

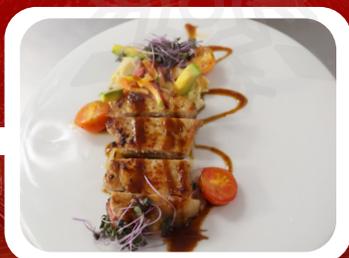
Recetario Navideño 2024


APAC
Academia Panamericana
de Arte Culinario

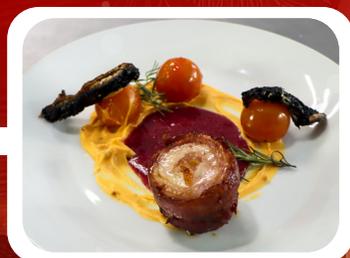
LA CONSTANCIA



Lomo en reducción
dulce y cerveza



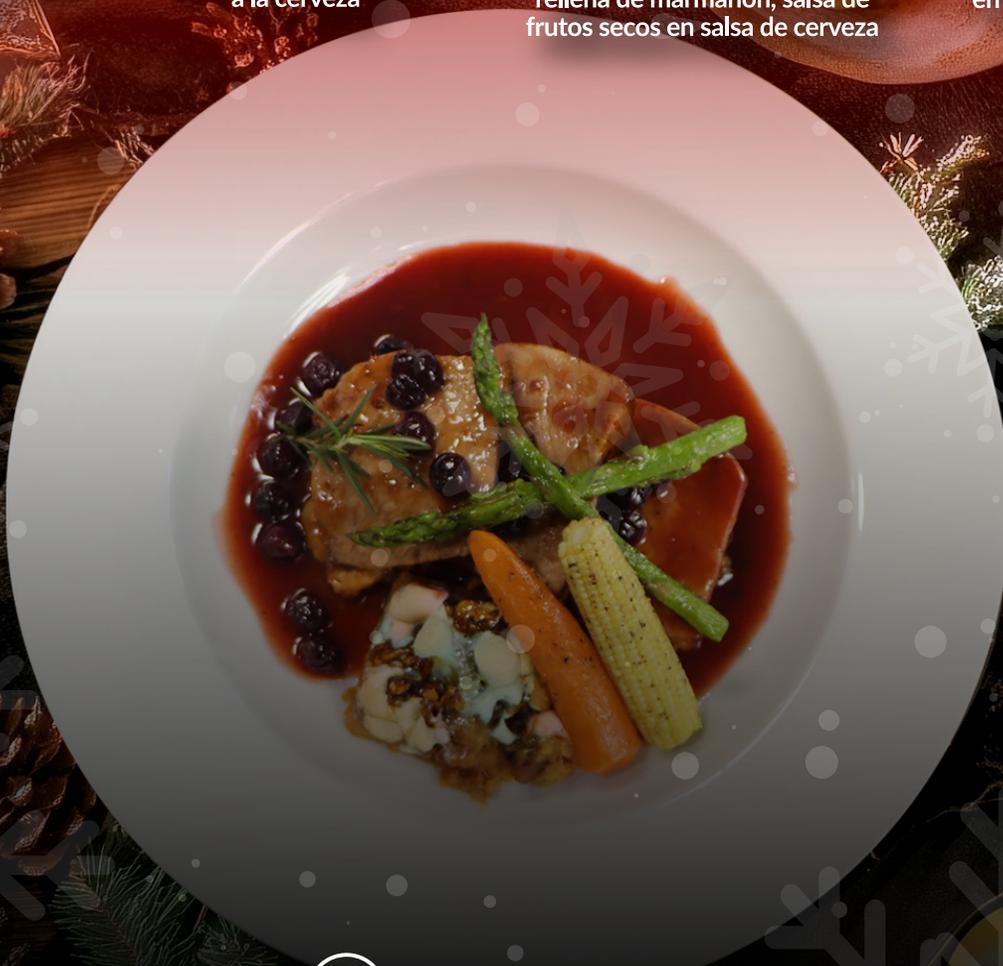
Lomo de Cerdo
a la cerveza



Pechuga albardada
rellena de marmahon, salsa de
frutos secos en salsa de cerveza



Lomo de Cerdo
en salsa de arándanos



Disfruta Responsablemente



Lomo en reducción



dulce y cerveza

Katherine Soleyvi Canales y Dany Edwin Garcia
Platillo Primer Lugar - APAC San Miguel



