

PLATO DEL DÍA | CHEFS ANDREA BLANCO Y LEAN CARRANZA

PIE DE CHOCLO, PIMIENTO Y ALBAHACA, GRATINADO CON QUESO DE CABRA, EN MASA DE ALGARROBA Y NUECES

MASA QUEBRADA

INGREDIENTES

- 50 GR NUECES
- 50 GR HARINA DE ALGARROBA OSCURA
- 200 GR HARINA 0000
- 100 GR MANTECA
- 1 UN. HUEVO
- 2 GR POLVO LEUDANTE
- 5 GR SAL
- C/N AGUA FRÍA

PREPARACIÓN

- 1• Tostar y procesar las nueces.
- 2• Armar una corona con todos los secos.
- 3• Colocar la manteca fría cortada en cubo en el centro y realizar un arenado.
- 4• Agregar los líquidos y sablear.
- 5• Enfilmar y enfriar.
- 6• Estirar y fonzar la tartera.
- 7• Hacer una cocción a blanco en horno moderado.

RELLENO

INGREDIENTES

- 5 UN. CHOCLO
- 1 UN. CEBOLLA MEDIANA
- 1/2 UN. PIMIENTO ROJO
- 50 CC ACEITE DE OLIVA
- 100 CC LECHE
- PIMENTÓN
- AJI MOLIDO
- SAL

PREPARACIÓN

- 1• Cortar la cebolla y el pimiento en brunoise.
- 2• Desgranar los choclos.
- 3• Hacer un sofrito con la cebolla y el pimiento con aceite de oliva.
- 4• Agregar los granos de choclo.
- 5• Rehogar la preparación hasta notar que el cholo se encuentra tierno.
- 6• Agregar la leche y los condimentos. Cocinar hasta reducir. Enfriar.
- 7• Separar la mitad de la preparación y procesar.
- 6• Mezclar ambas preparaciones.
- 7• Volcar la preparación a la tartera.

LIGUE

INGREDIENTES

- 150 CC CREMA DE LECHE
- 2 UN. HUEVOS
- 200 GR QUESO DE CABRA SEMIDURO
- PIMIENTA NEGRA MOLIDA

PREPARACIÓN

- 1• Mezclar la crema, los huevos y el queso de cabra rallado, salpimentar y volcar sobre el relleno de la tarta.
- 2• Cocinar 40 minutos en horno moderado

ROLL DE CHIVO EN COCCIÓN LENTA CON CREMOSO DE BATATA, VEGETALES AL NATURAL, CROCANTE DE NUEZ, TIERRA DE OLIVAS Y REDUCCIÓN DE VINO CON CEREZA.

INGREDIENTES

- 1 UN. CUARTO TRASERO DE CHIVO
- 100 GR PANCETA SALADA
- 100 GR OREJONES
- 100 GR HIGOS SECOS
- 250 GR CEBOLLA
- 200 GR BATATA
- 100 GR CHOCOLATE BLANCO
- 1 ATADO DE RÚCULA
- 100 GR TOMATES CHERRY
- 1 PLANTA DE RADICHIO
- 500 CC SIDRA
- 500 CC VINO TINTO
- 100 GR CEREZAS
- 150 GR AZÚCAR
- CARDAMOMO
- 100 GR ACEITUNAS NEGRAS
- 50 GR NUECES
- 200 GR QUESO PARMESANO
- HILO P/ BRIDAR
- SAL/ PIMIENTA/ ROMERO

