

Bou che se

**TODA LA COCINA
DE PAUL BOCUSE**



BLUME



Título original *Toute la cuisine de Paul Bocuse*

Dirección editorial Ronite Tubiana

Edición Clélia Ozier-Lafontaine

Concepto gráfico Alice Leroy

Fotografías Jean-Charles Vaillant

Estilismo culinario Éric Trochon

Traducción Cecilia Furió Villaseca

Revisión de la edición en lengua española

Alfredo Carlos Pestana Mota

Profesor de cocina y creador de contenidos gastronómicos

Coordinación de la edición en lengua española

Cristina Rodríguez Fischer

Primera edición en lengua española 2025

© 2025 Naturart, S.A. Editado por BLUME

Carrer de les Alberes, 52, 2.º, Vallvidrera

08017 Barcelona

Tel. 93 205 40 00 e-mail: info@blume.net

© 2010 Flammarion, París

I.S.B.N.: 978-84-10469-87-7

Depósito legal: B. 14967-2025

Impreso en China

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, sea por medios mecánicos o electrónicos, sin la debida autorización por escrito del editor.

WWW.BLUME.NET



Toda la cocina de

PAUL BOCUSE

BLUME

Contenido

Salado

SOPAS Y POTAJES	4
ENTREMESES FRÍOS	48
ENTREMESES CALIENTES	88
TARTAS Y TORTAS SALADAS	108
PATÉS Y TERRINAS	116
HUEVOS	132
PESCADOS	168
MARISCOS Y CRUSTÁCEOS	212
CARNES	230
AVES	362
CAZA	412
HORTALIZAS	430
ARROCES, PASTAS Y PATATAS	482
SALSAS Y ADEREZOS	518

Dulce

MASAS	558
BIZCOCHOS, PASTELES Y DULCES	582
TARTAS	626
BUÑUELOS, PETISÚS, CREPES Y GOFRES	646
POSTRES	668
CREMAS Y SALSAS	696
FRUTAS	720
HELADOS	750
ANEXOS	762
LÉXICO	770
ÍNDICE DE RECETAS	774

6 PERSONAS**PREPARACIÓN** 20 MINUTOS**COCCIÓN** 10 MINUTOS**MARINADO** 20 MINUTOS**REPOSO** 1 HORA

12 caballas pequeñas,
vacías y limpias
Sal y pimienta recién molida

MARINADA COCIDA*(véase receta, página 541)*

Vino blanco seco

Vinagre

1 zanahoria mediana

1 cebolla grande

1 ramita de tomillo

½ hoja de laurel

Caballas marinadas

Colocar las caballas en una bandeja de barro para horno y salpimentar. Cubrirlas con la marinada, previamente hervida durante 20 minutos, y compuesta de dos partes de vino blanco seco, una parte de vinagre, una zanahoria y una cebolla cortadas en rodajas finas, tomillo y laurel.

Asar al horno de 8 a 10 minutos a 180 °C (t. 6). Dejar que se enfríe.

Servir muy frías disponiendo, sobre cada caballa, una rodaja de limón recién cortada.





6 PERSONAS**PREPARACIÓN** 30 MINUTOS**MARINADO** 2 HORAS**COCCIÓN** 1 HORA 30 MINUTOS**RELLENO PARA TERRINAS**
(véase receta, página 131)

400 g de babilla de ternera

400 g de filete de cerdo

500 g de tocino graso
y fresco

30 g de sal con especias

3 huevos

1 copita de coñac

300 g de jamón magro cocido

Lonchas de tocino suficientes
para guarnecer la terrina
y cubrir el paté

1 ramita de tomillo

1 hoja de laurel

Sal y pimienta recién molida

Terrina de ternera

Descortezar el tocino y quitar los nervios de la ternera y el cerdo. Picarlo todo menudo, así como el jamón cocido. Condimentar con sal, pimienta y las especias, y mezclar. Cuando la mezcla sea homogénea, incorporar los huevos uno a uno y seguidamente agregar el coñac. Dejar en el adobo durante 2 horas.

Pasado el tiempo de marinado, incorporar a la mezcla anterior el relleno para terrinas. Forrar la terrina con las lonchas de tocino y llenarla con la preparación obtenida.

Otra opción, tras guarnecer la terrina con el tocino, es extender una capa del relleno para terrinas, después otra capa de la mezcla de carnes (ternera, cerdo, tocino y jamón), seguida de otra de relleno, otra de carnes, etcétera, hasta agotar todos los ingredientes. Tapar la terrina con una loncha de tocino, practicarle un agujero en el centro y colocar, a izquierda y derecha de este, el tomillo y el laurel. Cerrar la tapa y cocer la terrina al baño maría, a 210 °C (t. 7), durante al menos 1 hora y 30 minutos.