LA CONSTANCIA





LA CONSTANCIA

Ingredientes

INGREDIENTE

Lomo de aguja
Mix de especias

Tocino
Mix de hierbas aromáticas
Mantequilla
Papas
Pera
Camote
Queso crema
Mix de frutos secos
Rabano
Miel
Harina, huevo y panko
Aceite vegetal
Cerveza
Hongos
Fondo de res
Crema para batir
Mostaza Dijon
Hojas de oro

CANTIDAD

400 gramos
c/n
150 gramos
c/n
40 gramos
250 gramos
2 unidades
200 gramos
50 gramos
c/n
2 unidades
c/n
c/n
1000 gramos
175 ml
20 gramos
50 ml
50 ml
10 gramos

COMENTARIO

Perejil seco, ajo en polvo, chile en hojuela, ajonjolí negro, sal y pimienta.

Tomillo fresco, romero fresco y ajo fresco

Maní, pistacho y arándanos

Para empanar



Disfruta Responsablemente





Preparación

Cortar el lomo en tiras largas y sazonar con mix de hierbas.

Extender papel film colocar una cama de tocino para luego envolver con las tiras de carne hasta formar un cilindro y colocarlo en una bolsa de vacío. Colocar en agua a 80° por 20 minutos.

Retirar y dejar reposar.

Sellar en sartén con aceite de oliva, mantequilla, ajo, tomillo y romero fresco.

Agregar los hongos cortados en cuartos. Retirar y reservar.

Pelar y cortar papas en cubos, colocarlas en agua hirviendo y cocinarlas hasta que estén suaves.

Triturar y agregar romero, ajo, sal y pimienta.

Formar croquetas pequeñas y empanizar con huevo, harina y panko.

Freír en aceite y reservar.

Pelar y cortar camote en cubos, agregar al agua hirviendo hasta que estén suaves.

Pasar a la licuadora junto con crema para batir, sazonar con sal y pimienta y licuar.

Pelar la pera, cortar por la mitad y retirar las semillas. Dejar el centro hueco.

En una sartén con mantequilla colocar la pera junto con miel, cocinar hasta ablandar y retirar.

Rellenar el centro de pera con una mezcla de queso crema y frutos secos picados.

Para la salsa de cerveza y miel.

En la misma sartén donde se selló el lomo agregar mantequilla y harina. Formar un roux

Agregar cerveza en dos partes e incorporar el fondo, miel y mostaza dijon, mezclar hasta obtener la textura deseada.

Sazonar con sal y pimienta, colar. Y reservar.



Lomo de Cerdo

a la cerveza

Jonathan Antonio Martínez y Adelio de Jesus López
Platillo Primer Lugar - APAC Santa Ana





LA CONSTANCIA

Ingredientes

INGREDIENTE:	CANTIDAD:
ESCABECHE:	
Flor de izote	10 gramos
Papaya verde	50 gramos
Cuyuya	60 gramos
Cebolla morada	30 gramos
Vinagre blanco	60 ml
Cerveza	60 ml
Aceite ahumado	5 ml
Chile de gallo	1 unidad
Hierbabuena	c/n
PROTEINA:	
Lomo de cerdo	10 onzas
Fruta (manzana verde, manzana gala y pera)	20 gramos
Mantequilla	20 gramos
Azúcar	10 gramos
SALMUERA:	
Cerveza	1 litro
Hierbas aromáticas (romero, tomillo, cilantro, hierbabuena)	c/n
Anis estrellado	1 unidad
Hoja de laurel	1 unidad
Dientes de ajo	3 unidades
Sal gruesa parillera	100 gramos
Azúcar	50 gramos
Clavos de olor	2 unidad

INGREDIENTE:	CANTIDAD:
PURE:	
Papa Malanga	190 gramos
Agua	2000 ml
Crema	1 onza
Sal	c/n
Mantequilla	15 gramos
Diente de ajo	1 unidad
GUARNICION:	
Pipianes	2 unidades
Tomates cherry	6 unidades
Aceite de oliva	c/n
Pimienta negra	c/n
Sal	c/n
SALSA:	
Tamarindo	1 libra
Dulce de panela	150 gramos
Humo liquido	10 ml
Agua	1500 ml
Maicena	5 gramos
Cerveza pilsener	200 ml
ACEITE AHUMADO:	
Aceite vegetal	500 ml
Carbón	60 gramos

