



RECETAS ARGENTINAS

CHEF JUAN BERNARDINI

RECETAS ARGENTINAS

CHEF JUAN BERNARDINI

ATTENTION SHIFTING, LLC

ÍNDICE

I. Entradas

1. Bruscheta de champiñones
2. Calamares con maracuya
3. Calamares con verduras grilladas
4. Empanadas de carne tradicionales
5. Empanadas de pollo
6. Mero con puré de habas
7. Rabas al pimenton

II. Principal

8. Arrollado de pollo con espinacas salteadas
9. Arroz cremoso con remolachas
10. Bife de chorizo con salsa de malbec
11. Bife de chorizo con verduras asadas
12. Bondiola de cerdo con lentejas turcas
13. Bondiola con ratatouille
14. Cazuela de mar
15. Carré con verduras asadas y salsa agri dulce
16. Cordero patagónico con espárragos
17. Colita de cuadril con papas acordeón y salsa de puerros
18. Costillas de cerdo con verduras y salsa de soja
19. Estofado de pollo con papas andinas
20. Guiso de cerdo Guiso de cerdo
21. Guiso de lentejas
22. Guiso de mondongo
23. Langostinos con mayonesa de ajo
24. Lenguado con papas confitadas y salsa de alcaparras
25. Lunet de salmón con alcaparras
26. Milanesa a la napolitana
27. Ojo de bife con batatas
28. Ojo de bife en costra
29. Pasta casera con hongos secos
30. Pasta con tuco
31. Pasta rellena con salsa de tomates maduros
32. Penne gigante a la putanesca
33. Pollo arrollado con espinacas salteadas
34. Pollo y tomates secos
35. Revuelto de verduras con queso y huevo
36. Salmón con costra de maní y papas bolivianas
37. Tapa de asado con queso azul
38. Lomitos y mil hojas de papas

III. Asado Argentino

39. Parrillada Argentina

IV. Postre

40. Alfajor de chocolate con mangos
41. Brownie con helado y salsa de frutillas
42. Budín de pan
43. Copa de chocolate y frutas
44. Crema inglesa con arándanos y manzanasa
45. Flan con dulce de leche
46. Fresco y batata

47. Panqueques con dulce de leche quemados
48. Pastel de manzanas verdes
49. Peras con malbec
50. Tarta de frutas
51. Tartitas de limón Tartitas de limón

PARTE I

ENTRADAS

BRUSCHETA DE CHAMPIÑONES



Ingredientes Champiñones 500g
Verdeo picado (parte blanca) una unidad
Morrones en pequeños cubitos. una unidad
Escamas de queso parmesano 100 gramos
Tomates enteros 3 unidades
Pan casero: una unidad
Hojas verdes a gusto
Brotos de lin o a gusto

ELABORACIÓN

Primero que nada cortar el pan en fetas gruesas, untar con aceite de oliva y grillar en una sartén caliente, retirar y en la misma sartén grillar los tomates en gajos, los verdeos cortados en juliana, los morrones y los champiñones. Frotar la tostada con un diente de ajo para acentuar su sabor y presentar las verduras grilladas sobre el, por otro lado condimentar a gusto las hojas verde y acompañar con la bruscheta.

CALAMARES CON MARACUYA



Ingredientes Tubos de calamar dos unidades
Chiles picantes dos unidades
Cilantro fresco unas hojas
Maracuyá maduro una unidad
Ajo un diente
Naranjas una unidad
Aceite de oliva una cucharada

ELABORACIÓN

Limpiar bien los calamares por dentro y fuera, realizarles un corte a lo largo y cortar tiras de un centímetro de espesor. Abrir el maracuyá y sacarle el jugo con sus semillas, exprimir la naranja, y cortar los chiles en pequeñas rueditas, reservar todo esto. En una sartén con aceite de oliva y el ajo entero, saltear a fuego fuerte las cintas de calamar, no tocar en el momento de la cocción, esto evitará que larguen sus jugos y queden gomosas, cuanto hayan tomado un leve color dorado en una de sus caras, agregar el jugo de naranja, el maracuyá y los chiles. saltear por 20 segundos y servir. Decorar con hojas de cilantro.

CALAMARES CON VERDURAS GRILLADAS



Ingredientes Tentáculos de calamar un kilo
Berenjenas una unidad
Cebollas tres unidades
Puerros una unidad
Tomates peritas dos
Morrón rojo una unidad
Pan de campo uno
Ajos dos dientes

ELABORACIÓN

Cortar los vegetales de forma irregular y grillar con aceite de oliva, reservar. En el mismo grill cellar los tentáculos por ambos lados hasta que estén tiernos, esto no llevará más de 8 minutos, no pasarse de este tiempo, o de lo contrario quedarán duros. Tostar el pan con oliva y frotar con el ajo, disponer los vegetales sobre él y los tentáculos, derramar sobre el plato abundante aceite de oliva.

EMPANADAS DE CARNE TRADICIONALES



Ingredientes *Carne picada 2 kilos*
Cebollas 2 kilos.

Ajo 3 dientes

Huevos duros 6 unidades.

Aceitunas 300 gramos.

Sal y pimienta

Ají molido.

Pimentón.

Comino.

Harina común 1 kilo.

Grasa de cerdo 300 gramos.

Sal

ELABORACIÓN DEL RELLENO

Cortar las cebollas en juliana y cocinar junto con la carne hasta que las cebollas queden transparentes, colocar los condimentos, los huevos picados y el verdeo cortado muy fino, enfriar en heladera.

ELABORACIÓN de la masa

En un cuenco colocar harina, sal y en el centro la grasa derretida pero cuidar que no esté caliente, agregar agua hasta tomar la masa y formar un bollo liso y homogéneo, amasar por 10 minutos y dejar descansar por una hora en la heladera. Estirar en la mesa con abundante harina para que no se pegue y cortar discos del tamaño de un plato de te. Rellenar los discos y unir los lados de la masa por la mitad y realizarles el repulgue tradicional. Cocinar en un horno a 180 grados por 15 minutos o freír en abundante aceite.

EMPANADAS DE POLLO



***I**ngredientes Tapas de empanadas 12 unidades*
Pollo (uno grande)

Cebollas 800 gramos

Morrones rojos 3 unidades

Queso mozzarella 150 gramos

Orégano a gusto

Perejil a gusto

Pimentón extra dulce 2 cucharadas

Azúcar 2 cucharadas

ELABORACIÓN

Dorar todas las verduras cortadas finamente, una vez que adquieran un color dorado agregar el pollo cortado en cubos y cocinar por 20 minutos. Por último el perejil, orégano y azúcar, enfriar la preparación e incorporar el queso cortado pequeño y rellenar los discos de empanadas. Cocinar en horno a 180 grados hasta que estén doradas.

MERO CON PURÉ DE HABAS



***I**ngredientes Mero 1 kilo
Verdeos 3 unidades*

Habas 500 gramos

Leche 200 mililitros

Leche de coco 100 mililitros

Hinojos 2 unidades

Cebollas 2 unidades

Manteca 50 gramos

Berenjenas 1 unidad
Portobello 200 gramos

ELABORACIÓN

En una olla con abundante agua hervida pasar las hojas verdes del verdeo por 20 segundos y retirar. En una sartén bien caliente sellar el mero por ambos lados, si bien este es un pescado bastante firme, es recomendable pasarlo por harina y luego cocinar. Retirar de la sartén y con las cintas de verdeo envolverlas de manera que queden como en la foto. En una ollita colocar las habas crudas y cocinar por 45 minutos o hasta que estén tiernas, en una olla aparte calentar la leche, la leche de coco con sal y pimienta, cuando rompa el hervor colocar las habas y cocinar a fuego super suave por 10 minutos más, luego agregar la manteca, y después pasar por un mixer o pasa todo para formar un puré suave y sedoso. Calentar el pescado por 10 minutos y servir sobre el puré de habas y los hongos, cebollas, berenjenas e hinojos grillados con un toque de aceite de oliva.

