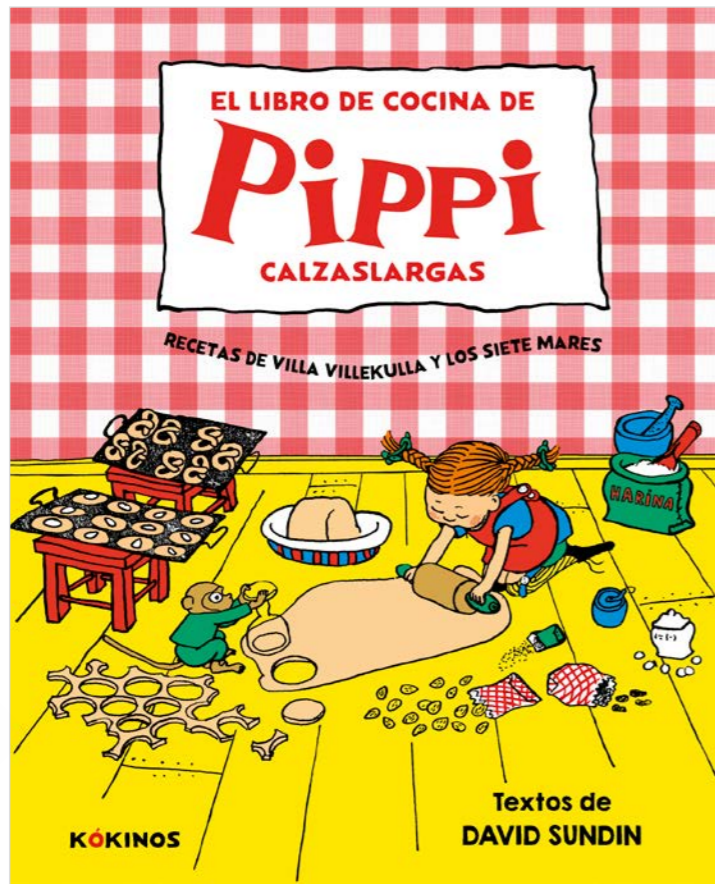


KÓKINOS



LAS TORTITAS DE PIPPI

Las tortitas pueden parecer difíciles de hacer, pero si cantas mientras las preparas y además asumes que no tienen por qué salir perfectas, su elaboración te resultará mucho más fácil. ¡Todas las tortitas, tengan el aspecto que tengan, están igual de ricas!

Por cierto, ¿sabías que las tortitas saben aún mejor si para darles la vuelta las lanzas al aire? Se hace así: tienes que sujetar bien el mango de la sartén y lanzar la tortita para arriba (sin soltar la sartén). Dejar que la tortita vuele y se dé la vuelta ella sola en el aire, como si se balanceara en el trapecio de un circo. Y después, cuando caiga, la atrapas con la sartén.

Lo ideal es que las tortitas no acaben pegadas al techo ni aplastadas en el suelo. Es probable que al principio ocurra eso, pero no tiene la menor importancia.



TORTITAS

Para 16 unidades aprox.

- 2 huevos grandes o 3 pequeños
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 300 ml de leche
- 250 g de harina de trigo
- 3 cucharadas de mantequilla derretida + mantequilla extra para freír

cucino, peso de cocina, batidora, sartén, espátula, plato

1. Casca los huevos y viértelos en el cuenco. Agrega la sal y el azúcar. Bate bien.
2. Vierte 200 ml de la leche y luego añade la harina. Bate hasta que la mezcla esté completamente suave y sin grumos.
3. Incorpora el resto de la leche. Derrete y cucharadas de mantequilla en la sartén y agrégalas a la mezcla.
4. Pon una nueva porción de mantequilla en la sartén. Cuando empiece a chisporrotear, es el momento de hacer las tortitas.
5. Vierte en la sartén un poco de la mezcla de manera que quede una capa fina cubriendo toda la superficie. Inclina la sartén para que la mezcla se extienda por toda la base y la tortita quede muy fina. Pippi hace las tortitas muy finas.
6. Cuando la parte superior esté firme y sin brillo, es el momento de darle la vuelta con una espátula.
7. Espera durante aproximadamente 1 minuto a que se haga el otro lado de la tortita. Cuando esté dorada, colócala en un plato y continúa con la siguiente. Añade mantequilla a la sartén de vez en cuando si es necesario.
8. Se pueden comer con mermelada o con un poco de azúcar.



