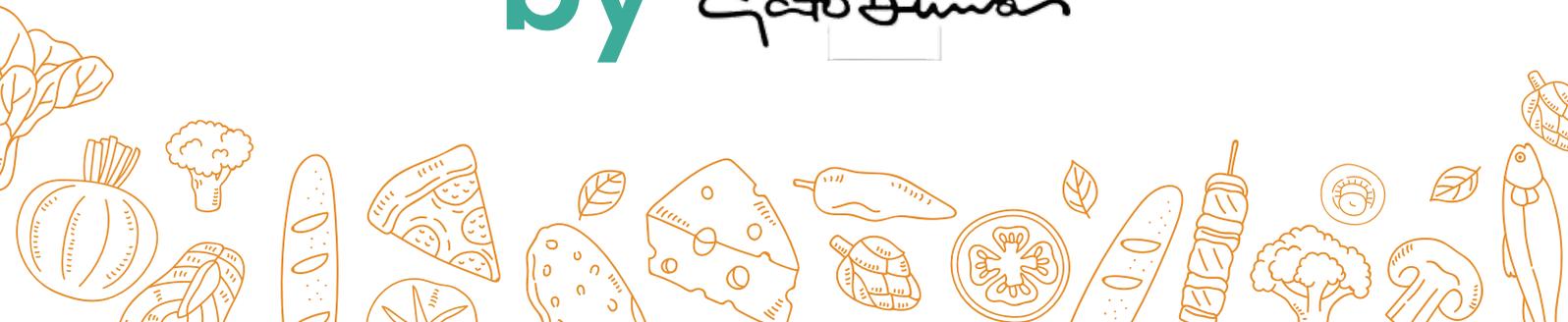




Moretti

Recetario

by  *Gato Juan*



Moretti

Recetario

by

INSTITUTO
Gato Juan

“La cocina requiere pasión, dedicación y una pizca de creatividad. Que este recetario sea el comienzo de muchas historias de éxito y satisfacción en tu emprendimiento”



Índice

Recetas Saladas

- Terrina de ave y vegetales..... 04
- Pavé de vegetales..... 05
- Moussaka..... 06
- Papas anna..... 07
- Pastel de zucchini..... 08
- Papas boulangerie..... 09
- Bondiola barbacoa..... 10
- Pollo roti..... 11
- Sopa de cebollas..... 12
- Bortsch..... 13
- Paupiette de lenguado..... 14
- Grisines de hierbas..... 15
- Falafel..... 16
- Milanesa de ternera villeroy..... 17
- Fish & chips..... 18
- Paté de ave y hongos silvestres..... 19
- Gazpacho..... 20

Índice

- Hummus..... 21
- Flan de coliflor y queso de cabra..... 22
- Ñoquis a la piamontesa con crema y pesto..... 23
- Soufflé de queso..... 24
- Tortilla de zucchini..... 25
- Nuggets de pollo..... 26
- Alioli de porotos..... 27
- Gnocchi de remolacha, salsa de queso y ciboulette..... 28
- Bife angosto y papas asadas..... 29
- Papas dauphine..... 30

Recetas Dulces

- Mil hojas de manzanas y crema inglesa de vainilla..... 31
- Tarta de pistachos y fruta de estación..... 32
- Eclairs rellenos de crema de dulce de leche..... 33

Índice

- Ny cheesecake..... 34
- Crepes de naranja y ricotta..... 35
- Pastelitos criollos de batata y membrillo..... 36
- Churros 37
- Brownie 38
- Budín de pan y pasas de uva..... 39
- Bizcochuelo de chocolate..... 40
- Smoothies..... 41



Recetas Saladas

Terrina de ave y vegetales

Ingredientes

- 2 unidades de Pechuga de pollo
- 1 unidad de Pan de molde rebanada
- 100 cc de Leche
- ½ unidad de Zanahoria
- ½ unidad de Zucchini
- ½ unidad de Pimiento colorado
- 1 unidad de Clara de huevo
- 150 cc de Crema de leche
- c/n de Sal
- c/n de Pimienta
- 200 grs de Panceta ahumada en finas lonjas
- 1 unidad de Molde para terrina

Equipamiento utilizado

- Cortadora de fiambre Trecento o Duecento 50
- Horno convector DELI-4, BAKERY-4 u OVEN-70

Procedimiento

1. Desgrasar y eliminar la piel del pollo. Cortar en cubos regulares.
2. Eliminar la corteza del pan lactal y remojar la miga en leche.
3. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Blanquearlos por concentración, cortar la cocción y reservar.
4. Procesar la pechuga junto con la clara, el pan lactal remojado, sal y pimienta, incorporar la crema de leche. Lo que obtendremos será un farce mousseline.
5. Añadir los vegetales blanqueados y mezclar bien.
6. Cubrir con lonjas de panceta el molde de terrina.
7. Rellenar con la farce a $\frac{3}{4}$ de la capacidad de molde. Cerrar con los extremos de las lonjas de panceta.
8. Pochar en forma indirecta, en horno a 160° C durante 20 minutos.
9. Retirar del horno enfriar dentro del molde o retirar y darle coloración en horno a 180°.
10. Dejar enfriar y cortar en porciones de aproximadamente de 1 cm.

Pavé de vegetales

Ingredientes

- 1 unidad de Papa
- ½ unidad de Calabaza
- 1 unidad d Zucchini
- 200 grs de Queso tipo Parmesano
- 1 unidad de Ají colorado
- 1 unidad de Ají amarillo
- c/n de Sal
- c/n de Pimienta
- 100 grs de Manteca

Equipamiento utilizado

- Cortadora de fiambre Trecento o Duecento 50
- Horno convector DELI-4, BAKERY-4 u OVEN-70

Procedimiento

1. Cortar la papa, la calabaza y el zucchini en finas láminas. Rallar el queso. Pelar y despepitar los ajíes.
2. Cocinar en un blanco de cocción el alcaucil y laminar.
3. Colocar los ingredientes en una placa para horno de bordes altos e intercalar con sal, pimienta, queso y manteca. Cubrir con aluminio y cocinar a 140° C durante 1 hora 20 minutos.
4. Antes de servir dorar de la superficie a presentar.



