

COMIDA DE AUTOR SOBRE RUEDAS

Fotografías Mariano Herrera

Prólogo Mikel López Iturriaga, *El Comidista*

Foodtrucks

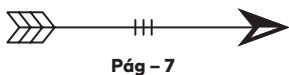
Alba Yáñez



PLANETA
GASTRO

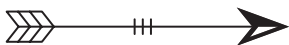
SUMARIO

Prólogo por
Mikel López Iturriaga
El Comidista



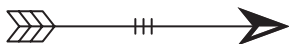
Pág - 7

Introducción



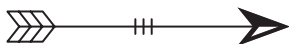
Pág - 11

¿Quieres montar tu
propio
FOODTRUCK ?



Pág - 168

Índice alfabético de
RECETAS



Pág - 190

Pág - 27

CARAVAN MADE

Bocadillos
de *autor*
con un *Twist*

Pág - 65

NOMAD COFFEE

El campeón
del *café*
itinerante

Pág - 99

PEBRE NEGRE

Streetfood
con sabor
a la *Costa*
Brava

Pág - 133

LA REGIONAL

La delicatessen
callejera

Pág – 39

EUREKA STREET FOOD

La cocina
californiana
de Gastón y
Priscilla

Pág – 51

AWITA TABERNA

Bocados
con *Salero*

Pág – 75

BRILLA BOMBILLA

Gastronomía
surfera
al volante

Pág – 87

ROOFTOP SMOKE HOUSE

de El pop-up
ahumados
gourmet

Pág – 111

CERVEZAS LA VIRGEN

Cervezas
artesanas
on the road

Pág – 121

BUS MASALA 73

El auténtico
sabor
Hindú
llega al
street food

Pág – 145

CORAZÓN DE AGAVE

La caravana
que te
transporta
México

Pág – 157

RUFINA E HIJAS

Bodega castiza
sobre ruedas

A white vintage caravan is parked on a paved surface. The caravan has a rounded front and a dark lower section. The text 'CARAVAN MADE' is printed in large, bold, black capital letters. Below it, 'Built in 1970' is written in a cursive script. A small rectangular vent is visible on the upper left side of the white panel. The caravan is supported by a metal frame with a small wheel at the front and a larger wheel at the back. A shadow of a building is cast onto the side of the caravan. In the background, there is a building with large windows and a tree with green leaves.

CARAVAN MADE

Built in 1970



CARAVAN MADE

SANDWICHES 6€

GINGER PUCK 4,5€

Beaufort, fromage de chèvre, sauce au
ginger, et sauce au fromage de chèvre
avec sauce au fromage de chèvre
et sauce au fromage de chèvre

MOUSTACHE ROAST BEEF 9,5€

Pâté de viande, fromage de chèvre,
sauce au fromage de chèvre, sauce au
fromage de chèvre

SWEET POTATO

Pâté de viande, fromage de chèvre,
sauce au fromage de chèvre, sauce au
fromage de chèvre

KIDS GRUIGUDES 3€

INGREDIENTES

5 chorizos criollos
(500 g aprox.)

15 ml de aceite de oliva

150 ml de chimichurri
(mejor si es fuerte,
con mucho pimentón)

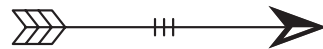
100 g de mango

1 cebolla blanca

1 manojo de cilantro

6 tortillas de maíz
de 12 cm

Tacos criollos en chimichurri de MANGO



Los tacos de chorizo criollo con chimichurri de mango son uno de nuestros “signature dishes” y es probablemente el que mejor evidencia la mezcla entre los orígenes rioplatenses de Gastón y los californianos de Priscilla. Normalmente preparamos todos los ingredientes, pero es un plato sencillo de crear comprando el chorizo criollo y el chimichurri ya elaborados.

Ambos se pueden encontrar en mercados como La Boquería de Barcelona o en tiendas de productos sudamericanos.

Elaboración

1. Quita el relleno a los chorizos criollos, colócalo en una sartén y separa bien la carne con una espátula de madera hasta que quede bien suelta, y cuécelo con el aceite a fuego medio durante 10-15 minutos hasta que la carne esté bien cocida. La carne tenderá a volverse a juntar a medida que se cocine, con lo que es importante seguir separando el relleno para que no queden trozos muy grandes.
2. Pela el mango y pícalo en cubitos pequeños de aproximadamente 5 o 6 milímetros.
3. En un bol integra los cubitos de mango con el chimichurri removiendo suavemente para no romper el mango.
4. Pica la cebolla blanca en *brunoise*.
5. Pica el manojo de cilantro.

Montaje

Calienta las tortillas de maíz sin que se monten demasiado a fuego medio en un comal o en una sartén hasta que estén blanditas y colócalas entre un paño de cocina para que se mantengan calientes y no se sequen.

Rellena cada tortilla con unos 70-80 g del relleno del chorizo, colócales una cucharada de chimichurri de mango, una cucharada de cebolla picada y acábalo con un toque de cilantro al gusto.





Brilla
BOMBILLA

Brilla Bombilla
Bocadillo
FOOD TRUCK
4 Ruedas
Michelin

el aire de la calle
el aire de la calle
tarifa

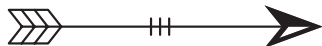
KEMA
KULO

COCINEEROS
Volante



Burger

ON FIRE



INGREDIENTES

160 g de carne

picada de buey

Lechuga batavia

Cebolleta

Queso cheddar

Pan de semillas
de amapolas

Chiles

Mayonesa

Aceite

Sal

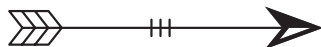
Elaboración

Esta receta también es sencilla pero muy sabrosa, recomendamos hacer la burger sobre las brasas para que así adquiera un sabor ahumado delicioso.

1. Limpiar una cebolleta y ponerla en las brasas, hasta que quede bien asada. Una vez que esté asada, pasar por la sartén con un pelín de aceite y una pizca de sal.
2. En las mismas brasas y a la vez que la cebolleta, echar un par de chiles rojos, de los que pican bien, y dejar que se hagan hasta que estén bien tostados, luego retirar y dejar enfriar.
3. Limpiar la lechuga y separar dos hojas buenas.
4. Lonchear el queso.
5. Una vez que los chiles estén fríos, quitar el exceso de tostado de los mismos y triturarlos con un par de cucharadas de mayonesa.
6. Retirar la carne de la nevera y tenerla a temperatura ambiente, darle forma de hamburguesas y prepararla para ir a las brasas.
7. Con las brasas a media altura, echar la carne al fuego. Es importante encontrarle el punto, ¡esta carne merece que no la hagamos mucho! Ponerle el queso por encima 30 segundos antes de sacarla del fuego.
8. Cuando la carne está casi lista, echamos el pan de burger a las brasas para que se atempere y tueste.
9. Montar la hamburguesa. En la parte de abajo del pan, untamos una cucharada de nuestra mayonesa de chiles ahumados, a continuación añadimos la carne con el queso, luego la cebolleta asada, las hojas de lechuga y por último la rebanada de pan que falta.
10. ¡Redondear con una buena cerveza!



¿Quieres *montar tu* *propio* **FOODTRUCK ?**



**Si crees que la venta ambulante,
los festivales, los eventos, la calle,
la carretera, los kilómetros,
la cocina y el contacto directo con
el público son lo tuyo, he aquí unas
claves que te vendrán bien conocer
antes de empezar.**