PREPARACIÓN

- 1• Deshuesar el cuarto trasero y acondicionar la carne de manera que quede lo más uniforme posible.
- 2• Para el relleno cortar los orejones y los higos en trozos pequeños, hidratarlos en sidra y luego saltearlos con la cebolla cortada en juliana y la panceta en cubos.
- 3• Para armar el roll, salpimentar la carne y disponer el relleno en el centro de la pieza a arrollar. Armar el roll y bridar con hilo.
- 4• Sellar el roll en una sartén bien caliente y luego llevar al horno en un recipiente con líquido, cubierto con aluminio.
- 5• Cocinar la batata partiendo de agua fría para obtener un puré bien seco. Agregarle el chocolate blanco y condimentar.
- 6• Armar una ensalada con las hojas verdes, limpias y el pomelo pelado a vivo. Incorporar los tomates cherrys y un poco de aceite de oliva.
- 7• Para el crocante de nuez fundir en una sartén el queso parmesano, incorporar las nueces picadas, retirar del fuego y dejar enfriar.
- 8• Deshidratar las aceitunas en el microondas, luego molerlas y así obtener la tierra de aceitunas.
- 9• Para la reducción de vino, poner en un recipiente el vino, el azúcar y las cerezas descaroizadas, diluir el azúcar antes de llevar al fuego. Cocinar a fuego bajo hasta que nape cuchara.
- 10• Montar el plato disponiendo los diferentes componentes de la receta de la manera deseada.

LOMO CON CREMA DE MAÍZ Y TOMILLO, TOMATES QUEMADOS CON AIRE DE AJO, REDUCCIÓN DE CIRUELAS Y PAPEL DE AZAFRÁN

LOMO Y CREMA DE MAÍZ

INGREDIENTES

- 250 GR LOMO DE TERNERA
- 2 UN. MAÍZ AMARILLO O CHOCLO
- 1 UN. CEBOLLA
- TOMILLO FRESCO
- 15 GR ALMIDÓN DE MAÍZ
- 200 CC LECHE
- ACEITE DE OLIVA
- SAL

PREPARACIÓN

- 1• Sellar el medallón de lomo de ambos lados en un grill, terminar la cocción y reservar.
- 2• Para la crema de maíz, extraer el maíz de la mazorcar con la ayuda de un cuchillo para sacar todos los granos.
- 3• Cortar la cebolla en doble ciselado, poner un sartén a calentar con aceite de oliva y rehogar la cebolla con el tomillo.
- 4• Agregar los granos de maíz y cocinar por unos dos minutos aproximadamente.
- 5• Disolver el almidón de maíz en la leche e incorporar a la preparación anterior. Una vez que rompe hervor cocinar dos minutos hasta espesar.
- 6• Por ultimo procesar y pasar por un tamiz para eliminar restos sólidos.
- 7• Condimentar y reservar.

TOMATES QUEMADOS Y AIRE DE AJO

INGREDIENTES

- 200 GR TOMATES
- ACEITE DE OLIVA
- SAL / PIMIENTA
- 200 CC LECHE
- 1 UN. DIENTE DE AJO
- 2 GR LECITINA DE SOJA

PREPARACIÓN

- 1• Poner a marinar los tomates cortados en mitades en aceite de oliva.
- 2• En un grill caliente colocar los tomates y marcarlos de los lados.
- 3• Para el aire de ajo, poner a calentar la leche con el diente de ajo aplastado para infundir.
- 4• Retirar del fuego, condimentar y colar.
- 5• Agregar la lecitina de soja, disolverla y reservar.
- 6• Al momento de usar, mixear la preparación para formar el aire.

REDUCCIÓN DE CIRUELAS

INGREDIENTES

- 300 GR CIRUELAS
- 1 UN. CEBOLLA MORADA
- 1 CUCHARADA AZÚCAR MORENA
- 100 GR VINAGRE DE MANZANA
- PIMIENTA NEGRA EN GRANO
- PAPIKRA
- ACEITE DE OLIVA
- SAL

PREPARACIÓN

- 1• Cortar la cebolla en doble ciselado, calentar en una cacerola aceite de oliva e incorporarla para rehogar.
- 2• Pelar y cortar las ciruelas y agregar a las cebollas.
- 3• Agregar la pimienta, sal, papikra, azúcar y vinagre.
- 4• Dejar cocinar hasta que la preparación tome consistencia espesa, parecida a la de una mermelada.
- 5• Reservar.