Moussaka

Ingredientes

- 2 unidades de Berenjena
- 250 grs de Carne de cordero (Paleta)
- 1 unidad de Cebolla
- 1 unidad de Tomate
- 1 unidad de Ajo diente
- 1 gr de Menta
- 1 gr de Perejil
- 1 gr de Albahaca
- 1 gr de Canela en polvo
- 300 cc de Aceite para freír
- 200 grs de Mozzarella
- 50 gr de Pan rallado
- c/n de Sal
- c/n de Pimienta
- 450 grs de Salsa Bechamel

Equipamiento utilizado

- Cortadora de fiambre Trecento o Duecento 50
- Horno convector DELI-4, BAKERY-4 u OVEN-70

Procedimiento

1. Cortar las berenjenas longitudinalmente en láminas de 3 mm aproximadamente. Luego, freírlas en aceite y escurrirlas bien con papel absorbente de cocina.
2. Saltear en una cacerola con aceite de oliva la carne, la cebolla cincelada y el ajo picado.
3. Cuando esté salteado, agregar el tomate concassé. Sazonar con sal y pimienta y condimentar con las hierbas y la canela. Cocinar durante 20 minutos en mijoter. Al finalizar, agregar un poco de pan rallado para que absorba el líquido (si fuera necesario).
4. En una asadera de bordes altos con el fondo aceitado, colocar una capa de berenjenas fritas, luego una capa de relleno de carne y vegetales y repetir con otra capa de berenjenas. Cubrir con salsa bechamel y queso mozzarella. Terminar espolvoreando con pan rallado y llevar al horno a 180° C hasta que esté gratinado.

Papas anna

Ingredientes

- 2 unidades de Papa medianas
- c/n de Sal
- c/n de Pimienta blanca
- 100 cc de Manteca clarificada

Equipamiento utilizado

- Cortadora de fiambre Trecento o Duecento 50
- Horno convector DELI-4, BAKERY-4 u OVEN-70

Procedimiento

1. Lavar, pelar y limpiar las papas.
2. Cortarlas en ruedas de 2 mm de grosor (no lavarlas para que no pierdan el almidón).
3. Enmantecar un molde redondo.
4. Forrar el molde en forma de rosa con las chips de papas.
5. Colocar las papas restantes en el centro aún libre y presionarlas bien.
6. Verter la manteca encima de las papas y condimentar.
7. Repetir la operación hasta lograr 3 vueltas.
8. Asar a 180°C y dorarlas a la vez.
9. Antes de desmoldarlas, dejarlas reposar unos minutos y retirar la manteca sobrante.

Nota

- Se recomienda forrar el fondo del molde con papel manteca, para asegurarse de desmoldarla fácilmente.

Pastel de zucchini

Ingredientes

- 1 unidad de zucchini
- 200 cc de aceite para freír
- 100 grs de champiñones de París
- 1 puerro
- 60 grs de panceta ahumada
- ½ diente de ajo picado
- 30 grs de queso Gruyere rallado
- c/n de Sal
- c/n de Pimienta
- c/n de aceite de oliva

Equipamiento utilizado

- Cortadora de fiambre Trecento o Duecento 50
- Horno convector DELI-4, BAKERY-4 u OVEN-70

Procedimiento

1. Cortar el zucchini a lo largo en muy finas láminas. Pasar las láminas por aceite caliente, a 160°C, para que se ablanden y queden maleables. No deben quedar doradas ni crocantes. Reservar sobre papel absorbente. Salpimentarlas y con ellas forrar una cintura de aproximadamente 6 cm de diámetro.
2. Aparte en una sartén muy poco aceite de oliva caliente, saltear la panceta, cortada en bastones, a fuego suave hasta que se dore. Añadir el puerro cortado en ruedas y seguir cocinando unos minutos. Por último incorporar los hongos cortados en cuartos y el ajo picado muy finamente.
3. Fuera del fuego añadir el queso gruyere rallado y salpimentar.
4. Enfriar el relleno antes de rellenar el molde previamente forrado con las láminas de zucchini.
5. Al momento de servir calentar en horno a 180°C.

Papas boulangerie

Ingredientes

- 1 unidad de zucchini
- 200 cc de aceite para freír
- 100 grs de champiñones de París
- 1 puerro
- 60 grs de panceta ahumada
- ½ diente de ajo picado
- 30 grs de queso Gruyere rallado
- c/n de Sal
- c/n de Pimienta
- c/n de aceite de oliva

Equipamiento utilizado

- Horno convector DELI-4, BAKERY-4 u OVEN-70

Procedimiento

1. Cortar el zucchini a lo largo en muy finas láminas. Pasar las láminas por aceite caliente, a 160°C, para que se ablanden y queden maleables. No deben quedar doradas ni crocantes. Reservar sobre papel absorbente. Salpimentarlas y con ellas forrar una cintura de aproximadamente 6 cm de diámetro.
2. Aparte en una sartén muy poco aceite de oliva caliente, saltear la panceta, cortada en bastones, a fuego suave hasta que se dore. Añadir el puerro cortado en ruedas y seguir cocinando unos minutos. Por último incorporar los hongos cortados en cuartos y el ajo picado muy finamente.
3. Fuera del fuego añadir el queso gruyere rallado y salpimentar.
4. Enfriar el relleno antes de rellenar el molde previamente forrado con las láminas de zucchini.
5. Al momento de servir calentar en horno a 180°C.

