
[Home](#) [Televisión](#) [Libros](#) [Recetas](#) [Artesanías](#) [Belleza](#) [Pasteles](#) [Pintura](#) [Videos](#)
[Ingresar](#) | [Registrarse](#)

[Comentarios](#)
Buscar por:
Ocasión

[DECORACIÓN DE TORTAS Y PASTELES - RECETAS BÁSICAS](#)
Autor

[Pasta de goma](#)

[Tamaño de texto](#)

[Imprimir receta](#)

[Recomendar](#)
Ingrese lo que desea buscar

[» Recetas Básicas](#)
[» Técnicas Básicas](#)
[» Primeros Pasos](#)
[» Equivalencias y moldes](#)
[» Moldes para tortas](#)

Votos

- 557 A puro color
- 539 15 años para compartir
- 474 Castillo de cuento
- 352 Como una princesa
- 342 Zapatillas mágicas

Visitas

- 132886 A puro color
- 88228 15 años para compartir
- 76890 Como una princesa
- 71913 Burbujas de amor
- 65775 Abrazo de mamá

Rating

- 4.31 La compu
- 4.30 Zapatillas mágicas
- 4.29 Súper Papá Noel
- 4.25 Mi cuarto
- 4.25 Mi cachorrito

Publicada

- 14.01 Sacramento de comunión
Romina Martínez


Ingrediente principal:
Azúcar impalpable

Autor:
utilisima.com

Visitas:
10102

Valoración: 2.5/5
(17 votos recibidos)

Ingredientes

Glucosa 1 cda
Agua 3 cdas
Azúcar Impalpable 250 g
CMC (Carboximetilcelulosa) 1 cdita
Ácido acético 4 o 5 gotas

Procedimiento

Colocar la glucosa en el agua caliente y revolver hasta que se disuelva.
Agregar CMC al azúcar impalpable e incorporar la glucosa ya disuelta.
Unir bien.
Volcar la preparación sobre la mesada espolvoreada con azúcar impalpable y amasar.
Agregar las gotas de ácido acético y terminar de amasar.

Nota

La pasta de goma se utiliza para modelar flores, muñecos y figuras.
Al ser una pasta muy elástica, se puede estirar hasta lograr una masa bien fina.
Esto sirve para simular telas y vestidos.
Se conserva en bolsas herméticas para evitar que se reseque.
Para modelar muñecos o figuras macizas, utilizar apenas se terminó de preparar.
Para realizar flores dejar reposar 24 horas antes de utilizar.
El CMC se consigue en casas de repostería.

[« atrás](#)

17/01/2009
Garcia
de
parte
de
Romina
Martinez

Fondant Extendido

Aqua 80 cm²
Gelatina s/sabor 7 g
Glucosa 2 cdas
Vegetalina 1 cda
Azucar impalpable 1 kg.

} Se obtiene 1,200 k



Colocar el agua en 1 recipiente y agregar en forma de lluvia la gelatina s/sabor e integrar bien. Colocar a baño maría la gelatina hidratada hasta que esté líquida y en ese momento incorporar la vegetalina y la glucosa, mezclar integrar bien. Pasar a otro recipiente y dejar enfriar.
Añadir a la preparación de gelatina una parte de la azúcar impalpable y mezclar. Luego en el centro de la mezcla, formar 1 concha con el azúcar impalpable y volcar en el centro la preparación anterior. Amasar hasta obtener 1 masa elástica.

Pasta de goma

Glucosa 1 cda
Agua 3 cdas
Azucar impalpable 250 g
CMC - 1 cda
Ácido acético: 4-5 gotas.