Este periodo de tiempo variará según la forma de la terrina y la naturaleza de los ingredientes empleados; se habrá alcanzado el punto correcto de cocción cuando el jugo que emana de la terrina y burbujea en el borde se haya clarificado por completo. Es el momento en el que los jugos se transforman en glaseado de carne y quedan adheridos al recipiente.

Sacar del horno, quitar la tapa y colocar sobre el paté una tablilla del mismo tamaño que el borde de la terrina y, sobre la misma, algún objeto de unos 250 gramos de peso.

Esta presión garantiza que, al enfriarse, la masa preserve su homogeneidad. De no proceder de esta manera, el paté carecería de consistencia y se desmigajaría al cortarlo en rebanadas. Por el contrario, un exceso de peso exprimiría la parte grasa y el paté perdería sabor.

A la hora de servir la terrina, limpiarla minuciosamente y presentarla en una fuente sobre una servilleta doblada.



6 PERSONAS**PREPARACIÓN** 25 MINUTOS**COCCIÓN** 2 HORAS

6 escalopes de ternera
de 100 g cada uno
1 patata
150 g de relleno de ternera
125 g de champiñones
2 chalotas
Algunas cortezas de tocino
fresco
1 zanahoria pequeña
1 cebolla
1 atadillo de hierbas:
5 o 6 ramitas de perejil
1 ramita de tomillo
½ hoja de laurel
1 vaso de vino blanco seco
1 vaso de fondo de ternera o de
caldo poco salado
6 albardillas delgadas de tocino
fresco
Nata fresca
Nuez moscada
Sal y pimienta recién molida

Popietas de ternera**El relleno de ternera**

Quitar los nervios y majar muy fino en un mortero 100 gramos de ternera con una pizca de sal, otra de pimienta recién molida y otra de nuez moscada rallada. Mezclar esta preparación en una terrina.

Cortar en rodajas finas una patata mediana hervida en agua. Ponerlas en una sartén de saltear pequeña, cubrirlas con leche caliente y volver a hervirlas entre 10 y 15 minutos.

En este tiempo, tras reducirse parcialmente la leche, se obtendrá una masa de cierta consistencia. Verterla en el mortero y majarla mientras esté caliente. Añadir la ternera y 30 gramos de mantequilla fresca, seguir trabajando la masa para mezclar los ingredientes y agregar el huevo. Afinar la consistencia con un poco de nata fresca o de salsa bechamel.

Colar el relleno en un colador sobre una terrina y mezclar de nuevo con una espátula hasta que sea homogéneo.

Lavar los champiñones, secarlos, picarlos someramente y saltearlos a fuego alto en otra sartén de saltear, con la chalota y una nuez de mantequilla en punto de avellana. Verter esta preparación en la terrina, mezclar y rematar el relleno con una cucharadita de perejil picado. Probar.

Las popietas

Aplanar los escalopes hasta reducirlos a 7 milímetros de espesor. Aderezarlos con un poco de sal fina y extender sobre cada uno de ellos una sexta parte del relleno. Enrollar los filetes y plegar los dos extremos para formar una bola. Envolverla con una albardilla a modo de faja y sujetar con algunas vueltas de cordel.

Untar generosamente con mantequilla una cazuela alta y calentarla. Añadir la zanahoria y la cebolla cortadas en rodajas muy finas y rehogarlas suavemente hasta que se reblandezcan y se doren. Después, disponer encima la corteza de tocino. Encima de esta, colocar verticalmente las popietas una al lado de la otra y, en medio, el atadillo de hierbas.

La cazuela deberá ser alta y pequeña, es decir, adaptada a las popietas.

Tapar y asar durante 15 minutos en el horno a temperatura media para provocar la evaporación y condensación de las sustancias líquidas de la carne. En jerga profesional, este proceso se llama «hacer sudar la carne».

EL RECETARIO INDISPENSABLE DE LA COCINA FRANCESA



Monsieur Paul, como lo llamaban respetuosamente sus compañeros de profesión, sublimó la cocina francesa. No en vano, fue proclamado Chef del Siglo por la prensa estadounidense.

A todos aquellos que no han tenido la fortuna de comer o cenar al menos una vez en la vida en su restaurante de Collonges au-Mont-d'Or, y a todos los que sí lo han hecho y atesoran el recuerdo, esta obra ofrece un panorama completo de la gastronomía francesa del siglo xx, tal y como Paul Bocuse la interpretó y reinventó.

Aprendices, *gourmets* y aficionados aguerridos encontrarán la quintaesencia de un arte culinario llevado tan alto y tan lejos que todo parece sencillo.