RABAS AL PIMENTON



***I**ngredientes Tubos de calamar tres unidades
Ajo un diente
Pimentón dulce dos cucharadas pequeñas
Aceite de oliva unas cucharadas
Batatas hervidas en cubitos una unidad
Limonas dos unidades
Harina 200 gramos*

ELABORACIÓN

Comprar los tubos de calamar y limpiarlos bien por fuera y por dentro, remover la pluma que se encuentra a lo largo y cortar en aros de un centímetro aproximadamente, secarlas con un paño de cocina, salar y pimentar y pasar por el harina y tamizar para sacarle el exceso. En una sartén con abundante aceite cocinar las rabas por unos 5 a 6 minutos o hasta que estén tiernas, es importante no pasarlas de cocción, ya que se vuelven duras y gomosas. Retirar de y escurrir el aceite, y en una sartén poner el aceite de oliva con el ajo y el pimentón, calentar por unos segundos y agregar las rabas cocidas, sartenear hasta que esten todas bien coloradas, servir en un plato con limones y batatas hervidas al natural.

PARTE II

PRINCIPAL

ARROLLADO DE POLLO CON ESPINACAS SALTEADAS



***I**ngredientes 2 pechugas de pollo
2 paquetes de espinaca
2 zanahorias
2 morrones rojos
1 cebolla blanca
Tomates cherry cantidad a gusto
Sal y pimienta*

ELABORACIÓN

Cortar las pechugas por el centro y abrirlas hasta dejar un rectángulo perfecto, rellenar con los morrones previamente salteados en aceite de oliva sal y pimienta. Formar un cilindro y atar con hilo de cocina, dorar en una sartén y terminar la cocción en el horno aproximadamente 30 minutos. En la misma sartén cortar las zanahorias en cubos y saltear las por 10 minutos. Luego incorpore las espinacas lavadas y secas y cocinar por 2 minutos. Acompañar este plato con la cebolla cortada finamente en juliana y unos tomates cherry cortados por el centro.

ARROZ CREMOSO CON REMOLACHAS



Ingredientes Arroz carnaroli 500 gramos
Remolachas 2 unidades grandes
Cebolla 1 mediana
Ajo 1
Tomillo c/n
Manteca 100 gramos
Arvejas frescas 100 gramos
Aceitunas negras 200 gramos

Caldo de verduras un litro

Vino blanco chablis un vaso chico

Queso sardo 200 gramos

ELABORACIÓN

Picar la cebolla y ajo, colocar con 50 gramos de manteca en una olla mediana y dorar junto con el tomillo, por otro lado calentar el caldo de verduras. Pelar y rallar super finas las remolachas. Agregar a las cebollas el arroz y *granear* por unos 5 minutos a fuego medio, esta técnica sirve para sellar el grano y tostarlo, ahora el vino y las remolachas. En este punto comenzar a colocar con un cucharón el caldo de a poco, en 5 o 8 etapas, y revolver con cuchara de madera. Cuando el arroz ya esté tierno poner el queso y la manteca y batir fuera del fuego para lograr aún más esa cremosidad característica de este plato. Servir en un plato profundo y decorar con aceitunas picadas, escamas de queso sardo y arvejas frescas.

BIFE DE CHORIZO CON SALSA DE MALBEC



Ingredientes *Bife de chorizo 1k*
Ajos 2 dientes
Manteca 50 gramos
Vino Malbec 500 cc
Sal y pimienta agusto
Puré de papas 1k

Este nombre de “ bife de chorizo” se le atribuye a que antiguamente cuando se despostaba este corte de carne vacuna se lo colocaba en una malla o tela, y se la envolvía para su posterior conservación y faenado, y su aspecto era el de un gran chorizo, pero en realidad en su interior se encuentra uno de los más y exquisitos cortes.

ELABORACIÓN

Pedirle al carnicero una pieza entera de bife de chorizo de un kilo aproximadamente. En una asadera que sea del tamaño del bife colocar los ajos aplastados y la carne con la grasa hacia abajo, colocar sal y pimienta y hornear por 45 minutos a 180 grados. En una olla pequeña colocar el vino y llevar a hervor hasta reducir a la cuarta parte, retirar del fuego y agregar la manteca bien fría y revolver con cuchara de madera, colocar sal a gusto. Retirar la carne y cortarla en fetas gruesas y servir con puré y la salsa de vino tinto. Recomendamos comer esta carne en un punto jugoso, si desea puede cocinarlo más.

BIFE DE CHORIZO CON VERDURAS ASADAS

Ingredientes *Cuatro bifes de chorizo de 4 centímetros de ancho*
Variedad de morrones

Zapallitos verdes

Cebollas 3 unidades

Tomates verdes

Puerros 5 (solo la parte blanca) Cebollas coloradas 1

Ajos 1 diente

Cilantro a gusto

Ají picante o jalapeño a gusto

Aceite de oliva una taza

Jugo de dos limones

El bife de chorizo es uno de los cortes vacunos más apreciados en nuestro país, muy tiernos y con un equilibrio de tenor graso justo, para preparar tanto a la plancha o bien a la parrilla. Una de las versiones de este nombre se debe a que antiguamente al despostar este corte se lo envolvía en una malla o rejilla de lienzo y se la colgaba para su posterior faena, y al ser una pieza fina y alargada, tenía el aspecto de un gran chorizo.

Elaboración

Calentar una plancha o si dispone de un grill eléctrico mejor, por otro lado lave y corte las verduras, las cebollas y los tomates en rodajas gruesas y los morrones en rectángulos chicos. Los puerros dejarlos enteros. Aceitar un poco el grill y poner los vegetales, cocinar por ambos lados hasta que tomen un color negro, pero sin llegar a quemarlos demasiado, retirarlos y reservar. Para la salsa fría picar muy finamente todos los ingredientes y mezclar con el limón y el aceite de oliva, salar y pimientar. Por último, y en la misma plancha de los vegetales cocinar el bife de chorizo sin nada de aceite, la misma grasa que contienen aceitara la superficie y les aportará un sabor único y característico, recomendando comerlo jugoso o a punto, este no es un corte para comerlo muy cocido. Servir con las verduras grilladas y la salsa.

BONDIOLA DE CERDO CON LENTEJAS TURCAS



INGREDIENTES

Bondiola un kilo

Lentejas turcas 300 gramos

Azúcar morena una cucharada

Mostaza una cucharada

Zanahorias una

Cebollas una grande
Berenjena una grande
Morrón verde uno
Jamón crudo 6 fetas

ELABORACIÓN

Cortar la bondiola en rodajas grandes y untarlas con la mostaza, el azúcar, sal y pimienta, llevar al horno en una sadera por 2 horas a fuego medio, en este lapso de tiempo quedarán doradas y super tiernas. Mientras tanto hervir la lentejas hasta que estén bien tiernas, escurrir y saltear junto con morrones y zanahorias cortadas en pequeños cubitos. En una asadera aparte colocar las zanahorias, la berenjena y las cebollas cortadas en cubos grandes y llevar al horno por 45 minutos. En un plato apto para microondas colocar las fetas de jamón crudo sobre un papel absorbente y cocinar por 5 minutos hasta que queden super crocantes.(estas servirán para la decoración del plato). Cuando las bondiolas estén cocidas servir en el plato con las lentejas en un extremo la bondiola en el centro y las verduras, decorar con el jamón crudo.

