**Restaurante**

**Home- Bienvenidos**

¿Quiénes somos?

¿Cómo crear un restaurante y convertirse en un éxito de la noche a la mañana a los 52 años? Como dijo Ray Kroc: “es cierto que tuve éxito de la mañana a la noche pero 30 años son una noche muy, pero muy larga”.

En 1917, con 15 años, Ray Kroc mintió sobre su edad para ingresar en la Cruz Roja como conductor de ambulancia, pero la guerra terminó antes de que él completara su entrenamiento. Luego trabajó como pianista, vendedor de vasos de papel y de batidoras posteriormente.

En 1954, Ray visitó un restaurante en San Bernardino, California, que le había comprado varias de las batidoras que vendía. Allí encontró un pequeño pero exitoso restaurante operado por los hermanos Dick y Mac McDonald, y quedó sumamente sorprendido por la eficiencia con la que operaba. El restaurante contaba con un menú limitado que consistía de sólo unos pocos productos: hamburguesas, papitas y bebidas. Esto les permitía concentrarse en la calidad y el servicio rápido.

Kroc compartió su visión de abrir restaurantes McDonald’s en todo el país con los hermanos. En 1955, fundó McDonald’s System, Inc., predecesor de McDonald’s Corporation, y seis años más tarde, compró los derechos exclusivos del nombre McDonald’s. Para el año 1958, McDonald’s había vendido 100 millones de hamburguesas.

Ray Kroc quería construir un sistema de restaurantes que se hicieran famosos por servir continuamente comida de alta calidad, utilizando métodos uniformes de preparación. Quería servir hamburguesas, panes, papitas y bebidas que tuvieran el mismo sabor en Alaska y en Alabama. Para lograrlo, escogió una filosofía única: persuadir a los dueños de franquicias y a los proveedores a que aceptaran su visión; que no trabajaran para McDonald’s sino para ellos mismos, junto con McDonald’s. Promovió el eslogan, “Un negocio solo tuyo pero sin estar solo”.

Su filosofía se basaba en el simple principio del banco de 3 patas: una pata eran las franquicias de McDonald’s, la segunda eran los proveedores y, la tercera, los empleados. El banco era tan fuerte como las tres patas que lo sostenían.

“Si tuviera un ladrillo por cada vez que he repetido la frase Calidad, Servicio, Limpieza y Precio, probablemente hubiese podido construir un puente sobre el Océano Atlántico”. — Ray Kroc

**Comida de entrada**

***Arepas de chicharrón***

La arepa de chicharrón es de forma inequívoca, la arepa más gustosa. Es tan rica, que casi todos la prefieren sola (aunque luego hablaremos de los rellenos). Estas arepas tienen una masa muy suave por dentro, y son crujientes por fuera. El gusto y la textura de la masa, sin duda, la aportan los trocitos de chicharrón con que se amasan estas arepas.

**Ingredientes**

2 tazas de harina de maíz precocida 290 g.

1 taza de agua tibia, 240 ml

1 taza de chicharrón de cochino cerdo, 150 gr.

Una pizca de sal prueba la masa antes de agregar la sal porque muchas veces el chicharrón ya tiene sal añadida

1 ½ taza de aceite para freír opcional – si las prefieres cocinar asadas o con menos aceite

**Preparación**

1. Coloca el chicharrón en la tabla de cortar, y con un cuchillo afilado córtalo, lo más pequeño que puedas. Los trozos deben ser inferiores a cinco milímetros. Si dejas trozos muy grandes las arepas se pueden deformar o romper durante la cocción.
2. En un bol de mezclas grande, agrega el agua tibia, la pizca de sal y la harina de maíz. Amasa e integra toda la mezcla con las manos. La harina absorberá la humedad poco a poco. Una buena forma de saber que la harina tiene el punto correcto es que se despega de los lados del bol. Si notas la masa muy seca puedes añadir algunas cucharadas de agua adicionales.
3. Cuando la masa este suave y no tenga grumos, incorpora el chicharrón cortado en trocitos.
4. Divide la masa en ocho porciones del mismo tamaño, y luego forma esferas. Aplana las esferas entre las palmas de tus manos. Luego, elimina cualquier imperfección pasando los dedos suavemente por los bordes de cada arepa.
5. Vierte el aceite en un sartén, y espera algunos minutos hasta que se caliente a fuego medio alto. Con mucho cuidado coloca las arepas en el sartén. Máximo de dos en dos. Cocínalas de tres a cuatro minutos por cada lado hasta que estén bien doraditas.
6. También, puedes hacerlas asadas o en sartén con solo un poquito de aceite, que tienen un poco menos de grasa.
7. Retíralas del sartén y déjalas reposando algunos minutos sobre un plato forrado con papel absorbente. Consúmelas calentitas de inmediato.

***Mariscos al ajillo***

Esta es mi receta sencilla y rápida para preparar mariscos al ajillo. Esta receta lleva una combinación de camarones, calamar, y conchitas – y los mariscos adicionales de su preferencia. Se cocinan en una salsa con mantequilla, ajo, cebolla blanca, vino blanco, y crema de leche. Al final se agrega perejil picado para darle un toque de frescura.