Bondiola barbacoa

Ingredientes

- 500 grs de Bondiola de cerdo
- 1 unidad de Cebolla
- 2 unidades de Ajo
- 150 grs de Kétchup
- 150 grs de Puré de tomates
- 50 cc de Salsa Inglesa
- 50 cc de Vinagre de manzana
- 30 grs de Mostaza
- 30 grs de Miel
- 80 grs de Azúcar negra
- c/n de Pimentón dulce
- c/n de Pimienta de cayena

Equipamiento utilizado

- Horno convector DELI-4, BAKERY-4 u OVEN-70

Procedimiento

1. Procesar todos los ingredientes salsa y colocarlos en una sauteuse. Llevar a fuego suave y cocinar hasta consistencia de melaza.
2. Sellar la bondiola muy bien de ambos lados y llevar a horno 170°C en una placa rejilla. Durante la cocción y periódicamente ir pintando con la barbacoa para que se impregne la salsa.

Pollo roti

Ingredientes

- 1 unidad Pollo
- 70 grs de Manteca
- 5 unidades de Dientes de ajo
- 10 briznas de Tomillo fresco
- 1 hoja de Laurel
- 1 unidad de Limón
- 100 cc de Vino blanco
- 300 cc de Caldo de Ave
- c/n de Sal entrefina
- c/n de Pimienta blanca molida
- 5 grs de Perejil

Equipamiento utilizado

- Horno convector DELI-4, BAKERY-4 u OVEN-70

Procedimiento

1. Frotar el pollo con la sal entrefina tanto por fuera como por dentro.
2. Picar el perejil.
3. Colocar el pollo en placa para horno con unos cubos de manteca por encima para ayudar a dorar. Asar en horno a 200°C durante 15 minutos y luego bajar a 170°C durante 20 minutos. Bañar con el líquido de cocción cada 5 minutos.
4. Retirar del horno y dejar reposar.
5. Trozar en cuartos, servir y decorar con perejil picado.



Sopa de cebollas

Ingredientes

- 2 unidades de Cebolla
- 1 unidad de Pan de molde rebanada
- 50 grs de Queso tipo Gruyère
- 300 cc de Caldo de vegetales
- 50 grs de Manteca
- 50 grs de Harina
- 50 cc Cognac
- 1 gr de Perejil
- c/n de Sal
- c/n de Pimienta

Equipamiento utilizado

- Procesadora de Vegetales VC-65

Procedimiento

1. Pelar y cortar aros de cebolla.
2. Cortar en triángulos y tostar el pan en horno.
3. Rallar el queso. Picar perejil.
4. En una cacerola con manteca saltear por concentración, pero a fuego medio para no quemar la manteca, hasta dorar los aros de cebolla. Incorporar harina y realizar un roux rubio.
5. Deglasar con cognac y evaporar el alcohol. Añadir caldo hasta cubrir.
6. Salpimentar y hervir a punto mijote entre 15 a 20 minutos hasta que la preparación adquiera consistencia ligeramente untuosa.
7. Servir en un recipiente de cerámica con el pan tostado y cubrir con abundante queso rallado.
8. Gratinar. Finalizar con perejil picado.

Bortsch

Ingredientes

- 1 unidad de Blanco de puerro
- 100 grs de Repollo blanco
- 1 unidad de Cebolla
- 1 unidad de Apio
- ½ unidad de Hinojo
- 3 unidades de Remolacha
- 100 grs de Panceta ahumada
- c/n de Sal
- 100 grs de Carne de ternera
- 2 unidades de Salchicha Alemana
- 2 grs de Perejil
- Manteca
- 1 litro de Caldo de ternera
- 100 grs de Queso crema
- 25 cc de Jugo de limón
- c/n de Pimienta

Equipamiento utilizado

- Procesadora de Vegetales VC-65

Procedimiento

1. Lavar las verduras y pelarlas.
2. Cortar el blanco de puerro y el apio en juliana. La cebolla, el hinojo y el repollo en émincé. La remolacha rallada.
3. Cortar la panceta en tiras.
4. Cortar la carne en laminas finas de 4cm y saltearla por concentración.
5. Cortar en rebanadas las salchichas y saltearlas. Picar el perejil.
6. En una cacerola calentar la manteca y saltear a fuego bajo todas las verduras y la panceta. Agregar el caldo de ternera y llevar a hervor por 20 minutos. Luego de este tiempo procesar con mixer.
7. Incorporar la carne cocida y las salchichas en la sopa y continuar con el hervor por 15 minutos más.
8. A parte mezclar el queso crema con el jugo de limón, sal y pimienta.
9. Servir la crema agria encima de la sopa.
10. Salpicar con un poco de perejil picado.

Paupiette de lenguado

Ingredientes

- 2 unidades de Filet de Lenguado
- ½ unidad de Pimiento rojo
- ½ unidad de Zucchini
- 1 unidad de Cebolla
- 1 litro de Caldo de pescado
- 100 cc de Vino blanco
- 2 unidades de Anís estrellado
- 50 cc de Aceite de oliva
- c/n de Sal
- c/n de Pimienta

Equipamiento utilizado

- Horno convector DELI-4, BAKERY-4 u OVEN-70

Procedimiento

1. Sacarle las espinas a los filet en caso de tenerlos. Cortar el pimiento rojo en juliana, la piel del zucchini en juliana y la cebolla en emincé.
2. Saltear el pimiento, la cebolla y el zucchini. Reservar.
3. Rellenar los filet con los vegetales previamente salteados y cerrar enrollando. Colocar los rollos (paupiette) en una placa para horno junto con el vino, el caldo, el anís, sal y pimienta. Tapar con aluminio, llevar al horno a 180°C durante 15/20 minutos.