BONDIOLA CON RATATOUILLE

***I**ngredientes* Bondiola de cerdo una unidad
Mostaza de dijon 3 cucharadas
Azúcar negra 2 cucharadas
Berenjenas 2 unidades
Zanahorias 2 unidades
Tomates una unidad
Morrón rojo 1 unidad
Morrón verde 1 unidad
Diente de ajo 1 unidad

ELABORACIÓN

Retirar un poco el exceso de grasa a la bondiola, untar con la mostaza y la azúcar, sal y pimienta. Disponer en una asadera y hornear a fuego lento durante 2 horas.

PARA EL RATATOUILLE Cortar todos los vegetales en cubos medianos y saltearlos en una sartén con aceite de oliva, luego ponerlas en otra asadera y hornear por 30 minutos más. Para servir el plato, cortar lonjas de bondiola, usar un poco de la salsa que quede en la asadera de cocción y los vegetales asados.

CAZUELA DE MAR



***I**ngredientes Mejillones 500 gramos
Calamares 500 gramos*

Langostinos 500 gramos

Berberechos 500 gramos

Almejas 500 gramos

Papines andinos un kilo

Morrones rojos un kilo

Cebolla un kilo

Cuatro dientes de ajo
Tomate maduro un kilo
Vino blanco un litro
Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Cortar todos los vegetales de manera pequeña y saltear en una olla grande o paellera, hacer esto sin colocar los tomates. Cocinar las verduras y en este momento disponer todos los frutos de mar, cocinar por 5 minutos y colocar los tomates cortados en cubos, el vino blanco y si es necesario un poco de agua cocinar por 15 minutos. En una olla aparte hervir los papines hasta que estén tiernos, finalizado los 15 minutos de cocción de cazuela, agregar los papines y si lo desea poner perejil picado sobre la preparación.

CARRÉ CON VERDURAS ASADAS Y SALSA AGRIDULCE

Ingredientes Carré de cerdo un kilo
Zanahorias 1 kilo
Zapallitos verdes 3 unidades
Hinojo 2 unidades
Papas 3 unidades
Salsa de soja un vaso
Vino blanco medio vaso
Azúcar morena 4 cucharadas

Jengibre a gusto
Sal y pimienta

ELABORACIÓN

En una sartén dorar el carré de cerdo por ambos lados y disponer en una asadera con los vegetales cortados en trozos grandes, el azúcar el jengibre y el resto de los ingredientes, llevar al horno por espacio de 45 minutos, en este momento retirar de la asadera y escurrir el líquido en una pequeña olla y llevar al fuego hasta que espese. Servir el carré cortado en trozos grandes con las verduras alrededor y salsear con el fondo de cocción.

CORDERO PATAGÓNICO CON ESPÁRRAGOS



Ingredientes *Paleta de cordero una unidad*
Vino tinto un litro
Cebolla morada una unidad
Manteca 100 gramos
Crema un litro
Espárragos frescos un estado
Papas 4 unidades

ELABORACIÓN

Remover el hueso de la paleta de cordero y formar un rectángulo con la carne lo más prolijo posible, envolverla en sí misma y con un hilo de cocina atarla y poner la pieza de carne en una sartén con manteca y aceite de oliva y darle un color dorado por todas sus caras, llevarla en una asadera con la cebolla colorada cortada, el vino tinto, la manteca y cocinar en un horno suave por 3 horas. Cortar las papas en gajos y cocinarlas también en una asadera aparte en el mismo horno por 40 minutos. En una olla con abundante agua y sal hervir los espárragos por 15 minutos aproximadamente. A la hora y media de cocción de la carne retirar un poco del líquido de cocción y ponerlo en una pequeña olla y agregarle la crema, hacer hervir hasta que se reduzca a la mitad y tome el color oscuro como se ve en la foto. Sacar la carne del horno y cortarla en trozos grandes, saltear los papines y los espárragos en manteca, sal y pimienta y servir junto con la carne, por último salsear con la salsa de reducción de cocción.

COLITA DE CUADRIL CON PAPAS ACORDEÓN Y SALSA DE PUERROS



Ingredientes Colita de cuadril 1
Papas medianas 6
Puerros 2
Crema de leche 500 cc
Vino blanco dulce 1 vaso Alcaparras 30 gramos
Hinojos 2
Zanahorias 2
Cebollas 2

El cuadril es una pieza de carne sin hueso de la parte baja, externa y transversalmente del cuarto trasero de la res. La colita de cuadril es el músculo alargado que se recorta del cuadril entero. Cuando su tamaño es pequeño resulta más tierna y es muy apreciada para el horno y la parrilla.

ELABORACIÓN

Cortar las verduras en forma regular y colocarlas en una fuente grande, colocar sobre ellas la colita de cuadril, salar a gusto, tapar con papel aluminio y llevar a horno medio por tres horas aproximadamente, quedara muy tierna. Lavar las papas y colocarlas en la tabla de corte en su posición más plana, realizarles cortas transversales bien delgados sin llegar hasta la base para evitar que se separen, ponerles sal, pimienta y abundante manteca entre los cortes, cocinar en un horno fuerte hasta que esten tiernas. Para la salsa de puerros, abrirlos al medio, lavarlos bien, suelen tener mucha tierra entre sus hojas, cortarlos al bies y cocinar en una pequeña olla por tres minutos, colocar el vino y evaporar el alcohol, luego salar y poner la crema, cocinar hasta reducir a la mitad. Por último añada las alcaparras.

COSTILLAS DE CERDO CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA



Ingredientes Costillar de cerdo una pieza Mostaza una cucharada
 Azúcar morena tree cucharadas Salsa de soja tres cucharadas Ajos tres dientes picados
 Comino una cucharada
 Pimentón extra dulce tres cucharadas Sal y pimienta a gusto
 Zanahorias tres unidades
 Zucchini tres unidades
 Champiñones 300 gramos
 Salsa de soja una taza

Azúcar 8 cucharadas
Semillas de sésamo c/n

ELABORACIÓN

Mezclar todos los ingredientes del adobo y pintar el costillar y hornear por una hora a fuego moderado. Cortar las zanahorias en juliana gruesa, hacer láminas de zucchini y cortar los champiñones por la mitad, cocinar todo esto en una sartén con manteca a punto crocante. En una sartén llevar a hervor la soja y el azúcar hasta que reduzca a la mitad. Cortar las costillas y servir con las verduras y la salsa de soja reducida y decorar con semillas de sésamo.

ESTOFADO DE POLLO CON PAPAS ANDINAS



Ingredientes Cuartos traseros o patas 4 unidades
Zanahorias 2 unidades

Puerros 4 unidades

Calabazas una mediana

Vino blanco un vaso pequeño

Habas 100 gramos

Tomates secos 50 gramos

Pimienta blanca a gusto

ELABORACIÓN

Sellar el pollo en aceite sin sacarles la piel, en la misma olla agregar las zanahorias cortadas al bias finamente, los puerros y los tomates secos, cocinar por 15 minutos a fuego medio y agregar el vino y un poco de agua, condimentar a gusto y cocinar por 15 minutos. Pelar la calabaza y cortarla en cubos medianos y añadir al estofado junto con las habas y cocinar por 15 minutos más, antes de servir pique el cilantro e incorporar a la preparación, pero no lo cocine demasiado, así no pierde su color.