**Ingredientes**

½ libra de camarones crudos pelados y desvenados

½ libra de calamares cortados en rodajas

½ libra de vieiras o conchitas de abanico pequeñas

2 cucharadas de mantequilla

2 cucharadas de cebolla blanca picada finamente

6 dientes de ajo machacados o picaditos

¼ taza de vino blanco

½ taza de crema de leche

Sal y pimienta al gusto

Perejil picadito

**Preparación**

1. Sazonar los mariscos con un poco de sal.
2. Derrita la mantequilla a temperatura media en un sartén de buen tamaño.
3. Añada la cebolla y el ajo, cocine por unos dos minutos.
4. Añada los camarones y cocine por 1 minuto.
5. Añada el vino blanco, mezcle bien y cocine a fuego alto durante 1 minuto.
6. Añada la crema de leche y cocine hasta que los camarones estén casi listos.
7. Añada el calamar y las vieiras o conchitas de abanico, cocine por aproximadamente dos minutos o hasta que estén listos, y retire del fuego.
8. Ajuste la sal y r agregue pimienta al gusto. Agregue el perejil picado.
9. Sirva los mariscos al ajillo inmediatamente.
10. Se puede servir como aperitivo o entrada acompañado de pan de ajo. También se puede servir como plato principal con arroz, plátanos verdes fritos, ensalada, etc.

**Platos fuertes**

***Pollo asado con mandarina y uvas pasas***

Hoy vamos a ver cómo preparar pollo asado con mandarina y uvas pasas. Ésta es una receta un poco diferente a las que estamos acostumbrados, lo cual es ideal para salir de la rutina en la cocina. Como todas las [recetas de pollo asado](https://www.antojoentucocina.com/?s=pollo+asado), ésta también es muy fácil. Pero a su vez está llena de color y de sabor, convirtiéndolo en un plato perfecto para sorprender en la próximas fechas navideñas.

El pollo combina genial con el dulzor que aportan la mandarina y las pasas. En esta ocasión he decidido aromatizarlo también con tomillo fresco, granos de mostaza y garam masala. Una combinación de sabores irresistibles.

**Ingredientes**

2 cuartos traseros de pollo

6,5 cucharadas de brandy

4 cucharadas de aceite de oliva

5 mandarinas

1 cucharadita de semillas de mostaza

3 cucharadas de azúcar moreno o miel

Sal

Pimienta

Unas ramas de tomillo fresco

2 cebollas o bulbos de hinojo\*

½ taza de pasas

2 cucharaditas de garam masala

\* En esta ocasión he usado cebolla, pero el bulbo de hinojo le dará un sabor delicioso.

**Preparación**

En primer lugar encendemos el horno a 200 ºC para precalentarlo.

1. Vamos con el marinado para la carne. Exprimimos el zumo de una de las mandarinas y lo colocamos en un cuenco. Añadimos también el aceite de oliva, el brandy, el garam masasla, el azúcar moreno, los granos de mostaza, sal y pimienta.
2. Enjuagamos y secamos bien las ramas de tomillo fresco y agregamos las hojas a la mezcla. Separar las hojas de tomillo del tallo es muy fácil, solo tenemos que tirar suavemente de ellas hacia abajo. A mí me encanta el tomillo, y aportará un aroma muy fresco al pollo.
3. Mezclamos bien y dejamos reposar todo junto un par de minutos mientras preparamos el resto de ingredientes.
4. A continuación pelamos la cebolla y la cortamos en trozos grandes. En esta ocasión yo he usado cebolla, pero una variante también muy rica es usar bulbos de hinojo. Cortamos también las mandarinas en rodajas.
5. Yo he usado cuartos traseros de pollo, pero puedes usar la parte que más te guste, incluso un pollo entero si seréis muchos comensales. Recuerda que en función del tamaño de los trozos, el tiempo de horneado cambia.
6. En una bandeja para horno colocamos el pollo y lo rociamos con el jugo que hemos preparado antes. Tenemos que impregnar bien el pollo con la mezcla, ya que es lo que le dará sabor. Sobre el pollo colocamos la cebolla, las rodajas de mandarina y las uvas pasas (como puedes ver, yo me he decantado por una mezcla de varios tipos de pasas).
7. Añadimos también unas ramitas enteras de tomillo para dar más color y sabor.
8. Horneamos a 200 ºC durante 40 minutos. Pasado este tiempo, subimos el horno a 250 ºC y lo dejamos cocinar unos 5 minutos más, para que se tueste bien la piel del pollo y quede crujiente.
9. Servimos inmediatamente antes de que se enfríe.

***Cordero al horno***

El **cordero asado** es uno de los platos más preparados y consumidos en Navidad, por lo que hoy quiero enseñarte **cómo hacer cordero al horno en casa y que quede muy tierno**.

Preparar cordero al horno es muy sencillo, pues solo debemos asegurarnos de conseguir una buena pieza de carne y cocinarla a fuego lento. De esta manera conseguiremos que nos quede un **cordero asado muy jugoso y tierno** que se deshace en la boca.