Grisines de hierbas

Ingredientes

- 500 grs de harina
- 12 grs de sal
- 30 grs de levadura
- 250 cc de agua
- 100 cc de aceite oliva
- 5 grs de provenzal

Equipamiento utilizado

- Horno convector DELI-4, BAKERY-4 u OVEN-70

Procedimiento

1. Formar una corona con toda la harina sobre la mesada de trabajo.
2. Colocar la sal por la parte externa de la corona.
3. En el centro de la corona colocar la levadura y el agua, mezclar un poco de harina y por último agregar el aceite y la provenzal. Amasar hasta lograr una masa uniforme.
4. Tapar y dejar descansar. Estirar con palote y cortar con cuchillo.
5. Estibar en placas y dejar fermentar.
6. Hornear a 180° por 20 minutos.

Falafel

Ingredientes Falafel

- 500 grs. De Garbanzos remojados 24 hs
- 30 grs. De Tahine (pasta de sésamo)
- 1 unidad de Ajo
- 1 unidad de Cebolla
- 50 cc. De Aceite de Oliva
- 25 cc. De Jugo de Limón
- 20 grs. De Semillas de Sésamo
- 5 grs. De Pimentón Dulce
- 3 grs. De Pimienta
- 3 grs. De Comino
- 5 grs. De Sal
- 100 grs. De Harina garbanzos
- 20 grs. De Polvo de Hornear

Equipamiento utilizado

- Freidoras Fryer 8, 8+8 u 11

Procedimiento Falafel

1. Incorporar todos los ingredientes en una procesadora menos los líquidos (limón y aceite de oliva) y las semillas. Procesar hasta que se empiece a formar una pasta. Terminar con los ingredientes líquidos hasta lograr una textura homogénea. Luego agregar la harina junto con el polvo de hornear. Debe quedar una masa firme. Dar forma y pasar por las semillas de sésamo.
2. Freír con la ayuda de la FREIDORA MORETTI en aceite a 180°C hasta dorar. Dejar reposar en papel absorbente.

Salsa

1. Mezclar el yogurt, el ajo rallado, la sal y la menta picada. Por otro lado, cortar en ruedas finas la cebolla de verdeo y cortar el tomate en cubos. Poner la salsa de yogurt en una cazuela y la cebolla con el tomate en otra.

Milanesa de ternera villeroy

Ingredientes

Milanesa

- 200 grs de lomo
- 200 grs de Pan rallado
- Sal c/n
- Pimienta c/n

Salsa bechamel

- 20 grs de Manteca
- 20 grs de Harina
- 80 grs de Leche
- Sal c/n
- Pimienta c/n

Equipamiento utilizado

- Freidoras Fryer 8, 8+8 u 11

Procedimiento

Milanesa

1. Cortar el lomo en medallones de 2 cm de grosor. Untar los medallones con la Bechamel espesa, pasarlos por pan rallado, huevo batido y pan rallado. Reservar en la heladera con el fin de que el rebozado se adhiera.
2. Freír con la ayuda de la Fryer.
3. Escurrir sobre papel de cocina.

Salsa bechamel

1. En una cacerola a fuego bajo fundir la manteca, incorporar la harina y cocinar por 1 minuto, retirar del fuego y agregar la leche, unir la preparación y llevar nuevamente al fuego hasta que rompa hervor, cocinar por 2 minutos, condimentar. Debe quedar una pasta con textura de puré, dejar enfriar cubierta con papel film en contacto.

Fish & chips

Ingredientes

Pescado

- 4 filetes de lenguado
- 120 g de harina de trigo
- 100 g de fécula de maíz
- 250 ml de cerveza.
- 2 grs de Perejil fresco
- Sal c/n
- Pimienta c/n

Papas

- 100 grs de mayonesa
- 50 grs de yogur sin sabor
- 25 grs de mostaza
- 3 grs de ciboulette

Equipamiento utilizado

- Freidoras Fryer 8, 8+8 u 11

Procedimiento

Pescado

1. En un bol preparamos la masa para el rebozado, ponemos la harina de trigo, junto con la fécula de maíz. Con la ayuda de un batidor vamos añadiendo la cerveza. Ponemos un poco de perejil picado y mezclamos bien, evitando que queden grumos.
2. Pasando el lenguado por la masa. Y freímos en Fryer a 180°, hasta que queden dorados. Ecurrir en papel de cocina.

Papas

1. Lavar, pelar y cortar en bastones las papas.
2. Marcar en Fryer a 130° C y reservar. Las papas deben quedar tiernas pero no doradas.
3. Freír en Fryer a 180° C las papas, escurrir sobre papel de cocina y salar.
4. Mezclar la Mayonesa, el yogur, la mostaza y el ciboulette picado en un bol. Salpimentar.

Paté de ave y hongos silvestres

Ingredientes

- C/n de aceite de oliva
- 1 cebolla grande
- 1 pechuga de pollo
- 1 lonja de panceta ahumada de ½ cm de espesor
- 70 grs de hígados de ave
- 50 grs de hongos secos
- 1 cubo de caldo de ave
- 400 cc de Agua
- 100 cc de vino blanco
- 2 sobres de gelatina sin sabor (14 gr)
- Sal fina y pimienta negra recién molida
- 1 cdta de salsa Tabasco
- 150 cc de crema de leche (2 moldes descartables de aluminio rectangular)

Equipamiento utilizado

- Licuadora Powerblend o Masterblend

Procedimiento

1. En una cacerola con aceite de oliva transparentar la cebolla finamente picada. Luego incorporar la pechuga de pollo cortada en cubos y la panceta ahumada en bastones. A los pocos minutos, agregar los hígados de pollo picados y finalmente los hongos secos, previamente lavados, hidratados y picados. Deglasar con vino blanco.
2. Incorporar el cubo de caldo de ave y agua. Salpimentar. Dejar hervir 4 minutos e incorporar la gelatina.
3. Llevar el preparado a la licuadora y procesar intensamente. Agregar salsa Tabasco y crema de leche. Moldar y refrigerar por 12 horas.