GUISO DE CERDO GUIZO DE CERDO

***I**ngredientes* Bondiola o chuleta 1 kilo
Puerros 3 unidades
Tomates 2 unidades
Zanahorias 2 grandes
Batatas 4 unidades
Ajos 2 dientes
Apio 2 ramas
Mostaza una cucharada
Garbanzos una lata chica
Arvejas frescas 200 gramos
Perejil picado a gusto
Estragón una cucharada
Laurel unas hojas

ELABORACIÓN

Calentar una olla bien grande y dorar los puerros, zanahorias, ajos, y apio cortados en cubos. En una sartén aparte dorar el cerdo para retirarles el excedente de grasa. Poner junto con las verduras y cocinar por 10 minutos más. Picar los tomates e incorporar al cerdo junto con la mostaza, el laurel, el estragón. Agregar un vaso y medio de agua y cocinar por 30 minutos, salar y pimientar a gusto, por último agregar las batatas previamente hervidas aparte, los garbanzo y las arvejas cocidas, servir en un plato hondo con abundante perejil picado fresco.

GUISO DE LENTEJAS



***I**ngredientes* Lentejas 500 gramos
Panceta ahumada 100 gramos
Cuadrada o roastbeef 1 kilo
Cebollas 1
Puerros 1
Morrón rojo 1
Apio 1 ramita
Tomates maduros 2

Orégano 1 cucharada

Laurel 1 hoja

Comino media cucharada

Azúcar morena una cucharadita

Vino tinto un vaso

ELABORACIÓN

En una olla de barro o de fierro dorar la panceta cortada en finas tiras, luego colocar todas las verduras bien picadas menos el tomate. Cocinar con un poco de aceite de oliva hasta que estén doradas, agregar los condimentos, el vino, tomate picado y la carne cortada en trozos grandes, tapar y llevar a hervor, en este momento añada las lentejas y baje el fuego, salar a gusto, cubrir con agua y cocinar hasta que las lentejas estén tiernas, dependiendo de la calidad de las mismas, puede tardar de 45 minutos a una hora.(revolver de vez en vez para evitar que se pegue en el fondo) Trate en lo posible de que nunca le falte líquido, este es un plato jugoso y para comer con cuchara, especial para días de frío. Si no tiene ninguna de estas ollas puede utilizar cualquiera que usted tenga, pero trate que sea una bien pesada y gruesa.

GUISO DE MONDONGO



***I**ngredientes Mondongo 1 kilo
Zanahorias 2 medianas
Cebollas 3 grandes
Ajos 3 unidades
Tomates perita 1 kilo
Porotos hervidos medio kilo
Pimentón extra dulce cantidad necesaria
Verdeo 4 unidades*

Papas 2 unidades

Laurel

Morrón rojo 1 unidad

Morrón verde 1 unidad

Ají molido picante una cucharada

Panceta salada 200 gramos

Esta es una visera de la vaca que se emplea en varios platos en todo latinoamérica y en otros países, como china y españa. Forma parte del aparato digestivo, de este y varios animales.

ELABORACIÓN

Cortar el mondongo en cuadraditos pequeños y hervir en abundante agua con sal hasta lograr una textura suave y tierna. En una olla colocar todas las verduras picadas finamente y dorar en aceite junto con la panceta cortada en finas tiras. Cocinar por 10 minutos y agregar el mondongo, un litro de agua tibia y los tomates cortados en cubos, hacer hervir por treinta minutos y colocar los condimentos y los tomates, cocinar por 15 minutos más y agregar las papas y los porotos cocidos, terminar la cocción hasta que la papa esté tierna.

LANGOSTINOS CON MAYONESESA DE AJO



Ingredientes *Langostinos grandes pelados 1 kilo*
Yemas 2 unidades
Ajos tres dientes
Aceite de oliva medio litro
Limón uno
Hojas de espinaca a gusto

ELABORACIÓN

Para elaborar la mayonesa colocar las yemas y los ajos en el vaso de un mixer e ir colocando de a poco el aceite y mixear, levante levemente la máquina para que toda el aceite se incorpore, sentirá que el ruido varía y que la preparación espesa y quedó blanca, este es el punto justo, ponerle sal, pimienta y unas gotas de limón. En una sartén bien caliente saltear apenas los langostinos y servirlos con abundante mayonesa, horas de espinaca fresca y si desea algunos vegetales grillados y gajos de limón.

LENGUADO CON PAPAS CONFITADAS Y SALSA DE ALCAPARRAS



Ingredientes *Filetes de lenguado 2 unidades*
Papas grandes tres unidades
Una cebolla colorada
Una cebolla blanca
Un litro de crema
50 gramos de alcaparras
Whisky cuarto vaso

ELABORACIÓN

Pasar los filetes de lenguado por harina, retirar el exceso de la misma y en una sartén con aceite de oliva y manteca dorar por ambos lados, tenga mucho cuidado al girarlos, ya que es un pescado muy débil. Disponerlos en una asadera y reservar. Pelar y cortar las papas en finas lonjas y en una olla con abundante aceite de oliva cocinarlas a fuego medio por 30 minutos o hasta que estén tiernas, retirar y dejar escurrir. En una sartén colocar las cebollas y dorarlas con un poco de manteca y aceite de oliva, añadir el Whisky, la crema las alcaparras y reducir. Para servirle el plato, caliente en un horno moderado el lenguado y las papas y servir salseando como se ve en la foto.

LUNET DE SALMÓN CON ALCAPARRAS



***I**ngredientes* Salmón 500 gramos
Queso Philadelphia 200 gramos
Cebolla china una unidad
Crema de leche un litro
Alcaparras 200 gramos

ELABORACIÓN

Estirar la masa de pasta finalmente y formar un rectángulo largo y angosto, reservar. En una sartén con aceite de oliva cocinar el salmón junto con la cebolla china por 5 minutos, al enfriar agregar el queso Philadelphia y unir con una cuchara de madera. Colocar en la masa previamente estirada el relleno, formando pequeñas esferas con una distancia de 5 centímetros de cada una retirarle el exceso de aire presionando con los dedos y con un cortapastas dentado formar las lunet o las medialunas. En una sartén colocar la crema y las alcaparras escurridas previamente y cocinar hasta que haya reducido a la mitad. Hervir en abundante agua con un poco de sal, escurrir y salsear la pasta.

MILANESA A LA NAPOLITANA



***I**ngredientes Bola de lomo o nalga 1 kilo
Pan rallado 500 gramos
Perejil un atado chico
Huevos 6 unidades
Leche medio vaso chico
Ajo tres dientes
Orégano seco tres cucharadas
Ají molido media cucharada*

Sal a gusto

Jamón cocido 2 fetas

Tomate natural 1 unidad

Queso fresco a gusto

Mostaza una cucharada (opcional) Aceite de girasol para freír un litro

Papas cantidad necesaria

Limón a gusto

Se desconoce su origen, pero lo más acercado a la realidad, es que milanesa deriva de la ciudad de Milán, y adaptado por los españoles, esta receta llegó a la Argentina de la mano de los inmigrantes. El término napolitana se le atribuye a su creador, José Napoli, el dueño del restaurante Napoli, ubicado en el bajo porteño, el cual funcionó en los años cuarenta.

