De las dos exitosas autoras italianas de la novela *El amor es un bocado de nata* —una comedia romántica que es una delicia para el corazón y para el paladar— he aquí en exclusiva un itinerario amoroso... para degustar.

Porque la mejor manera de conocer a la protagonista, Margherita, es a través de sus recetas. De hecho, si hay algo que logra devolverle la alegría incluso a sus días más oscuros es precisamente cocinar. Y, en un encantador restaurante de la campiña toscana, Margherita, cocinera por amor y por pasión, descubrirá el menú perfecto para enamorarse. Porque a veces en el amor, como en la cocina, ¡basta con saber dosificar los ingredientes adecuados!

En este libro se recogen las recetas mencionadas en la novela, en cuyo apéndice también encontraréis otras recetas especiales, incluido el menú del amor. ¡Buen provecho!



Las autoras



Elisabetta Flumeri y Gabriella Giacometti son una pareja creativa con mucha experiencia. Autoras de novelas rosas y de fotonovelas, han escrito para la radio y la publicidad hasta llegar a la pequeña pantalla con los guiones de series tan famosas como *Incantesimo*, *Carabinieri* y *Orgoglio*. En Suma de Letras han publicado la novela *El amor es un bocado de nata* (2014), en la que se encuentran los orígenes de la historia de Carla y Matteo.

Nota de las autoras

Al igual que ocurre en nuestras historias, también en la vida real un encuentro lo puede cambiar todo.

Gab era actriz de teatro. Yo, Ely, escribía artículos de historia para la universidad. Descubrimos que nos unía la pasión por las comedias amorosas. Así fue como nació el primer libro de la colección *Intimità: Un sogno di cristallo*.

¡Aunque no fue tan sencillo! ¡Antes nos dieron muchas veces con la puerta en las narices!

Pero nosotras no nos rendimos. Y desde entonces no hemos parado nunca: juntas hemos escrito fotonovelas, artículos para revistas femeninas e infantiles, guías para la editorial Oscar Mondadori, comics... y también publicidad, radio y series de televisión. Para volver a nuestro grande y antiguo amor: la comedia romántica.

¿Nos permitís que lo digamos? Somos una «empresa premiada», en la vida y en el trabajo.

Sí, porque mientras tanto han ido llegando, en este orden, gatos, novios convertidos en maridos, hijos y perros... y allí estábamos nosotras, que pasábamos de la máquina de escribir al PC, nos las arreglábamos para hacer sitio a los que iban llegando, dejábamos de fumar, y luego nos mudábamos de casa y volvíamos a fumar...

Mientras tanto Gab cocinaba y probada recetas...

...¡antes que nada con Ely!

¡El conejillo de Indias por excelencia! Es broma... en realidad ella es hospitalaria por vocación y su manera de recibir y mimar a los amigos pasa también por la comida...

... lo mismo que hace nuestra protagonista, Margherita, en la novela El amor es un bocado de nata, quien, cocinera por amor y por pasión, por medio de sus exquisitas recetas enseñará a su frío y sexy jefe que es posible amar.

Naturalmente, todas las recetas que encontraréis en este libro forman parte de la novela y de los momentos importantes de la historia de Margherita y de Nicola. Un itinerario amoroso... para degustar.

Pero la recetas especiales de verdad, incluido el menú del amor, aparecen como apéndice a la novela...

...atención sobre todo a la de los besos de dama: ¡os aseguro que al final hasta yo he

aprendido a prepararlos y son un éxito garantizado!