Gazpacho

Ingredientes

- 750 gr de tomate perita
- 1 pimiento rojo
- 10 cc vinagre de jerez
- ½ pepino
- 2 rodajas de pan lactal
- 20 cc aceite de oliva
- 2 gr menta fresca
- C/n de salsa Tabasco
- C/n de pimienta
- C/n de sal

Equipamiento utilizado

- Licuadora Powerblend o Masterblend

Procedimiento

1. Pelar el pepino, retirar las semillas y cortar groseramente. Colocar en la licuadora los tomates concassé, el pimiento (previamente cocido al horno, pelado y sin semilla), el pepino, el vinagre de jerez y unas gotas de salsa Tabasco. Procesar.
2. Salpimentar y colocar en la heladera.
3. Servir bien frío acompañado con cubos de pan tostado y hojas de menta.

Hummus

Ingredientes

- 300 grs de Garbanzos
- 20 grs de Tahine (Pasta de sésamo)
- 1 diente Ajo
- 50 cc de Jugo de Limón
- 80 cc de Aceite de Oliva
- 5 grs de Sal
- 3 grs de Comino
- 3 grs de Pimentón dulce
- 3 grs de Pimentón dulce

Equipamiento utilizado

- Licuadora Powerblend o Masterblend

Procedimiento

1. Dejar los garbanzos en remojo por una noche.
2. Hervir partiendo de agua fría hasta que estén cocidos.
Opcional: usar de lata en conserva.
3. Procesar con licuadora hasta conseguir una pasta uniforme y consistente.

Flan de coliflor y queso de cabra

Ingredientes

- 300 grs de Garbanzos
- 20 grs de Tahine (Pasta de sésamo)
- 1 diente Ajo
- 50 cc de Jugo de Limón
- 80 cc de Aceite de Oliva
- 5 grs de Sal
- 3 grs de Comino
- 3 grs de Pimentón dulce
- 3 grs de Pimentón dulce

Equipamiento utilizado

- Licuadora Powerblend o Masterblend

Procedimiento

1. Dejar los garbanzos en remojo por una noche.
2. Hervir partiendo de agua fría hasta que estén cocidos.
Opcional: usar de lata en conserva.
3. Procesar con licuadora hasta conseguir una pasta uniforme y consistente.

Ñoquis a la piamontesa con crema y pesto

Ingredientes

Ñoquis

- 500 grs de Papa
- 200 grs de Harina
- 1 unidad de Yema De Huevo
- Pimienta c/n
- Nuez moscada c/n
- Sal c/n

Pesto

- 200 grs de Aceite De Oliva
- 1 atado de Albahaca Fresca
- 1 unidad de Diente De Ajo Pelado
- 70 grs de Nueces Tostadas
- 70 grs de Queso Rallado
- Pimienta c/n
- Sal c/n

Equipamiento utilizado

- Licuadora Powerblend o Masterblend

Procedimiento

Ñoquis

1. Cocina las papas con piel en el microondas, una vez cocidos pelar y realizar un puré sin el agregado de manteca ni crema.
2. Mezclar el puré de papa, la harina, la yema y condimentar.
3. Dejar reposar 10 minutos para que la harina se hidrate bien.
4. Colocar sobre una mesada enharinada, hacer chorizos largos con la masa e ir cortando del tamaño deseado, darles la forma clásica de ñoquis con ayuda de una tablita para ñoquis.
5. Colocar en agua hirviendo hasta que suben, retirar y llevar a la crema ya condimentada.
6. Terminar el plato con pesto por encima.

Pesto

1. Procesar con el spinner o la licuadora la albahaca y el ajo en el aceite de oliva. Salpimentar. Añadir las nueces ya tostadas y el queso al final.

Soufflé de queso

Ingredientes

- 20 grs de Manteca
- 20 grs de Harina
- 100 cc Leche
- 1 unidad Huevo
- 2 unidades Claras
- 50 grs de Queso gruyere
- Nuez moscada c/n
- Pimienta c/n
- Sal c/n
- 10 grs de parmesano

Equipamiento utilizado

- Microondas MICROPRO-25 o 34

Procedimiento

1. Separar las yemas de las claras. Rallar el queso gruyere.
2. Rallar el queso parmesano de manera bien fina.
3. Calentar la leche con la nuez moscada, sal y pimienta.
4. Enmantecar la cazuela y espolvorear con queso tipo parmesano.

Bechamel

1. En una sartén colocar la manteca y dejar que funda, añadir la harina y cocinar por 3 minutos aproximadamente y retirar del fuego. Incorporar la leche caliente mezclando continuamente para disolver y llevar nuevamente al fuego. Cocinar por unos minutos hasta que espese quedando una textura untuosa. Reservar.
2. En un bol, batir la yema, incorporar el queso gruyere y rectificar sazón. Mezclar con la salsa Bechamel elaborada anteriormente.
3. En otro bol, colocar la clara, una pizca de sal y batir a punto nieve.
4. Incorporar la clara batida a la mezcla anterior con movimientos envolventes. Colocar en la cazuela (hasta $\frac{3}{4}$ de su volumen) y cocinar en el microondas a máxima potencia en tandas de 1 minuto.

Tortilla de zucchinis

Ingredientes

- 1 cebolla
- ½ ají colorado
- 2 cebollas de verdeo
- 1 puerro
- 500 grs papas
- 5 cdas aceite de oliva
- 4 huevos
- Queso rallado c/n
- Pan rallado c/n
- Pimentón c/n

Equipamiento utilizado

- Microondas MICROPRO-25 o 34

Procedimiento

1. Cortar las papas, la cebolla y el puerro en finas láminas. Cortar el ají en tiras finas. Colocar todos los vegetales en un bowl apto microondas, rociar con aceite de oliva, mezclar y tapar el bowl con papel film. Cocinar en microondas a potencia media por 15 minutos, pasado este tiempo controlar que los vegetales estén cocidos, en caso de faltar cocción cocinar por 15 minutos más. Una vez cocidos los vegetales incorporar los huevos previamente batidos, con el queso y los condimentos, reservar la preparación.
2. Aceitar un molde de tarta apto microondas, espolvorear con pan rallado y volcar la mezcla, cocinar en microondas por 8 minutos a máxima potencia. Servir.