ELABORACIÓN

Picar super pequeño el ajo y el perejil, y colocar en un bowl junto con los condimentos, los huevos y la leche, batir enérgicamente y reservar en frío. Pedirle al carnicero que nos corte la carne de un espesor intermedio, apto para milanesas, de aproximadamente medio centímetro. En una asadera grande colocar el pan rallado y pasar la carne por ambos lados para empanarlas, retirar, y sobre una tabla o mesada, martillar suavemente para que el pan se adhiera, pasar por la preparación anterior y escurrir el excedente y volver a empanar, teniendo la precaución de presionar por ambar cara para lograr que toda la carne esté bien cubierta. Para cocinar, colocar en una sartén el aceite y calentar, poner la milanesa con cuidado y darle vuelta cuando esté dorada, es importante que el aceite esté caliente, también podemos hacerlas al horno, son algo más sanas. Acompañar con papas fritas y gajos de limón.

OJO DE BIFE CON BATATAS



***I**ngredientes Ojo de bife 4 medallones
Batatas 4 unidades
Manteca 50 gramos
Queso pecorino 50 gramos
Nuez moscada
Rúcula un atado
Cebollas coloradas una unidad
Limón c/n*

Sal y pimienta
Jalapeño uno

ELABORACIÓN

Hervir la batatas con piel hasta tiernizar, pelarlas y pisarlas, batir con el queso y la manteca, condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Salar y pimentar los bifes y cocinar en una sartén al punto deseado, es recomendable comerlos jugosos. Servir la carne con el puré, la rúcula y las cebollas en juliana, aliñar con limón y oliva y decorar con el jalapeño.

OJO DE BIFE EN COSTRA



***I**ngredientes Ojo de bife 1 kilo
Papas 3 unidades*

Hinojo uno

Tomate uno

Hongos 3 unidades

Jamón crudo 4 fetas

Pan rallado una taza

Mani 100 gramos

Tomillo una cucharada

Orégano una cucharada

Ají molido seco una cucharada

Manteca 100 gramos

Ajos 4 unidades

Clara de huevo una

Vino tinto malbec un vaso

Manteca 100 gramos

ELABORACIÓN

Cortar la pieza de bife en cuatro rodajas y envolverlas con el jamón crudo y atar con un hilo de cocina, cocinar en una sartén a fuego bajo por ambos lados a punto jugoso. En una procesadora colocar todos los ingredientes de la costra y formar la mezcla, retirar y colocar sobre los bifés y mandar al horno por 30 minutos. En un grill cocinar el tomate, los hongos y el hinojo cortados en forma de gajos, las papas cocinarlas en la misma asadera de la carne. Para la salsa, colocar en una olla el vino y reducir hasta la mitad, fuera del fuego agregar la manteca y mover de forma circular para fundir de a poco y así se monta la salsa. Retirar el hilo a la carne y servir con las verduras y unas líneas de salsa para decorar.

PASTA CASERA CON HONGOS SECOS



***I**ngredientes* *Un kilo de harina común*
10 huevos

Un puerro

Una cebolla común

300 gramos de hongos

Secos de pino

500 centímetros cúbicos de crema

Vino blanco un vaso

ELABORACIÓN

En un bol grande poner harina y los huevos y amasar fuertemente por 20 minutos, dejar descansar la masa y estirar con una máquina de pasta o con un palote con un poco de harina extra, llevar al espesor deseado y cortar de tamaño a gusto. En una olla cocinar los vegetales cortados finamente con aceite de oliva, luego de 5 minutos agregar los hongos hidratados, el vino y la crema, hacer cocinar hasta que haya reducido.Cocinar la pasta al dente y servir en una asadera.

PASTA CON TUCO



Ingredientes 2 kilos de tomates maduros
Un kilo de cebolla
500 gramos de zanahoria
Un morrón rojo
Un morrón verde
Una hoja de laurel
Carne de res un kilo
Orégano una cucharadita

Ají molido una cucharadita

Pimentón extra dulce 3 cucharadas

Azúcar 4 cucharadas

Vino tinto un vaso

Pasta casera, tallarin o papardelle un kilo

ELABORACIÓN

Cortar todos los vegetales de manera pequeña y cocinarlos en una olla con aceite por espacio de 10 minutos, cuando haya tomado un color dorado, agregar el laurel, ají, pimentón, azúcar, orégano y el tomate procesado o licuado, cocinar por 10 minutos más y agregar la carne cortada en cubos y el vino tinto, tapar y cocinar por 2 horas a fuego mínimo. Hervir la pasta al dente, escurrir y disponer en una asadera grande, agregar el tuco y cubrir toda la pasta con el tuco y llevar al horno por 10 minutos con un poco de queso parmesano rallado. Este plato es ideal para días de invierno de mucho frío.

PASTA RELLENA CON SALSA DE TOMATES MADUROS



***I**ngredientes* Masa para pasta un kilo
Queso tipo muzarella 500 gramos
Jamón de cerdo cocido 500 gramos
Tomates maduros un kilo
Chalotes 3 unidades
Ajo 2 dientes
Vino blanco seco un vaso
Pimentón extra dulce una cucharadita

ELABORACIÓN

Estirar la masa de pasta finamente y dejar reposar por 5 minutos tapada con un lienzo. Por otro lado procesar la muarella y el jamón cocido hasta formar una pasta estirar la masa y colocar pequeños bollitos de relleno a una distancia de 5 centímetros aproximadamente, colocar sobre los mismos la otra mitad de la masa estirada y retirar el exceso de aire y con un cortante redondo cortar las porciones para formar la pasta rellena. Luego de esto hervir en abundante agua con sal a fuego medio, que no hierva fuertemente porque esto puede ocasionar que la pasta se abra y salga el relleno. En una procesadora colocar los tomates y procesarlos. En una sartén con abundante aceite de oliva colocar las verduras y dorarlas por 10 minutos, colocar los tomates el pimentón el vino y cocinar por 15 minutos, servir la pasta rellena en un plato hondo y salsear con nuestra salsa de tomates maduros.

PENNE RIGANTE A LA PUTANESCA



***I**ngredientes 500 gramos de penne rigante secos
100 gramos de alcaparras
2 filet de anchoas
2 tomates maduros
Una cebolla blanca
Unas 5 hojas de albahaca fresca
Sal y pimienta*

ELABORACIÓN

En una sartén con aceite de oliva dorar la cebolla y el ajo, al mismo tiempo hervir en abundante agua la pasta seca, faltando dos minutos para que la pasta esté al dente, agregar en la sartén las alcaparras, la albahaca cortada en juliana y las anchoas cortadas bien pequeñas, agregue la pasta con un poco de líquido de cocción, sartenear por un minuto y servir en un plato hondo y esparcir sobre el mismo con aceite de oliva, parmesano y hojas de albahaca enteras.

POLLO ARROLLADO CON ESPINACAS SALTEADAS



Ingredientes 2 pechugas de pollo
2 paquetes de espinaca
2 zanahorias
2 morrones rojos
1 cebolla blanca
Tomates cherry cantidad a gusto
Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Cortar las pechugas por el centro y abrirlas hasta dejar un rectángulo perfecto, rellenar con los morrones previamente salteados en aceite de oliva sal y pimienta. Formar un cilindro y atar con hilo de cocina, dorar en una sartén y terminar la cocción en el horno aproximadamente 30 minutos. En la misma sartén cortar las zanahorias en cubos y saltear las por 10 minutos. Luego incorpore las espinacas lavadas y secas y cocinar por 2 minutos. Acompañar este plato con la cebolla cortada finamente en juliana y unos tomates cherry cortados por el centro.