INGREDIENTE:	CANTIDAD:
DECORACION:	
Harina	50 gramos
Azúcar glass	50 gramos
Clara de huevo	50 gramos
Mantequilla	50 gramos
Brotos de remolacha, repollo morado	2 onzas
repollo morado	2 onzas



Disfruta Responsablemente





Preparación

Proceso de mechado:

1) cortar las frutas en bastones, luego derretir azúcar y mantequilla en una sartén, glasear la fruta y llevarla al asador.

2) **realice el corte deseado** al lomo de cerdo, realice incisiones a un costado de la carne, introduzca la fruta en las incisiones realizadas.

3) **proceso de salmuera:** en una olla mediana vierta cerveza, sal parrillera, azúcar, hierbas, anís, clavos de olor, ajos, pimienta, laurel.

precaliente la salmuera en la cocina para disolver la sal y la azúcar. introduzca el cerdo mechado y lleve al horno por 15 minutos.

4) proceso salsa de tamarindo:

en una olla mediana verter agua, tamarindo, humo líquido y panela llevar a cocción con fuego alto y agregar cerveza, cocinar hasta que reduzca. rectificar consistencia con maicena si es necesario.

5) aceite ahumado:

colocar carbón en el fuego, en un recipiente de aluminio verter el aceite a temperatura ambiente.

incorporar carbón al aceite y reposar por 10 minutos.

6) procedimiento pure:

poner la papa malanga a hervir hasta que este al dente, cuando la papa este al dente pasarla por un colador fino.

en una sartén poner la mantequilla, sofreír el ajo e incorporar la malanga. por último crema y sazone con sal y pimienta.

Procedimiento escabeche:

corte la papaya, cuyuyas y cebolla en juliana.

en un contenedor incorpore los ingredientes cortados y agregue cerveza, vinagre y aceite ahumado.

coloque estos elementos en una bolsa de sellado al vacío y selle.

llevar a cocción en máquina termocirculadora por 15 minutos.

Procedimiento guarnición:

cortar por mitad los tomates cherry y cortar los pipianes en gajos. saltear vegetales con aceite de oliva. sazonar con sal y pimienta. reservar

Decoración:

mezclar la azúcar glass, harina, mantequilla y la clara de huevo.

verter mezcla en moldes, llevar al horno por 20 minutos.



Lomo de Cerdo

en salsa de arándanos

Claudia Aracely Cruz Díaz y Ana Selenia Romero.
Platillo Primer Lugar - APAC Soyapango





LA CONSTANCIA

Ingredientes

INGREDIENTE

Lomo de cerdo
 Sal al gusto
 Salsa BBQ
 Salsa inglesa
 Dientes de ajo
 Azúcar morena
 Jugo de limón
 Sal al gusto
 Cerveza
 Arándanos
 Romero fresco
 Zanahoria Baby
 Espárragos
 Elotitos tiernos
 Sal al gusto
 Pimienta
 Sasón completo

CANTIDAD

1,200 gramos
 C/N
 177ml.
 60g.
 3 Unidades
 50g.
 3 unidades
 C/N
 1 unidad
 340g.
 1 unidad
 20g.
 30g.
 19g.
 C/N
 C/N
 5g.

INGREDIENTE

Camote
 Pecanas
 Azúcar blanca
 Leche entera pasteurizada
 Mantequilla
 Azúcar morena
 Huevo
 Miel de maple
 Canela
 Vainilla
 Nues moscada
 Marshmallows

CANTIDAD

5 unidades
 50g.
 50g.
 125ml.
 50g.
 50g.
 1 unidad
 125 ml.
 1 cds..
 1 cds.
 1 cds.
 100g.



Disfruta Responsablemente





Preparación

Paso 1:

Realizar marinación, dividir mezcla.

En contenedor vaciar una unidad de cerveza, jugo de limón 3 onz, tres dientes de ajo y 2 onz de salsa inglesa.

Bridar el lomo de cerdo y macerar por 15 minutos en mezcla previamente elaborado.