Con el deseo de que podáis saborear la historia y nuestras recetas, un saludo afectuoso de

Ely & Gab

Índice

[Sobre este libro](#)

[Las autoras](#)

[Nota de las autoras](#)

[Índice](#)

[El amor es... un libro de recetas](#)

[Alubias con carne de cangrejo](#)

[Berenjenas rellenas](#)

[*Berlingozzi*](#)

[Brazo de gitano de frutas del bosque](#)

[*Brigidini*](#)

[Buñuelos de chanquetes](#)

[Calabacines a la parmesana](#)

[Carpaccio de atún](#)

[Carpaccio de dorada](#)

[Carpaccio de mero](#)

[Carpaccio de seriola \(pez limón\)](#)

[Carpaccio de salmón](#)

[Charlota de piña](#)

[Cóctel de gambas y aguacate](#)

[Crema de alubias](#)

[Crema de mascarpone](#)

[Ensalada a los cinco cereales](#)

[Erizos de chocolate](#)

[Espaguetis *alla chitarra* con almejas y gambas](#)

[Flan a la portuguesa](#)

[Fresas irresistibles](#)

[*Fusilli* con col rizada](#)

[Galletas de almendra](#)

[*Gnudi*](#)

[Isla flotante](#)

[Langosta al *court bouillon*](#)

[Langostinos al *court bouillon*](#)

[Linguine con mejillones y flores de calabacín](#)

[Manzanas merengadas](#)

[Manzanas merengadas \(variante\)](#)

[Misterio de fresas](#)

[Pastel de berenjenas](#)

[Pastel de chocolate y naranja](#)

[Pastel «falso» de pescado](#)

[Pastel de zanahorias y calabacín](#)

[Paté a la mostaza de menta](#)

[Pesto a la genovesa](#)

[*Pici alla Trapanese*](#)

[Pinchos de fruta](#)

[Pizza toscana de harina de garbanzos](#)

[Pizzetas](#)

[Pizzetas fantasía](#)

[Pulpo con patatas](#)

[Rollitos de ciruela](#)

[Salmón al jengibre](#)

[Salsa de tomate y albahaca](#)

[Tabulé a la menta](#)

[Tarta amalfitana de ricotta y peras](#)

[Tarta americana](#)

[Variante Tarta *Barbie*](#)

[Variante Tarta campo de fútbol](#)

[Crema de mantequilla](#)

[Ganache de chocolate](#)

[Crema pastelera](#)

[Tarta a la crema de piña](#)

[Tarta de frambuesa](#)

[Tarta de uvas](#)

[Tartaletas de ricotta](#)

[Tentación de espárragos](#)

[Tiramisú de cerezas](#)

[Tostaditas con miel](#)

[Trufas de chocolate](#)

[Empieza a leer «El amor es un bocado de nata»](#)

[Créditos](#)

[Grupo Santillana](#)



El amor es...
un libra
de recetas

ELISABETTA FLUMERI

GABRIELLA GIACOMETTI

Los platos más románticos de la novela
El amor es un bocado de nata

Alubias con carne de cangrejo

INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS)

250 g de alubias

200 g de carne de cangrejo

Ajo

Perejil

El zumo de ½ limón

Aceite

Sal

Pimienta

PREPARACIÓN

Dejar las alubias en remojo durante toda la noche, después cocerlas en agua con el ajo y el perejil. Escurrirlas y desechar el ajo y el perejil. Añadir la carne de cangrejo, el zumo de limón y cinco cucharadas de aceite. Rectificar de sal y espolvorear con pimienta. Resultan excelentes también acompañadas de arroz basmati.

Berenjenas rellenas

INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS)

4 berenjenas

1 puñado de aceitunas negras

1 cucharadita de alcaparras

3 cucharaditas de queso parmesano

Pan rallado

1 tomate grande cortado a dados

2 huevos

Aceite de oliva

Albahaca

Sal

Pimienta

PREPARACIÓN

Cortar las berenjenas en dos mitades, vaciarlas y dejarlas en un colador cubiertas de sal. Dejarlas sudar por espacio de media hora, y después lavar y escurrir bien. Mientras tanto saltear la pulpa en una sartén con un poco de aceite y dejarla cocer, añadiendo un poco de agua si fuese necesario. Cuando ya esté fría se vierte en un bol y se añaden 6 cucharadas de pan rallado, las alcaparras, las aceitunas picadas, los huevos, el queso parmesano y la albahaca fresca. Salpimentar. Rellenar las berenjenas con esta mezcla y colocarlas en un molde engrasado. Por último se espolvorean con un poco de pan rallado y un chorrito de aceite. Cocer 45 minutos en el horno a 180 °C.