POLLO Y TOMATES SECOS



Ingredientes *Pechuga de pollo*
Zucchini uno
Tomates secos hidratados 50 gramos
Chauchas hervidas 100 gramos
Hongos portobello 3 unidades
Cebollas y zanahorias en juliana a gusto
Tomillo unas ramitas

ELABORACIÓN

Limpiar la pechuga y retirarle la grasa, realizar 4 corten en forma perpendicular, si llegar hasta el fondo, para generar unos bolsillos, donde pondremos las verdura y los tomates. En una sartén aparte saltear las cebollas y zanahorias apenas con un poco de aceite, en la misma sartén saltear los hongos y las chauchas por 5 minutos. Cortar los zucchinis en rodajas de medio centímetro y colocarlos junto con los tomates secos en los bolsillos del pollo, salar y aceitar los pechugas y deshojar el tomillo y ponerlas en toda la superficie del pollo, llevar al horno por 45 minutos y servir con las verduras y los hongos.

REVUELTO DE VERDURAS CON QUESO Y HUEVO

***I**ngredientes* Zapallitos verdes 2 unidades
Puerros 2 unidades
Morrón rojo, verde y amarillo uno de cada uno
Berenjena una unidad
Zanahoria 2 unidades
Queso fresco tipo cremoso 500 gramos

ELABORACIÓN

Cortar las zanahorias en cubos pequeños y saltearlos en una sartén con aceite de oliva, luego colocar el puerro cortado pequeño, por último agregue el resto de las verduras cortadas en cubos y seguir cocinando por 15 minutos. Retirar del fuego y formar pequeños huecos en las verduras y poner en estos mismos un huevo y queso cremoso al rededor, llevar al horno fuerte y gratinar hasta que haya tomado un color dorado, este plato es ideal para comer en días calurosos o para utilizar como guarnición de alguna carne roja

SALMÓN CON COSTRA DE MANÍ Y PAPAS BOLIVIANAS

***I**ngredientes* *Un filet grande de salmón rosado*
200 gramos de pan rallado
200 gramos de queso parmesano rallado
Medio atado de perejil
Una cucharadita de ají picante seco
100 gramos de maní tostado y pelado
Variedad de papines bolivianos

ELABORACIÓN

En una procesadora disponer todos los ingredientes de la costra y procesar hasta formar una pasta que al presionar con la mano se quede compactada, cortar el filet en porciones de 300 gramos y disponer en una sartén con un poco de aceite de oliva del lado de la piel por aproximadamente 5 minutos. Luego colocar la costra sobre el pescado y mandar al horno en una asadera por espacio de 40 minutos a fuego suave. Hervir los papines a partir de agua fría con un poco de sal y a fuego mínimo hasta que estén tiernos por dentro , evitar que el agua entre en suerte ebullición porque de esta manera evitamos que se rompan , cuando estén todos listos, cortarlos por el medio si es necesario y saltear en una sartén con manteca, sal, pimienta y aceite de oliva. Retirar el pescado del horno y servir con la guarnición.

TAPA DE ASADO CON QUESO AZUL



INGREDIENTES

Tapa de asado 1
Queso azul 1 kilo
Cebollas grandes 2 kilos
Ajos 2 diente
Crema 1 litro

Oporto 1 litro (o cualquier vino dulce) Pimienta negra a gusto
Hojas de laurel 3 unidades
Zapallitos verdes 3 kilos
Cebolla coloradas 2 unidades
tomates secos 200 gramos

Este es un corte muy utilizado para la parrilla, es firme y en ciertas ocasiones tiende a endurecerse, para evitar esto realizaremos una cocción prolongada en el horno.

ELABORACIÓN

Remover de la tapa de asado todo el exceso de grasa, salar y pimientar. Cortar las cebollas en juliana junto con los ajos y formar una capa en el fondo de una asadera profunda. Sobre las cebollas poner la tapa, el queso azul desmenuzado, la crema , el vino las hojas de laurel y cocinar en horno moderado de 3 a 4 horas. Lavar los zapallitos y cortarlos en gajos, saltearlos rápidamente en una sartén o wok y colocarlos en una asadera, por último poner las cebollas cortadas en aros y los tomates secos hidratados y cocinar en horno fuerte por treinta minutos, no más, deben quedar crocantes los zapallitos. Cortar finas lonjas de tapa de asado y salsear con el jugo de la cocción y las cebollas que quedaron en el fondo, a un costado los zapallitos horneados.

LOMITOS Y MIL HOJAS DE PAPAS



***I**ngredientes Lomo una unidad
Panceta ahumada 500 gramos
Papas 2 kilos
Crema un litro
Sal, pimienta, nuez moscada a gusto
Ajos tres dientes
Romero 6 ramitas
Tomates cherrys 500 gramos*

ELABORACIÓN

Pedirle al carnicero que nos limpie el lomo y cortarlo en en medallones de 8 centímetros y envolverlos con la panceta y atarlos con hilo de cocina, cocinar por ambos lados a punto jugoso y hornear por 30 minutos. Con una mandolina cortar las papas super finas y colocarlas en una asadera enmantecada, entre capa y capa condimentar con sal, pimienta, nuez moscada y los ajos picados. Lograr una altura de 5 centímetros, colocar la crema y hornear por 45 minutos o hasta que esté tierna la papa. En una sartén con aceite de oliva saltear los tomates cherrys, servir los lomos con la milhojas de papas cortadas en cubos y decorar con el romero y tomates.

PARTE III

ASADO ARGENTINO

PARRILLADA ARGENTINA



CADA PAÍS en el mundo tiene su manera de hacer parrilladas, si bien esta fue la técnica más usada desde los comienzos de la alimentación de los seres humanos con el descubrimiento del fuego, en la Argentina se supo adaptar perfectamente por la calidad de sus carnes, las leñas y carbones empleados para su cocción. También vuelve especial esta manera de cocinar las carnes todo lo que rodea a las parrilladas, ya sea la gran variedad de ensaladas, salsas y aderezos. Lo más importante es saber como preparar el fuego, quemar correctamente el carbón y cuando es el momento adecuado de poner la carne sobre la parrilla. Encontraras cientos de libros y

videos de como hacer la mejor, pero en realidad, la mejor será la que tu aprendas a cocinar junto con esta receta.

INGREDIENTES

Tapa de asado una

Costilla o asado tres tiras

Chorizos de cerdo 6 unidades

Morcillas 6 unidades

Carbón una bolsa grande

Parrilla (superficie donde cocinaremos las carnes) una grande

PREPARACIÓN DEL FUEGO

Conseguir pequeñas ramas secas o un cajón de madera de manzanas y hacer varias astillas. Formar bollos de papel con periódico e ir mezclando papeles y maderas hasta formar una pirámide, encender con un fósforo el fuego y alimentar con maderas mas gruesas, una vez que esté bien prendido colocar de a poco el carbón, trate de no tapar totalmente las maderas, ya que ahogara el fuego y se apagará. Cuando estén bien rojos los carbones coloque el resto y dejar que todo esté de color blanquecino, este es el punto justo del carbón, si usted utiliza un carbón negro para la cocción, apenas blanco, este se apagará inmediatamente, y lo que es peor le caera mal la parrillada. En una mesada aparte coloque la carne y sale por ambos lados, si consigue, utilizar sal entre fina o parrillera. Coloque los carbones esparcidos finamente por debajo de la parrilla para calentar los fierros, no ponga todo el carbón, reserve una pequeña cantidad, sepa que estos se irán consumiendo, por tal motivo es mejor tener una reserva. Pasele un papel de cocina para limpiar la superficie de los fierros y coloque primero la carne, en el caso del asado, los huesos o costillas, ban mirando hacia abajo. Dependerá de la distancia de la parrilla y el carbón el tiempo de cocción, es mejor que este a unos 30 a 35 centímetros de altura. Es importante no apurar la cocción, ya que la carne saldrá quemada por fuera y cruda por dentro y en algunos casos dura. A los 30 o 40 minutos aproximadamente ya podrá dar vuelta la carne y agregar los chorizos y las morcillas. Cocinar todo por unos 20 minutos más y servir con ensaladas a su gusto.