Podrás **condimentar el cordero al horno** con lo que más te guste, en esta ocasión yo lo he sazonado con sal, pimienta recién molida, pimentón dulce, ajo, unas ramas de romero fresco y un buen chorro de aceite de oliva virgen extra. Un adobo de lo más sencillo pero que da como resultado un sabroso plato de cordero. En cuanto a la **guarnición**, también podemos encontrar multitud de opciones y yo he apostado por el clásico lecho de patatas. Solo debemos pelarlas y colocarlas laminadas en el fondo de la bandeja del horno. Al colocar la carne encima, se van regando con los jugos de la carne y quedan muy sabrosas.

**Ingredientes**

8 unidades jarrete o garreta de cordero

4 patatas grandes

5 dientes de ajo

4 ramas romero fresco

Sal

Pimienta recién molida

Pimentón dulce

Aceite de oliva virgen extra

**Preparación**

1. Pelamos las patatas, las troceamos en láminas del mismo grosor y las enjuagamos. Las dejamos escurrir y las colocamos en el fondo de la bandeja del horno, repartidas por toda la base. Salpimentamos al gusto.
2. Sazonamos el cordero con sal, pimienta y pimentón dulce al gusto por ambos lados. Lo colocamos sobre el lecho de patatas.
3. Agregamos los ajos ligeramente chafados y las ramas de romero limpias y secas entre los trozos de carne.
4. Regamos con un generoso chorro de aceite de oliva virgen extra.
5. Introducimos en el horno precalentado a 150 ºC con calor arriba y abajo sin ventilador. Dejamos cocinar durante 1 hora y media o 2, dependiendo del tamaño de los cortes de carne.
6. Pasado este tiempo, comprobamos el punto de cocción y servimos antes de que se enfríe.

**Bebidas**

Tequila – México

Cuando alguien te habla de  México ¿en que bebida piensas? El tequila es un destilado originario del municipio de Tequila en el estado de Jalisco, México. Ha dado fama mundial a este país y hoy en día es uno de los grandes embajadores de esta cultura.

Fruit Shakes – Sudeste Asiático

Por tan sólo 40 céntimos te puedes comprar un granizado de fruta fresca en los puestos callejeros de muchos países de Asia. Todo tipo de frutas te esperan, plátano, mango, piña… por su manera de prepararlo y lo bien que sienta cuando hace tanto calor, se ha vuelto la bebida más típica del Sudeste Asiático.

Mate – Sudamérica

Países como Argentina, Uruguay, Paraguay, Chile…son grandes consumidores de mate, una infusión en torno a la cual hay una fuerte tradición cultural.

La forma típica de consumirlo es caliente en un recipiente hecho de madera mediante un sorbete denominado bombilla, hecho de metal o caña, para poder succionar.

Caipirinha- Brasíl

La Caipirinha es una bebida alcohólica refrescante muy popular en todo el mundo pero originaria de Brasil. Esta hecha con Cachaça, lima o limon, hielo picado y azúcar.

Es importante beberlo con moderación ya que, al estar tan bueno, no te das cuanta de la cantidad de alcohol que lleva y después vienen sus efectos secundarios.

**Postres**

**Brownie**

Brownie o galleta, brownie o galleta,... Si la indecisión se ha apoderado de ti y no sabes por cual de estos dos dulces decantarte, vengo con buenas noticias: no hace falta decidir. Con esta receta de **brownie de aceite de oliva con base de galleta** tendrás ambos en un mismo bocado.

Un dos en uno en toda la regla que te va a hacer levitar, sobre todo si eres amante del chocolate. La combinación de **base crujiente y masa jugosa** es soberbia y adictiva. Si lo dejas reposar de un día para otro, este brownie de aceite de oliva con base de galleta gana en consistencia y sabor.

**rainbow cake**

Mira que tenemos un recetario amplio, extenso y variado, pero nos faltaba la **tarta arcoíris o rainbow cake**. Hoy ponemos remedio a la situación preparándola para vosotros y con vídeo incluido. Para que veáis que, aunque laboriosa, es fácil de hacer y está al alcance de todos.

Este **clásico de la repostería norteamericana** es más que un layer cake en el que se alternan capas de bizcocho de distintos colores con nata montada azucarada. Requiere de un poco de paciencia, pues el proceso es algo largo, pero el resultado bien merece el tiempo extra invertido.

**Receta rápida de galletas finas**

Convertida [la avena](https://www.directoalpaladar.com/tag/recetas-con-avena) en el alimento saludable por excelencia de los últimos años, se nos olvida un poco que también es un ingrediente habitual de recetas, digamos, no tan sanas. Si las famosas -falsas- galletas de avena y plátano te parecen corchopán gomoso -es lo que hay-, esta receta de hoy viene a hacer las paces con quienes buscan una **galleta crujiente, sabrosa, dulce** y, sí, calórica.

Más nutritiva que una galleta industrial corriente, pues el porcentaje de copos de avena es muy superior al de harina refinada y no usamos grasas hidrogenadas, pero **que nadie piense que es un dulce sano**. Es un capricho de consumo ocasional y moderado; ya que cada uno las gestione como crea conveniente.