Colocar la glucosa en el agua caliente y revolver hasta que se disuelva, añadir el CMC el azúcar impalpable e incorporar la glucosa ya disuelta, revolver bien. Volcar sobre la mesa despolvorizada con azúcar impalpable y azúcar. Agregar el ácido acético y terminar de amasar.





bst



BAÑO WILTON

Doce para bolas 27 de 24

Ing: 5 y $\frac{1}{2}$ cuchdas agua natural
1 y $\frac{1}{2}$ cuchda gelatina 1/s
200g glucosa en pasta
1 cuchda jugo de limón
esencia a gusto
1 a 1 y $\frac{1}{4}$ kg azúcar impalpable

Frescas de naranja en rica

Prep: Poner en un bols agua, gelatina, glucosa en este orden, llevar a baño maría con el agua tibia revolver con cuchara de madera hasta que esté todo disuelto y el agua del baño maría hierva de 1 a 1 y $\frac{1}{2}$. ~~el tiempo se duplica o se agrega más placa de acuerdo a la~~
Retirar, agregar esencia, jugo de limón y azúcar cermita hasta que se pueda poner sobre la mesada, amasar incorporando tanta azúcar como sea necesario para que no se pegue de las manos, la cantidad que absorbe depende del calor de las manos, temperatura y humedad ambiente.
Mantener siempre tapado con papel plast.

PRECAUCIONES

El bols debe ser de plástico o esmaltado nunca de aluminio ni de acero.

Para darle mejor sabor poner esencia a gusto o vino.

Para darle mejor sabor poner esencia a gusto o vino.

Las tortas que tienen este baño no pueden ir a la heladera ni antes ni después de bañadas. El bizcochuelo que se va a forrar debe estar untado apenas con dulce de leche, el exceso del mismo da humedad y no quedaría adherido formando ampollas y frunces, éste no puede disolverse con leche u otro líquido si no es fácil de extender se debe calentar.

Para estirarlo es importante que sea sobre madera o mármol, espolvoreando con fécula cermita.

Estirar dándole la forma que necesitemos para la torta y de aprox 5 mm de grosor, teniendo en cuenta de medir la superficie más los altos de la torta y unos 4 cm de cada lado para que al colocarlo los pliegues que se formen queden hacia afuera.

El color se puede dar cuando están los elementos líquidos o cuando es una masa consistente pero siempre disuelto sin son en polvo.

Tiene la duración de 1 año bien envuelto en la heladera, sacándolo 24 horas antes de utilizar.

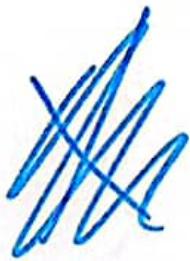
Este baño protege y sella conservando los rellenos: de manteca hasta 8 días fuera de la heladera, en pleno verano 4 días, los mousses 48 horas y 24 en verano.

Nunca conviene utilizar rellenos con crema chantilly o pastelera con frutas en almíbar, estas fermentan con facilidad.

stituto Beatriz Marino
rosin Vida entera



✓ GLASÉ REAL



Ing: 1 clara
250g azúcar impalpable
1 cuchita de jugo de limón
Nota: el azúcar de azucarera.

En lo posible - talce
cerado

Prep: Poner en un bols la clara batir con cuchara de madera para que se deslique, agregar el azúcar cernida (aprox 200g) y el jugo de limón colado y formar una pasta liviana. Si la mezcla queda muy espesa no solo sufre la batidora sino que el glasé queda pesado, rinde menos y no se seca rápidamente. ~~metos de 5 minutos~~ Batir con la batidora hasta que esté bien blanco y espumoso, retirar la batidora y agregar azúcar impalpable como sea necesaria según el grosor del puntero que se va a usar con la palita de madera.
Dejar reposar 15m tapado con plast o repasador húmedo

OBSERVACIONES

No se debe batir en bols de acero o aluminio porque quedaría grisáceo.

Usar cuchara de madera, goma o plástico.

Todas las piezas de glasé se hacen sobre papel plast.

Los colores tienen que usarse en pasta o el polvo (disuelto en el mínimo de agua)

Retirar de la heladera 24 horas antes de usar y volver a batir con la batidora.

Mientras estamos trabajando el bols se tapa con papel plast o repasador apenas húmedo.

Tiene duración de un año cubierto con papel plast adherido al glasé tapado con tapa hermética y en la heladera.

Nunca se deben usar claras recién sacadas de la heladera.

El azúcar tiene que estar siempre cernida en el momento.