PARTE IV

POSTRE

ALFAJOR DE CHOCOLATE CON MANGOS



***I**ngredientes 250 c c de leche
50 gramos de azúcar
500 gramos de chocolate
7 gramos gelatina sin sabor 400 gramos crema
Masa: dos galletas dulces de vainilla o limón
Mangos maduros dos unidades
Mermelada de frutos rojos un pote*

ELABORACIÓN

Elaborar con la leche el azúcar y las yemas una crema inglesa (buscar receta crema inglesa con arándanos)y en caliente verterla sobre el chocolate y dejar reposar 5 minutos aparte batir los 400 gramos de crema a tres cuarto punto, luego incorporar al chocolate previamente batido , por último diluir un poco de chocolate con la gelatina sin sabor disuelta en agua caliente e incorporar a la mezcla de chocolate sin dejar de batir. Reservar en la heladera. Cuando el chocolate esté bien frío rellenar las galletas lo más alto posible, para que tenga mucho chocolate, disponer en un plato y decorar con mangos fileteados y la mermelada de frutos rojos.

BROWNIE CON HELADO Y SALSA DE FRUTILLAS

***I**ngredientes* Chocolate semiamargo 250 gr
Manteca 180 gr

Azúcar 200 gr

4 huevos

90 gr de harina

150 gr de nueces

1/2 cdita de sal

1 cda de vainilla

ELABORACIÓN

Forrar un molde de 24cm x 30cm completo con papel manteca , en la fotografía siguiente se puede ver que el papel es mas grande que el molde y tiene plegadas las esquinas (un poco de origami, que se le va hacer), luego rociar con rocío vegetal de manteca o enmantecar tanto el papel como la base del molde, para que se pegue: En un bowl metálico fundir el chocolate en baño maría inactivo (se pone a hervir el agua, se apaga el fuego y se pone el bowl en la boca de la olla, es decir con vapor sin que el bowl toque el agua pues de lo contrario se quemará el chocolate), si bien hay otro método usando el microondas, yo utilizo este pues lo dejo, me olvido y me deja tiempo para seguir trabajando en otras etapas del proceso. Cuando haya fundido, agregar la manteca, reposar hasta fundir y mezclar. En otro bowl ligar los huevos con la sal y la vainilla sin batir hasta disolver la sal. Deberá quedar como se ve en la fotografía siguiente. En otro bowl colocar el azúcar, hacer un volcán, agregar los huevos de a poco e ir uniendo de a poco sin batir, es importante que los cristales de azúcar terminen de disolverse en el horno así conservará humedad. Luego agregar el chocolate con la manteca fundidos a esta mezcla de huevos y azúcar. Agregar la harina tamizada y mezclar con movimientos envolventes usando una espátula. Agregar las nueces y mezclar, se puede ver que la mezcla no tiene nada de aire, eso asegurará que durante el horneado no se levante como un bizcochuelo. Volcar la preparación en el molde de 24x30cm forrado con papel enmantecado preparado anteriormente. Hornear a 180°C 15 minutos o a 200°C 10 minutos. Sacar, enfriar, desmoldar y cortar los cuadrados de brownie. Acompañar con helado de crema y salsa de frutilla a gusto.

BUDÍN DE PAN

*I*ngredientes *Pan 1 kilo*
Leche 1 litro

Huevos 8 unidades

Azúcar 300 gramos

Esencia de vainillas unas gotas

Pasas de uva 100 gramos

Chocolate amargo de taza 200 gramos

Azúcar 300 gramos

Crema chantilly 500 gramos

ELABORACIÓN

Remover la corteza más dura del pan, o si utiliza pan de tipo lactal, puede no sacarlo, ya que este es mas tierno. En un recipiente colocar el pan desmenuzado y todo los ingrediente y dejar remojando por 5 minutos, después de este tiempo batir enérgicamente y reservar. Preparar el caramelo en una olla aparte y verter en un molde para horno, una vez frío verter la preparacion del budin y cocinar a baño de maría por 40 minutos a fuego medio. Retirar y dejar a temperatura ambiente antes de guardar en heladera.

Crema chantilly: Batir con maquina electrica la crema con 50 gramos de azúcar impalpable o glas, y una gotas de esencia de vainilla hasta lograr el punto exacto, que debe ser un punto firme, cuidado de no continuar batiendo, ya que podría pasarse y cortarse. Desmoldar el budín y servir con la crema.

COPA DE CHOCOLATE Y FRUTAS



***I**ngredientes* Chocolate de taza 200 g
Manteca 150 gramos
Crema 100 mililitros
Yemas 3 unidades
Claras 3 unidades
Azúcar 180 gramos
Frutas de estación a gusto

ELABORACIÓN

En una olla a baño de maría fundir el chocolate, retirar del fuego y agregar la manteca a temperatura ambiente, reservar y mientras tanto batir a medio punto la crema, y montar las claras con el azúcar hasta formar un merengue francés. Agregar las yemas al chocolate, batir e incorporar de una vez la crema, incorporar todo y por último el merengue de a poco y con movimientos envolventes. Servir en copas y decorar con las mejores frutas que encuentres en el mercado.

CREMA INGLESA CON ARÁNDANOS Y MANZANASA



***I**ngredientes* Un litro de leche
12 yemas de huevo
300 gramos de azúcar
Esencia de vainilla una cucharadita
Manzanas rojas y verdes una de cada una
Arándanos una cajita pequeña

ELABORACIÓN

Poner en un bowl las 12 yemas con la mitad del azúcar, por otro lado en una olla pequeña poner el resto del azúcar con la leche y calentar, cuando haya tomado una temperatura media, verter sobre las yemas y batir enérgicamente, luego volver a poner la leche con las yemas en la olla y llevar a fuego medio y cocinar Por espacio de 10 minutos con la precaución de que no se queme la base y que las yemas no coagulen y formen grumos, todo esto debe hacerse con cuchara de madera, en este pu to poner la vainilla. Por otro lado, en una sartén con un poco de manteca y azúcar saltear las Manzanas sin pelarlas hasta que tomen un poco de color, una vez que la crema inglesa tenga temperatura ambiente o de heladera, disponer las manzanas en el centro y los arándanos alrededor, este postre es ideal para servirlo en un plató profundo.

FLAN CON DULCE DE LECHE

*I***ngredientes** *Leche entera un litro*
Azúcar común 350 gramos
Ralladura de limón a gusto
Esencia de vainilla unas gotitas
Dulce de leche a gusto
Para el caramelo azúcar 300 gramos

ELABORACIÓN

En un bowl de plástico colocar la leche, los huevos, el azúcar, la ralladura de un limón (solo la parte de color, lo blanco es muy amargo) y la esencia de vainilla, batir por 2 minutos con batidor de alambre sin formar espuma y reservar en heladera. En una olla pequeña colocar la otra parte de azúcar para realizar el caramelo, llevar a fuego fuerte hasta lograr el color deseado, si es necesario baje el fuego para no derramar la preparación, recuerde que el caramelo es muy peligroso y quema mucho, mientras realiza esto, no debe tocarlo ni mezclarlo. Una vez que el caramelo está listo verter inmediatamente en una flanera de aluminio o de vidrio y esparcirlo en todo el molde. Cuando se enfríe colocar la preparación de la leche (revuelva antes de agregar) en el molde con el caramelo, introduzca el recipiente en una asadera rectangular profunda y agregue agua hasta las tres cuartas partes, este método se llama baño maría). Cocinar por 40 minutos o pinche con un tenedor para controlar, si este sale limpio significa que el punto de cocción es perfecto. Retirar del baño maría y dejar de un día para el otro en heladera así se disuelve el caramelo y se adhiere al flan, luego desmoldar y servir con dulce de leche.

