

#Degustemos el Recetario

Mundialista y Navideño



LA NSTANCIA



Disfruta Responsablemente

Receta #1

Empanada verde de cerdo con salsa BBQ

Ingredientes:

- 2 lbs. de nuca de cerdo
- cebolla
- 1 cerveza Pilsener

Ingredientes para el adobo de cerdo

- 100 ml. vinagre de manzana
- 50 ml. salsa ketchup
- 45 gr de sal
- 45 gr de paprika
- 45 gr ajo en polvo
- 45 gr azúcar morena
- 30 gr pimienta

Para las empanadas

- 4 plátanos verdes
- 1/2 lb queso Mozzarella
- Sal
- Aceite

Preparación:

Para iniciar, es recomendable retirar un poco de la grasa de la pieza de carne en el caso de que tenga en exceso.

Para preparar el adobo que le dará todo el sabor a la carne, mezcla en un bowl los ingredientes de la lista de arriba. Verifica los sabores y reserva por un tiempo.

Corta una o dos cebollas en julianas o cuadros. Agrega y esparce la cebolla en el fondo del recipiente u olla donde vas a hornear la carne. Luego coloca encima la carne, baña con el adobo y vacía una cerveza Pilsener.

Cubre muy bien la olla por todos lados. Precalienta el horno a 120°C o al mínimo de tu horno por 15 minutos y hornea por 4 horas.

Transcurrido el tiempo, si tienes un termómetro asegúrate de que marque al menos 90°C. Deja reposar 30 minutos. Finalmente, deshebra la carne con tenedores.

Para las empanadas

Cocina los plátanos verdes en agua y sal al gusto. Cuando ya estén cocinados retíralos del fuego y amasa bien los plátanos verdes queso hasta que quede una masa firme y que no se parta.

Toma Papel film y córtalo para que se haga más grande, añade un poco de la masa y queso Mozzarella en el centro del papel, dobla por la mitad y expande la masa con rodillo hasta que se adelgace.

Si tienes un molde de plástico para empanadas, coloca la masa en el molde añade el Pulled Pork y cierra por los bordes. Luego frie en Aceite Caliente y acompaña con BBQ.



Disfruta Responsablemente



Receta #2

Causa de mi tierra y camarones empanizados de chicharrón

Ingredientes:

Para los camarones

- 500 gr de camarón
- 100 gr de harina
- 200 gr de huevo
- 500 gr de chicharrón
- 1 lata de aceite
- Cebolla Curtida

Para la cebolla curtida

- ½ cebolla roja, cortada en Plumas
- ½ Jalapeño cortado en tiras finas,
- ½ pimiento cortado en tiras finas
- 2 cucharadas de cilantro picado
- Sal y pimienta
- Jugo de 1 limón [o al gusto]
- 1 cucharada de aceite de oliva

Para la causa de Yuca

- 1 yuca mediana
- Jugo de 2 limones
- 1/2 taza de aceite
- 1/3 taza de chirmol
- 1 aguacate

Preparación:

Retirar las cáscaras de los camarones y limpiar los camarones. Condimentar con sal y pimienta, para luego pasar por harina, huevo y chicharrón triturado. Luego deja reposar 15 minutos dentro de la refrigeradora. Posteriormente, precalentar el aceite y freír.

Pela la yuca y hierva o cocina al vapor, hasta que esté muy suave. Quitale todas las raíces y pásala por una prensa las papas o aplástala hasta formar un puré muy fino. Puede ser necesario prensarla dos veces para que quede sedosa. Cuando se obtenga un puré uniforme, agrega aceite, jugo de limón y sal al gusto. Mezcla todo bien y trabaja con tus manos hasta que quede muy suave y uniforme.

Usa un molde cubierto en aceite para armar la causa. Forma una capa de yuca, presionando con los dedos para que quede lo más compacta posible. Agrega una capa de chirmol Aguacate Cebolla y Camarón, luego otra capa de yuca. Cubre la causa con más Camarón y decora con Rábano y Cebolla,





Receta #3

Salpicón de camarón Hawaiano y Salpicón de camarón

Ingredientes:

Para los camarones

- 2 libras de camarones frescos (pelados y cortados a la mitad)
- 1 taza de Piña
- 3 cucharadas de cilantro picadito
- ¾ taza de cebolla roja cortada a la juliana [o en plumilla]
- 3 cucharadas de pimienta roja picadito
- 3 limones (más o menos 4 cucharadas de zumo de limón)
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto

Para la salsa chimichurri de piña

- 1 taza de piña en cuadrillos pequeños
- 150 ml de aceite de oliva
- 50 ml de vinagre
- 1 tomate maduro pequeño
- 1/4 de pimienta roja
- 3 dientes ajo
- 2 cucharadas orégano
- ½ chile verde
- 1 cucharada perejil fresco
- ½ cucharadita de comino
- Pimienta molida al gusto
- Sal al gusto
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de romero

Preparación:

Para los camarones

Teniendo los camarones limpios marinamos con el Chimichurri, los cocinamos en la parrilla. Picamos muy bien los Camarones y En un recipiente mezclamos los camarones, con la cebolla, el cilantro y el pimienta. Salpimentamos al gusto. Aparte mezclamos el zumo de limón el aceite. Mezclamos bien. Agregamos piña. Mezclamos con movimientos suaves. Teniendo lo anterior bien mezclado incorporamos la piña y movemos. Lo colocamos en la nevera un rato para servir frío. Servimos sobre una Tostada.