Nuggets de pollo

Ingredientes

Nuggets

- 1 pechuga de pollo
- 1 Clara de Huevo
- 2 rebanadas pan lactal
- 100 cc de leche
- 50 grs de Queso Parmesano
- Sal c/n
- Pimienta c/n

Rebozado

- 2 Huevos
- Harina c/n
- Panko o Pan rallado c/n

Equipamiento utilizado

- Spinner 220

Procedimiento

1. Desgrasar y eliminar la piel del pollo. Cortarlo en cubos pequeños. Dejar el filete interno entero y reservar.
2. Eliminar la corteza del pan lactal y mojar la miga en leche.
3. Procesar con la ayuda del spinner las pechugas junto con las claras y el pan lactal remojado, salpimentar.
4. Envolver la mezcla con papel film de manera que quede un tubo de 4 cm aproximadamente.
5. Una vez frío el rollo cortar medallones de 2 a tres cm de grosor y rebozar, primero harina, luego huevo y por último panko o pan rallado.
6. Freír en abundante cantidad de aceite. Reservar sobre papel de cocina.

Alioli de porotos

Ingredientes

- 100 grs de Porotos blancos cocidos
- 50 cc. De Agua de cocción de los porotos
- 5 cc. De Jugo de limón
- 60 grs. De Aceite de oliva
- Sal c/n
- Pimienta c/n
- 1 diente de Ajo

Equipamiento utilizado

- Spinner 220

Procedimiento

1. Remojar durante 24 hs los porotos, luego de este tiempo descartar el líquido y hervir los porotos por una hora en agua hirviendo con sal. Cuando estén tiernos retirarlos y enfriar. Reservar el líquido de cocción.
2. Procesar con la ayuda del spinner los porotos, el jugo de limón, el aceite, el ajo y condimentar. Seguir procesando y agregar el agua de cocción para lograr una consistencia cremosa.

Gnocchi de remolacha, salsa de queso y ciboulette

Ingredientes

Masa

- 70 grs. De Remolacha cocida
- 70 grs. Manteca
- 500 cc. De Agua
- 250 grs. De Harina
- 1 Huevo
- Sal c/n
- Pimienta c/n

Salsa

- 25 grs. De Queso Parmesano
- 25 grs. De Gruyere o Emmenthal
- 25 grs. De Fontina
- 25 grs. De Provolone picante
- 100 cc. De Crema de leche
- Ciboulette c/n

Equipamiento utilizado

- Spinner 220

Procedimiento

Masa

1. Incorporar la remolacha cocida y la manteca al agua salada hirviendo, procesar con la ayuda del spinner y volver al fuego.
2. Añadir la harina de una sola vez, mezclar bien y cocinar sobre el fuego hasta que se despegue del fondo y bordes de la cacerola. Retirar y enfriar ligeramente. Agregar el huevo integrándolo a la mezcla enérgicamente con cuchara de madera. Espolvorear la mesada de trabajo con un poco de harina extra y disponer la masa de remolacha. Formar cilindros regulares y rolarlas para emparejar. Cortarlas en tamaño de ñoqui y pasarlas por el tenedor o por la tablita para gnocchi. Reservar.

Salsa

1. Rallar los quesos y picar el ciboulette. Calentar la crema de leche y derretir los quesos a temperatura baja para evitar que se corte la salsa.
2. Cocinar la pasta en abundante agua hirviendo con sal gruesa. Escurrir y saltearla en sartén con la salsa.

Bife angosto y papas asadas

Ingredientes

Carne

- 300 grs. De Bife angosto
- 80 gr de Queso Provolone rallado
- ½ diente de Ajo
- 10 grs. De Perejil
- ½ huevo
- Hilo para atar

Papa

- 2 unid de Papas blancas
- 2 grs. De Orégano
- 4 grs. De Mostaza de dijon
- 50 grs. De Harina
- Aceite de Oliva c/n

Equipamiento utilizado

- Spinner 220

Procedimiento

Carne

1. Limpiar el exceso de grasa de la carne y abrir en forma de libro. Procesar con la ayuda del spinner el queso, el ajo, el perejil y el huevo, condimentar y rellenar. Atar a modo de matambre, disponer sobre una placa aceitada y asar en horno fuerte precalentado por 20 minutos.

Papa

1. Cortar las papas en forma de cuña, mezclar el orégano, la mostaza de dijon y la harina. Rebozar las papas por la mezcla anterior. Asar al horno durante 60' hasta que las papas se encuentren doradas por fuera y puré por dentro.

Papas dauphine

Ingredientes

Papas

- 500 grs de Papas con piel
- 300 grs de pâte à choux*
- 14 grs de sal
- 2 grs de pimienta blanca
- 2 grs de nuez moscada

Pate choux

- 2 un (100gr)
- 100 grs de agua
- 50 grs de manteca
- 1 grs de sal
- 70 grs de Harina
- 2 un de huevos (100gr)

Equipamiento utilizado

- Freidoras Fryer 8, 8+8 u 11

Procedimiento

1. Hervir o cocinar al vapor las papas enteras y con piel hasta que estén bien cocidas. Secarlas, pelarlas y hacer un puré.
2. Unir el puré a la pâte à choux en caliente, y formar una masa. Condimentar.
3. Con la ayuda de dos cucharas dar forma y freír con la ayuda de la Fryer.
4. Escurrir sobre papel de cocina.