FRESCO Y BATATA

*I*ngredientes

Queso fresco tipo cremoso 100 gramos

Dulce de Batata 100 gramos

TRADICIONAL POSTRE DE LA ARGENTINA, es más empleado en los restaurantes tradicionales, también se lo consume de manera habitual en la mesa de cualquier familia. Fresco, se refiere al queso utilizado, es un queso de tipo cuartirolo, cremoso y firme a la vez, en algunas ocasiones, y dependiendo de los gustos, se emplea el Queso Mar Del Plata, que es una pasta más firme, semiduro, con una intensidad más picante y salada, semejante al Pategras. Batata, es el famoso Dulce de Batata argentino, que se elabora con el tubérculo que lleva el mismo nombre, es una preparación muy dulce, con consistencia, lo que permite realizar cortes perfectos y servirlo en fetas gruesas. Este postre típico, recuerda a las combinaciones de quesos finos y frutas frescas que consumen los franceses.

ELABORACIÓN

Como verán, los ingredientes son muy simples y escasos, en resumida cuenta, simplemente deberá cortar en fetas gruesas los ingredientes y servirlos en un plato pequeño de postre.

PANQUEQUES CON DULCE DE LECHE QUEMADOS

Ingredientes Leche entera 500 cc
Harina común 175 gramos
Azúcar una cucharadita
Sal una pizca
Manteca derretida cantidad necesaria Dulce de leche
Azúcar cantidad necesaria para quemarlos

Es un derivado de los pancakes norteamericanos pero más finos, también se los denomina crêpe, que es de la lengua francesa. Crespo, rugoso como una delgada.

ELABORACIÓN

Rompa los huevos en un bowl y batálos apenas con el azúcar y la sal, agregue la leche y siga batiendo suavemente con un batidor de alambre, luego añada la harina de a poco sin dejar de batir para evitar los grumos. Dejar descansar en la heladera por dos horas. Retirar la masa de los panqueques unos 10 minutos antes de cocinarlos y caliente una sartén y con un pincel de cocina pasarle apenas un poco de manteca derretida previamente. Colocar con un cucharón la preparación anterior, no debe ser mucha cantidad, el secreto es que debe ser lo más fino posible, para lograr esa delgada capa de masa. Cocinar apenas un minuto a fuego mínimo y dar vuelta por 30 segundos y ya estará. Hacer toda la masa e ir apilando los en un plato todos juntos. Luego esparcir en toda la superficie sin llegar a los bordes el dulce de leche y enrollar. Espolvorearlos con azúcar y quemarlos con un soplete de cocina.

PASTEL DE MANZANAS VERDES



Ingredientes Masa:
Harina 0000, 500 g

Manteca 225 g

Azúcar 275 g

Huevos 2

5 g de sal

Relleno:

Puré de manzanas verdes 500 gramos

Cobertura:*Harina 100 g**Azúcar 100 g**Manteca 100 g***ELABORACIÓN**

Batir la manteca junto con el azúcar, hasta blanquear. Agregar los huevos y la esencia y formar un batido unido y esponjoso. Pasar el batido a un bol. Tamizar sobre el la harina junto con la sal. Con un cornet, cortar la masa hasta que se forme un arenado, es decir, hasta que la preparación parezca visualmente arena mojada. Llevar la masa a la mesada y frezar hasta 2 veces. Envolver en papel film y llevar a descansar 2 horas mínimo o hasta un día mejor. Cuando vamos armar la tarta, vamos a prender el horno para precalentar a 180°C. Sacar la masa de la heladera, y estiramos entre papel film hasta 3 mm. Forramos una tartera desmontable, de 24 cm. Esta masa sirve para 2 tarteras de 24 cm. Cortamos papel aluminio del largo casi doble de la tartera, y forramos la misma. Sobre este colocamos piedras y llevamos al horno a que se cocine a blanco. Una vez que la tarta se cocinó lo suficiente para que las paredes se sostengan y no se derritan, entonces se quita el peso y se termina de cocinar la masa. Si se forma globos, se pincha. Para la elaboración de la cobertura poner todos los ingredientes en una procesadora y unir hasta formar un arenado, reservar en heladera. Armado y cocción: sobre la masa cocida colocar el puré y emparejar, luego poner el arenado y llevar al horno por 45 minutos a 190 grados o hasta que esté dorada. Retirar del horno, dejar que se entibie. Servir con helado de vainilla.

PERAS CON MALBEC



Ingredientes *Peras maduras 6 unidades*
Vino malbec (preferentemente Argentino) un litro
Azúcar 600 gramos
Canela en rama una unidad
Cardamomo 1 semillita
Anís estrellado una estrella

ELABORACIÓN

Pelar las peras dejándoles el tallo, y para evitar que se caigan luego de la cocción, cortarles la base unas milímetros solamente. En una olla mediana colocar el vino, el azúcar, las especias aromáticas y hervir por 15 minutos, luego bajar el fuego y poner las peras con los tallos hacia arriba en lo posible, cocinar por 45 minutos aproximadamente, o hasta que estén tiernas. Dejar enfriar dentro del fino y comerlas al otro día, para que el color del vino penetre dentro de las peras y tomen más sabor. Filetear las peras como en la foto o comer enteras, también quedan muy ricas con helado o crema chantilly.

TARTA DE FRUTAS

***I**ngredientes Para la masa:*
500 gramos de harina común

250 gramos de manteca

250 gramos de azúcar

Un huevo

Sal

Para el relleno:

Un pomelo

Frutillas 500g

Duraznos 500g

Crema chantilly un kilo

ELABORACIÓN

Colocar todos los ingredientes para la masa en una procesadora hasta formar una masa homogénea, dejar enfriar en la heladera por 30 minutos, retirar y esparcir un poco de harina en una mesada y estirar con un palote hasta dejarla de medio centímetro de espesor, forrar una tartera, pinchar con un tenedor y llevar nuevamente a la heladera por 30 minutos, retirar de la heladera y cocinar en un horno moderado por 30 minutos. Luego que estés fría cubrir la masa con crema Chantilly cortar en cuadrados y disponer las frutas fileteadas en la superficie decorar con salsa de frutilla y servir bien frío.

TARTITAS DE LIMÓN TARTITAS DE LIMÓN



***I**ngredientes Masa:*
Harina 0000, 500 g

Manteca 225 g

Azúcar 275 g

Huevos 2

5 g de sal

Relleno:

Limones 3 unidades

Crema un litro

Azúcar 300 g

Yemas 6 unidades

Manteca 50 g

Fecula de maíz 90 g

Esencia de vainilla una cucharadita

Crema batida tipo chantilly 300 g

ELABORACIÓN

Hacer la masa y cocinar en un molde grande o porciones individuales como se ve en la foto. Reservar. Para el relleno calentar la crema apenas, en un bowl rallar los limones, solo la parte amarilla, el jugo del limon, azucar, fecula, yemas y vainilla, batir y verter sobre la crema a fuego mínimo, con una cuchara de madera revolver hasta que espese, en este punto y fuera del fuego agregar la manteca, esta le dará brillo y más cremosidad. Rellenar los moldes con la masa y enfriar, antes de servir colocar por encima la crema chantilly o bien preparar un merengue.