¿LO SABÍAS?
LAS TORTITAS PEQUEÑITAS SE LLAMAN "MINITORTITAS" Y SON PERFECTAS EN CASO DE TENER UN ANTEJO DE 25 RACIONES DE ALGO. LA RECETA ES LA MISMA QUE LA DE LAS TORTITAS, PERO SIMPLEMENTE SE HACEN MUCHO MÁS PEQUEÑAS.

¡UN CONSEJO!
ENROLLA TUS INGREDIENTES FAVORITOS CON UNA TORTITA Y CÓRTALA EN RODAJAS, COMO UN BRAZO GITANO!

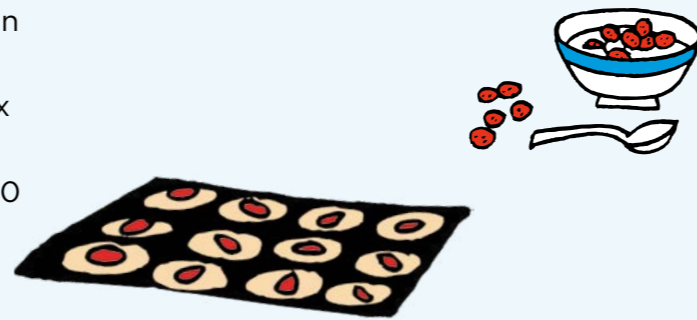


El libro de cocina de Pippi Calzaslargas

Recetas de Villa Villekulla y los siete mares



Texto	Astrid Lindgren, David Sundin, Johanna Westman
Ilustración	Ingrid Vang Nyman
Formato	19,5 x 24 cm
Encuadernación	cartoné con gelltex
Páginas	48
ISBN	978-84-19475-80-0
PVP	16 €
Precio sin IVA	15,38 €
Materia Tema	YFA-YFMF-YFN
Edad recomendada	de 3 a 100 años
A la venta	2 de abril de 2025



TENTEMPÍE NOCTURNO PARA LADRONES

Cuando Pippi recibió la visita de unos ladrones, no llamó a Cling y Clang, los policías. En lugar de eso, se sentó a charlar muy seriamente con los ladrones, los puso a hacer música con un peine y a bailar la polca. Y, por supuesto, les ofreció un tentempié nocturno de ladrones. Una buena manera de hacer amigos.

Los ladrones se llamaban Karlsson Trueno y Blom, y es normal que estuvieran terriblemente hambrientos después de haber trajinado tanto durante la noche.



ESTO ES LO QUE HAY QUE HACER

El tentempié nocturno para ladrones es una cena que no se planea ni se prepara con antelación. De repente, sin importar la que hora sea, se te antoja algo o tienes invitados en casa que necesitan llenar el estómago.

Para empezar, solo hay que gritar: «¡Marchando un tentempié nocturno para ladrones!», después aléate el figurillo y la despensa de par en par, y acto seguido empieza a sacar lo más delicioso que encuentres y lo vas poniendo directamente en la mesa de la cocina. No tiene que estar muy pensado, y da igual de lo que se trate, siempre y cuando esté rico y haya en abundancia.

También disponible en catalán

El llibre de cuina de la Pippi Calcesllargues ISBN 978-84-19475-81-7

Otros libros de Pippi:



Seguro que conoces a Pippi Calzaslargas por ser la niña más fuerte del mundo, que es capaz de levantar un caballo, que tiene una maleta llena de monedas de oro y que ha navegado por los siete mares.

Pero ¿no sabes que también es una buenísima cocinera? ¡Desde luego que lo es! ¡Y ahora tú también puedes aprender a preparar todos sus riquísimos platos!

Aquí tienes el libro que te enseña a cocinar de todo, desde las albóndigas de Pippi hasta los bollos de canela y también las píldoras garabato.

Las recetas de los libros de Pippi Calzaslargas con ingeniosos textos de David Sundin, ¡fan de Pippi!