Recetas Dulces

Mil hojas de manzanas y crema inglesa de vainilla

Ingredientes

Milhojas de manzana

- 2 kg manzanas 8-10 manzanas Fuji, Royal Gala o Pink Lady (una vez peladas, cortar en láminas finas)
- 150 g de azúcar blanca granulada
- 1 cdta de sal

Caramelo

- 150 grs de azúcar
- 60 grs de agua

Crema inglesa de Vainilla

- 4 yemas
- 600 ml crema de leche
- 50 g de azúcar blanca granulada
- 1/4 cdta de sal
- 1 vainilla en vaina

Equipamiento utilizado

- Cortadora de fiambre Trecento o Duecento 50
- Horno convector DELI-4, BAKERY-4 u OVEN-70

Procedimiento

1. Realizar un caramelo claro y encamisar el molde a utilizar (molde sugerido 7 x 20 cm).
2. Disponer las láminas de manzanas formando capas y alternar con el azúcar hasta completar el molde.
3. Cubrir con papel aluminio el molde y llevar al horno a temperatura baja. Ideal 120°C hasta que se evapore todo el jugo de las manzanas y su colocación se torne dorada. (Aproximadamente 80 minutos).
4. Enfriar y reservar.
5. Entibiar la crema de leche junto a la mitad del azúcar, reservar. Mezclar yemas y el resto del azúcar. Verter esta preparación sobre la crema tibia y volver al fuego hasta alcanzar los 65 °C. Enfriar y reservar.
6. Desmoldar la milhojas de manzanas. Cortar pequeñas porciones y servir acompañado de la crema de vainilla.



Tarta de pistachos y fruta de estación

Ingredientes

Masa sable de pistachos

- Manteca 120 g
- Azúcar impalpable 80 g
- Yemas 48 g
- Extracto de vainilla
- Harina 0000 200 g
- Pistachos picados 70 grs

Crema pastelera

- Leche 500 grs
- Azúcar 100 grs
- Esencia de vainilla
- Yemas 4 unidades
- Almidón de maíz 50 grs

Equipamiento utilizado

- Cortadora de fiambre Trecento o Duecento 50
- Horno convector DELI-4, BAKERY-4 u OVEN-70
- Multiprocesadora Cutter-9

Procedimiento

Masa sable

1. Procesar los pistachos hasta obtener un polvo bien fino.
2. Colocar en la batidora la manteca y el azúcar impalpable. Sumar las yemas y la vainilla. Por último, incorporar el polvo de pistacho y la harina. Refrigerar.
3. Estirar la masa de 3mm de espesor y forrar un molde redondo de 20 cm. Enfriar por 30 minutos.
4. Cocinar a 170 °C por 12 minutos. Reservar.

Crema pastelera

1. Disolver el almidón, el azúcar y las yemas en la leche fría. Volcar esta preparación en una sauteuse y llevar a fuego bajo hasta que espese la preparación. Enfriar y rellenar la tarta.
2. Decorar con frutas de estación.

Eclairs rellenos de crema de dulce de leche

Ingredientes

Ecclairs

- Manteca 120 g
- Azúcar impalpable 80 g
- Yemas 48 g
- Extracto de vainilla
- Harina 0000 200 g
- Pistachos picados 70 grs

Crema de dulce de leche

- Leche 500 grs
- Azúcar 100 grs
- Esencia de vainilla
- Yemas 4 unidades
- Almidón de maíz 50 grs

Equipamiento utilizado

- Batidora planetaria Mixer 5N o 7N
- Horno convector DELI-4, BAKERY-4 u OVEN-70

Procedimiento Ecclairs

1. Colocar en una sauteuse la leche, sal, azúcar y manteca. Una vez que rompa hervor incorporar la harina. Revolver y cocinar hasta que se forme una masa compacta. Llevar a la batidora y comenzar a batir hasta entibiar la preparación anterior. Incorporar de a 1 los huevos hasta obtener una crema.
2. Colocar esta crema en una manga y formar bastones de 1cm de ancho por 5 cm de largo.
3. Colocar esta crema en una manga y formar bastones de 1cm de ancho por 5 cm de largo. Llevar al horno por 25 minutos a 180 °C.

Crema de dulce de leche

1. Unir todos los ingredientes y colocar en una manga. Rellenar los eclairs.

Ny cheesecake

Ingredientes

Base

- Galletitas de vainilla 150 gs
- Azúcar Impalpable 30 grs
- Licor 30 grs
- Manteca 50 grs

Queso crema

- Queso crema 750 grs
- Azúcar 150 grs
- Huevos 3 unidades
- Crema de leche 50 grs
- Vainilla c/n

Equipamiento utilizado

- Batidora planetaria Mixer 5N o 7N
- Horno convector DELI-4, BAKERY-4 u OVEN-70

Procedimiento

Base

1. Procesar los ingredientes hasta lograr un arenado.
2. Colocar en un molde de 20 cm de ancho y 6 cm de alto. Cubrir bien la base.
3. Hornear a 180 °C durante 10 minutos.

Queso crema

1. Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una crema pareja.
2. Llenar el molde que cubrimos previamente con las galletitas.
3. Cocinar en horno a 120 °C por 60 minutos.
4. Decorar con arándanos, frambuesas y mermelada de frutos rojos

Crepes de naranja y ricotta

Ingredientes

Masa

- Huevos 2 unidades
- Harina 125 grs
- Leche 300 grs
- Azúcar 10 grs
- Sal 5 grs
- Manteca fundida 35 grs

Salsa de naranjas

- Jugo de 10 naranjas
- Ralladura de 2 naranjas
- Azúcar 100 grs
- Ron 50 grs

Relleno

- Ricotta 500 grs
- Azúcar impalpable 70 grs

Equipamiento utilizado

- Licuadora Powerblend o Masterblend

Procedimiento

Masa

1. Licuar todos los ingredientes y dejar reposar por 30 minutos.

Salsa de naranjas

1. Llevar al fuego el jugo, la ralladura de naranjas y el azúcar. Reducir hasta obtener la mitad de la preparación inicial. Fuera del fuego incorporar el ron.