Berlingozzi

INGREDIENTES (PARA 6-8 PERSONAS)

330 g de harina

300 g de azúcar

½ bolsita de levadura

1 pellizco de semillas de anís molidas

4 huevos

Leche al gusto

Mantequilla al gusto

PREPARACIÓN

Formar un volcán con la harina, el azúcar, la levadura y las semillas de anís. Aparte batir dos huevos y dos yemas de huevo (reservando las claras), verter en el centro del volcán y trabajar con las manos hasta obtener una masa suave y elástica. Si quedase demasiado dura se pueden añadir unas cucharadas de leche. Dividir en porciones pequeñas del tamaño de un huevo y formar pequeñas rosquillas metiéndoles un dedo en el centro para abrir un agujero.

Disponer las rosquillas en una bandeja de hornear engrasada con mantequilla, pintarlas con la clara de huevo y ponerlas a cocer en el horno a 190 °C hasta que estén doradas.

Brazo de gitano de frutas del bosque

INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS)

100 g de harina 00

150 g de azúcar

4 huevos

50 g de fécula de patata

1 sobre de vainillina

1 pellizco de sal

1 sobre de levadura en polvo

La corteza de un limón no tratado

2 bandejas de frutas del bosque

½ litro de nata para montar

Brandy

Cacao amargo al gusto

PREPARACIÓN

Se dejan las frutas del bosque en un cuenco y se las espolvorea con un poco de azúcar. Se pica la piel del limón y se añade al azúcar. Después se cogen los huevos, se baten uno a uno y se añaden al azúcar. En una taza se mezclan la fécula de patata, la harina, la vainillina y la sal, y se bate todo con los huevos hasta que no queden grumos. Por último se añade la levadura.

Se vierte la mezcla en la bandeja del horno cubierta con papel de hornear de manera homogénea (procurando que no supere los 2 o 3 mm de espesor). Hornear durante 15 minutos a 180 °C.

Cuando el bizcocho esté listo, se saca de la bandeja, se enrolla junto con el papel de hornear y se deja enfriar. Mientras tanto se monta la nata, se escurren las frutas del bosque y se reserva el jugo, añadiéndole unas gotas de brandy. Se le quita las pepitas a la fruta, se añade la pulpa a la nata y se mezcla todo con delicadeza envolviendo de abajo arriba.

Se desenrolla el bizcocho, se le echa por encima el jugo de las frutas del bosque y se cubre con la nata montada, reservando un poco. Se vuelve a enrollar todo y se le hace un corte oblicuo en los extremos, de modo que quede un corte limpio. Cubrir con la nata montada y con la ayuda de un tenedor crear el «efecto tronco de árbol». Para acabar se espolvorea con el cacao amargo.

Brigidini

INGREDIENTES (PARA 6-8 PERSONAS)

300 g de harina de trigo

150 g de azúcar

1 cucharada y ½ de aceite de oliva

5 huevos

1 cucharadita de semillas de anís

1 pellizco de sal

PREPARACIÓN

Batir los huevos hasta que queden bien espumosos, agregar el azúcar y las semillas de anís y batir, *añadiendo poco a poco la harina*, una pizca de sal y el aceite. Trabajar bien la masa con las manos durante 15 minutos por lo menos. Cuando se haya formado una bola dura y muy compacta, se cubre con un paño de cocina y se deja reposar durante media hora. Luego se forman pequeñas bolas, del tamaño de una avellana, y con la ayuda de un rodillo se estiran una a una y se colocan en una bandeja de horno bien engrasada. Dejar cocer en el horno a 180 °C durante 15 minutos aproximadamente. Cuando estén bien dorados, los *brigidini* estarán listos. Sacar del horno y dejar enfriar antes de servir.