Paso 2:

Transcurrido 15 minutos retirar lomo de cerdo y sellar en sartén. En la misma sartén agregar aceite 30 ml o 30 gr de mantequilla. Sofreír arándanos, romero fresco y agregar azúcar hasta caramelizar. Incorporar mezcla.

Paso 3:

Llevar salsa a hervir e incorpora lomo de cerdo por 5 minutos.

Paso 4:

Precalentar horno a 180 grados y hornear lomo de cerdo con salsa por 30 minutos. Remojar con salsa de arándanos cada 10 minutos.

Paso 5:

Pasado 30 minutos retirar del horno, reservar proteína, llevar a cocción salsa barbacoa, mezclar, llevar a reducción para texturizar y espesar.



Pechuga albardada



rellena de marmahon, salsa de frutos secos en salsa de cerveza y frutos rojos acompañada de pure de camote con tocino.

Sonia Aracely Servellon Rivas y Gabriela María Flamenco Escobar.
Platillo Primer Lugar - APAC Azaleas



LA CONSTANCIA





LA CONSTANCIA

Ingredientes

INGREDIENTE

Pechuga de pavo sin hueso fileteada, marinada en cerveza rellena y albardada.

Sal
 Paprika
 Comino
 Aceite de oliva
 Mantequilla
 Pimienta
 Nueces
 Pecanas
 Albaricoque
 Dátiles
 Pasas
 Tocinos en lascas
 Fondo claro
 Cebollín
 Tomates Cherry
 Hongos portobello
 Puerro
 Ralladura de Limón

CANTIDAD

1 unidad
 1gr
 1 gr
 1gr
 5ml
 10gr
 1gr
 1gr
 1gr
 1gr
 1gr
 1gr
 1gr
 100gr
 1/2 taza
 1 manojo
 5 unidades
 5 unidades
 1 unidad
 1g.

INGREDIENTE

Goma Xantana
 Romero fresco
 Cebolla
 Jugo de toronja
 Jugo de naranja
 Jugo de Cranberry
 Frutos rojos frescos
 Cerveza
 Azúcar refinada
 Camote
 Tocinos en lascas
 Waffer
 Microgreens
 Agua

CANTIDAD

1/4 de cucharada
 2 ramitas
 5g.
 1/2 taza
 1/2 taza
 1/2 taza
 5g.
 1.5 taza
 25g.
 3 unidades (hervido)
 100gr
 4 unidades
 4 unidades
 C/N



Disfruta Responsablemente





Preparación

Paso 1: Realizar marinación, en contenedor, verter cerveza, agregar perejil y ajo picado. Agregar paprika, pimienta granulada, sal y reservar.

Paso 1.2: Filetear pechuga de pavo y marinar en mezcla elaborada anteriormente.

Paso 2: En sartén sofreír puerro, incorporar media taza de marmahon ,verter media taza de pilsener, media taza de fondo de ave, sazonar con sal, pimienta y comino. Llevar a cocción a fuego bajo hasta que el líquido se haya reducido en su totalidad y Marmahon este al dente.

Paso 2.1: colocar tabla o recipiente rectangular, extender marmahon incorporar albaricoques, dátiles, pasas, pecanas, nueces finamente picadas, incorporar rayadura de limón y rectificar sazón

Paso 3: Relleno de pechuga, extender relleno de pechuga en tabla, colocar relleno previamente preparado y enrollar completamente.

Paso 3.1: Extender papel film y sobre el mismo formar un rectángulo con lascas de tocino. Colocar pechuga figurada y enrollar manteniendo forma cilíndrica. Realizando un nudo en cada extremo.

Paso 4: En una olla verter agua, colocar pechuga de pollo y reservar. Pasado 15 minutos remover el papel film y extraer proteína.

Calentar sartén de teflón con aceite de oliva y sellar proteína hasta obtener un color dorado.

Guarnición:

En una olla con agua hervir el camote hasta ablandar textura. En licuadora agregar camote pelado, 10 gr de crema y proceda a licuar. Freír en sartén de teflón 20 gr de tocino en corte fino hasta soltar grasa, incorporar pure de camote previamente licuado, rectificar sazón.

En sartén de teflón derretir 15 gr de mantequilla, saltear hongos, tomate Cherry sazonar, reservar y emplatar.






APAC
Academia Panamericana
de Arte Culinario

LA C  NSTANCIA



Disfruta Responsablemente