Relleno

1. Mezclar todos los ingredientes. Rellenar los crepes.
2. Una vez armados los crepes llevar a una sauteuse y salsear con la reducción de naranjas. Servir tibios.

Pastelitos criollos de batata y membrillo

Ingredientes

Masa

- Harina 0000 500 grs
- Agua 225 grs
- Grasa (1er jugo bovino) 50 grs
- Sal fina 10 grs

Relleno

- 100 grs de dulce de batata
- 100 grs de dulce de membrillo

Equipamiento utilizado

- Amasadoras Mixer 20, 30, 40 o 60
- Freidoras Fryer 8, 8+8 u 11

Procedimiento

Masa

1. Colocar en la batidora todos los ingredientes y amasar hasta lograr una preparación homogénea y suave.
2. Estirar de 2 mm de espesor y cortar tapas de 6 x 6 cm.

Relleno

1. Rellenar las tapas con los dulces. Cerrar formando triángulos y freír.

Churros

Ingredientes

- 850 grs de Agua
- 10 grs de Sal
- 5 grs de Azúcar
- 500 grs de Harina

Extra

- 500 grs de Azúcar

Equipamiento utilizado

- Freidoras Fryer 8, 8+8 u 11

Procedimiento

1. Poner a calentar el agua junto con la sal azúcar hasta primer hervor.
2. En el bowl colocar la harina, agregar el agua y trabajar hasta que despegue.
3. Sacar aplastar para sacar el aire, colocar en la máquina de churros y dar forma.
4. Cocinar en fritura a 180°C con la ayuda de la Fryer.
5. Sacar pasar por azúcar.

Bizcochuelo de chocolate

Ingredientes

- 4 cucharadas de harina 0000
- 4 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- ½ cucharadita de polvo de hornear (Si no tenés, podés reemplazar la harina por harina leudante)
- 2 cucharadas de leche
- 1 huevo
- 3 cucharadas de manteca derretida (Opcional: podés usar aceite de girasol y queda igual de bien)

Equipamiento utilizado

- Microondas MICROPRO-25 o 34

Procedimiento

1. Mezclar todos los ingredientes en un bowl enérgicamente para que no deje grumos.
2. Volcar toda la preparación en una taza apta para microondas y que no supere la mitad del volumen de la misma.
3. En el microondas, lo cocinas 2 minutos y medio al máximo. (La versión de vainilla es restarle el cacao, sumarle una cucharada de harina más y esencia de vainilla)



Brownie

Ingredientes

- 125 g de chocolate semi amargo
- 3 huevos
- 100 g de azúcar
- 45 gr de leche
- 125 g de manteca
- 8 g de polvo de hornear
- 70 g de harina
- 50 g de nueces troceadas
- Azúcar impalpable

Equipamiento utilizado

- Microondas MICROPRO-25 o 34

Procedimiento

1. Fundir el chocolate con la manteca al microondas cada 30 segundos hasta lograr una consistencia líquida.
2. Mientras tanto mezclar los huevos con el azúcar.
3. Añadir la mezcla anterior, más la leche, la harina, el polvo de hornear y la nueces troceadas.
4. Mezclar bien y verter en un molde de silicona de 20 cm x 20 cm.
5. Introducir en el microondas 5 minutos y medio a una potencia media.
6. Dejar reposar en la heladera unos minutos.
7. Servirlo cortado y espolvoreado con azúcar impalpable.

Budín de pan y pasas de uva

Ingredientes

- 250 cc. De Leche
- 50 cc. De Crema de Leche
- 1 unidad de Huevo
- 100 grs. De Azúcar
- 10 cc. De Esencia de Vainilla
- Ralladura 1 limón
- 150 grs. De Miga de Pan
- 50 grs. De Pasas de uva
- Harina 0000 c/n
- 200 grs de Azúcar (Caramelo)

Equipamiento utilizado

- Spinner 220

Procedimiento

1. Remojar el pan con la leche por 15 minutos. Pasado este tiempo colocar todos los ingredientes menos las pasas de uva en una jarra y procesar intensamente con el spinner, reservar en heladera por 30 minutos.
2. Realizar con el azúcar restante un caramelo. Colocar en una budinera el caramelo y luego la mezcla fría, pasar por harina las pasas de uva y retirar el excedente (este proceso es para que al colocar las pasas de uva en la mezcla de budín las mismas no queden todas en el fondo de la preparación), incorporar las pasas al budín y cocinar tapado en baño María con el horno precalentado a 160° (temperatura media) por 60 minutos o hasta que la preparación coagule completamente.
3. Desmoldar en caliente.

Smoothies

Ingredientes

Banana y frutilla

- 1 banana madura congelada
- 200 gr de frutilla
- 200 cc de leche
- 1 puñado de granola para decorar

Chocolate

- 2 bocha de helado de chocolate
- 1 taza de leche
- Crema batida para decorar
- Chocolate rallado para decorar

Equipamiento utilizado

- Licuadora Powerblend o Masterblend

Procedimiento

1. Licuar todos los ingredientes juntos (sin las decoraciones) hasta conseguir una consistencia cremosa. Decorar y consumir instantáneamente.

Café

- 1 shot de café fuerte
- 1 taza de leche
- 2 bocha de helado de vainilla o americana
- Azúcar c/n

Arándanos y yogurt

- 1 puñado de arándanos
- 1 pote de yogurt
- 1 taza de leche
- Arándanos y miel para decorar