PAPEL DE AZAFRÁN

INGREDIENTES

- 150 GR PAPA
- C/N AGUA
- 2 GR AZAFRÁN
- SAL
- PIMIENTA

PREPARACIÓN

- 1• Hervir la papa para realizar un puré.
- 2• Con la papa cocida, condimentarla con la pimienta y agregar agua hasta formar un puré líquido.
- 3• Por otro lado tostar las hebras de azafrán en un sartén para que desprendan todo su aroma y sabor.
- 4• Agregar el puré.
- 5• Poner una capa muy fina del puré líquido en una lámina antiadherente y llevar a horno a temperatura no mayor a 90°C, para deshidratar.
- 6• Una vez seco, cortar a gusto y decorar el plato.

PLATO DEL DÍA | CHEF EDUARDO UMAR

CERDO A LAS 3 MOSTAZAS Y VEGETALES DE ESTACIÓN

CATEGORIA: CARNES

RENDIMIETO: 1 PORCIÓN

INGREDIENTES

- 250 GR BONDIOLA DE CERDO
- 100 GR MOSTAZA
- 50 GR MIEL
- 10 GR MANTECA
- 250 GR ESPINACA O ACELGA
- 1 UN. TOMATE PERITA
- 200 GR VEGETALES DE ESTACIÓN
- 30 CM PAPEL ALUMINIO
- 50 GR AZÚCAR
- 200 CC VINO TINTO
- 30 GR CHOCOLATE SEMI AMARGO
- CN GR SAL Y PIMIENTA
- 20 CC ACEITE DE OLIVA

PREPARACIÓN

- 1•** Salpimentar el cerdo y condimentar con mostaza y miel, envolver en papel aluminio. Llevar a horno caliente 20 minutos aproximadamente hasta cocinar con manteca.
- 2•** Los vegetales lavados y cortados condimentar y llevar a horno para cocción.
- 3•** Reducir vino tinto y azúcar y ligar con chocolate semi amargo.
- 4•** En otra sartén incorporar azúcar y tomates hasta caramelizar a fuego moderado.
- 5•** Saltear hojas verdes en sartén y condimentar.
- 6•** Servir en plato combinando colores y salsa.

CHEESECAKE DE FRUTOS CUYANOS EN ALMÍBAR SOBRE MEMBRILLO, REDUCCIÓN DE MALBEC Y FRUTAS FRESCAS

INGREDIENTES

- 30 GR HIGOS EN ALMÍBAR
- 30 GR BATATAS EN ALMÍBAR
- 30 GR QUINOTOS EN ALMÍBAR
- 30 GR ZAPALLITOS EN ALMÍBAR
- 50 GR COÑAC
- 1 UN. RALLADURA DE LIMÓN
- 1 UN. JUGO DE LIMÓN
- 5 GR GELATINA SIN SABOR
- 5 UN HUEVOS
(SEPARAR CLARAS DE YEMAS)
- 100 GR CREMA DE LECHE
- 200 GR QUESO CREMA
- 50 GR AZÚCAR
- 100 GR DULCE DE MEMBRILLOS
(PAN PARA CORTAR)

PREPARACIÓN

- 1• Preparar una base con las yemas, azúcar. Llevar unos minutos a baño maría hasta que quede a punto (aparato bomba) – (15 minutos aproximadamente)
- 2• Procesar todos los frutos en almíbar con mixer o procesadora, agregar el jugo y ralladura de limón, junto con el coñac y la gelatina.
- 3• Preparar un merengue firme con las claras y 30gr de azúcar.
- 4• Una vez frio los frutos se le agrega: crema de leche a medio punto, queso crema y merengue.
- 5• Reducción de Malbec hacer un almíbar con azúcar y Malbec hasta lograr punto deseado.

MONTAJE

Cortar una base de membrillo y poner en el fondo de molde individual o grande, sobre este fondo se incorpora la crema Cheese , se deja enfriar mínimo 4 horas , servir con la reducción del Malbec y unos gajos frescos de frutas de temporada.