Para la salsa chimichurri de piña

Mezclar todos los ingredientes y verificar el gusto de la sal y pimienta.

Para el salpicón de camarón

Teniendo los camarones limpios marinamos con el chimichurri, los cocinamos a la parrilla. Picamos muy bien los camarones y en un recipiente mezclamos los camarones, con la cebolla, el cilantro y el pimienta. Salpicamos al gusto. Aparte mezclamos el zumo de limón y aceite, mezclamos bien y agregamos piña. Mezclamos con movimientos suaves. Teniendo lo anterior bien mezclado, incorporamos la piña y movemos. Colocamos en la nevera un rato para servir frío. Servimos sobre una tostada.



Disfruta Responsablemente





Receta #4

Pavo en salsa navideña

Ingredientes:

- 1 pavo de 10 a 12 lb
- ½ taza de Aceite
- 1 barra de mantequilla
- 2 cabezas de ajo
- ½ manojo de Perejil
- 2 Cebollas
- 12 tomates
- ½ taza de Relajo Molido
- 2 taza de Caldo de Pollo
- ½ taza de Aceituna
- ½ taza de Alcaparras
- ½ manojo de Cilantro
- 1 cerveza Pilsener

Preparación:

Picar finamente el ajo y mezclar con la mantequilla agregar sal y pimienta. Con esta mezcla frotaremos con esta pasta dentro y bajo la piel del pavo en su cavidad incorporar media cebolla y tres dientes de ajo.

Precalentar el horno a 175 grados Centigrados, en otro deposito incorporar los tomates, ajo y el resto de las cebollas agregar sal y pimienta barnizar con aceite y cocinar hasta que estén dorados, posteriormente cocinar el pavo durante 3 horas.

Mientras tanto, en una licuadora incorporaremos nuestra cerveza Pilsener y todos los ingredientes restantes y colar. Llevar al fuego y cocinar lentamente, retiramos nuestro pavo del horno y todos los jugos q despidió durante la cocción los incorporamos en nuestra salsa.

Servir y disfrutar este delicioso platillo con la mejor salsa base de Pilsener.





Receta #5

Pierna de cerdo mechada

Ingredientes:

- Una pierna de cerdo
- 6 dientes de ajo
- 1 cebolla, mediana
- Al gusto de sal
- Al gusto de pimienta
- 2 tazas de Cerveza Modelo
- 1/2 tazas de almendra, peladas
- 15 ciruelas sin semilla
- 2 cucharadas de manteca
- Piña, en rebanadas

Preparación:

Secar muy bien la pierna de cerdo y luego con ayuda de un cuchillo hacer pequeños orificios en toda la pieza. Licúa el ajo, cebolla, sal, pimienta y 1 taza de cerveza Modelo hasta lograr una mezcla homogénea. Vierte sobre la pierna, asegurándote de bañarla completamente. Tapa y deja marinar dentro del refrigerador por lo menos 6 horas o toda la noche.

Precalienta el horno a 200 °C (400 °F).

Retira la pierna del refrigerador y colócala dentro de una fuente de horno o charola para hornear. Reserva la marinada. Mecha la pierna con las almendras y las pasas e inyéctala con la Cerveza restante.

Unta toda la pierna con la manteca, coloca las rebanadas de piña encima, cubre con papel aluminio y hornea de 5 a 6 horas. Mientras la pierna se cocina, mezcla la marinada con el almibar de la piña y utilízala para bañar la pierna de varias veces mientras se hornea. Retira el papel aluminio durante los últimos 30 minutos de cocción para permitir que se dore la pierna. Deja reposar durante 20 minutos antes de rebanar.





Receta #6

Camarones noche buena

Ingredientes:

- 2 libras de Camarones Jumbos
- 4 chiles guacos
- 2 chiles ancho
- un mazo de Cilantro
- 4 tazas de caldo de camarón
- 1 cdita chipotles
- 1 cda de achiote
- 1 cucharada de orégano
- 1 cucharada de comino
- 1/2 cucharada de albahaca deshidratada
- 1/2 cucharada de tomillo deshidratada
- 2 cucharaditas de pimienta
- 3 cucharaditas de sal
- 1 taza de Cerveza Golden
- 6 dientes de ajo, picados
- 1 lb de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 2 limones, cortados en rodajas
- 1 cebolla

Preparación:

En un recipiente con agua hidratar todos los chiles sin semillas hasta que estén suaves y manejables. Limpiar los camarones abriendo la columna y retirar su conducto, esto sin retirar la carcasa aplicando un corte mariposa. Luego marinar los camarones junto con la cerveza y todas las hierbas, además de sal y pimienta. Dejar en refrigeración 3 horas mínimo, posteriormente a este proceso licuar los chiles junto con el caldo de camarón, así como también la cerveza Golden y hierbas, precalentar un sartén y saltear los camarones junto con la mantequilla y ajo. Agregar el licuado y cocinar a fuego suave hasta que este tenga cuerpo acompañar con limón y con una Golden.





LA CNSTANCIA



Disfruta Responsablemente

Este recetario ha sido creado por el Chef Luis José Urías,
Director de la Academia de Gastronomía, Garnish.