RECORDEMOS TRAER SIEMPRE A CLASE

Hojas de papel plast, fregón, repasador, escarbadores, 1 espátula plástica o cuchillo sin filo, mangas y punteros marcados con el nombre, acoples, tijera.

glasé se guardan 15 o 20 días - se debe de quedar a temperatura ambiente y se revierte en la batidora
mejor en el calentador en pasta
nunca en horno ni nevera

BB

X

PASTILLAJE

Ing: 1/3 t agua natural
1 cuchda gelatina s/s
½ kg azúcar impalpable

Prep: Poner en bols de plástico o esmaltado el agua y en forma de lluvia la gelatina, poner el bols dentro de otro con agua caliente, dejar sobre fuego y cuando el agua del baño levante el hervor contar 2' (si hicieramos el doble de la receta tenemos que multiplicar los minutos de cocción o dividir si hacemos la mitad) revolver con palita de madera.

Retirar, agregar el azúcar cernida mezclando hasta que se pueda manejar con las manos, poner sobre la mesa, trabajar bien que esto le dá suavidad y lo deja bien blanco agregando azúcar necesaria para que no se pegue de las manos.

Envolver con papel plast y encima un repasador mojado.

Utilizar enseguida de lo contrario poner la mitad del azúcar guardar bien envuelto en un bols con tapa, y en el momento de usar agregar el resto del resto amasándolo.

Estirar en pocas cantidades sobre fécula cernida cortando rápidamente con trincheta o bisturi.

Los moldes se hacen de cartulina, poner en vidrio, mármol o espuma plast a secar, con los moldes verificar si al cambiarlos no se alteraron las piezas.

Dejar secar y con mucho cuidado darlas vuelta.

Para unir las piezas se hace con glasé.

Al pastillaje se le puede dar color cuando está líquido o ya con su punto, siempre disuelto o en pasta.

Al secarse los colores se aclaran.

Al secarse los colores se aclaran.

Para lograr buena terminación y que las piezas pierdan el filo de los cortes,

lijar con cuidado con lija N° 0 y 1.

Los Pieses secos minimo 72 horas, de hecho
seco para peinar y decorar

uto Beatriz Marino

FONDANT

Poner en una cacerola 1 kg azúcar común, 1 cuchda glucosa y suficiente agua para cubrirla, llevar sobre fuego fuerte hasta que el almíbar tenga punto de bolita blanda, que se prueba dejando caer una cucharadita de este en una taza con agua fría y al tomarla entre los dedos se forma una bolita blanda.

Retirar y enseguida volcar sobre mármol mojado con agua fría, rociar con 2 cuchdas jugo de limón y con la rasqueta se trabaja hasta que se torne blanco y de consistencia dura, envolver en papel plast.

Para guardar dura 1 año.

Utilizar calentando a baño maría o fuego directo muy suave, para bañar tortas, bombas, masitas, etc.

También se puede agregar suficiente azúcar impalpable para formar una masa que se pueda estirar imitando el baño Wilton.

AZUCARILLO

Este es ideal para imitar rocas, piedras, nieve o para copa de los árboles, etc.

Poner en una cacerola 1 kg azúcar común cubrir con agua, revolver, llevar a fuego fuerte, sin revolver ni mover la cacerola, hasta que tenga punto de bolita dura, puede probarse introduciendo un tenedor al levantarla, soplarlo y sale una hilera de globos, también introduciendo una gota de almíbar en un poco de agua fría, se forma una bolita dura o poniendo termómetro desde el primer momento en la cacerola y cuando este marque 137°, retirar, poner 2 cuchdas de glacé recién hecho, que puede ser del color que se desee, batir un poco con cuchara de madera y volcar rápidamente en una caja de cartón forrada con papel manteca o papel celofán, el preparado comienza a elevarse y en determinado momento bajar un poco, dejar hasta que se enfrie totalmente.

• puede guardarse muchísimo tiempo en envoltura

REGLA BASICA DE MERENGUES

La regla principal para hacer merengue es medir las claras por taza.

El equivalente es: 6 claras = 1 taza, 3 claras = $\frac{1}{2}$ taza, 2 claras = $\frac{1}{3}$ de taza,
1 y $\frac{1}{2}$ clara = $\frac{1}{4}$ taza.

Poner el azúcar correspondiente sin tener en cuenta que en esa taza hay más o menos cantidad de claras.

Los merengues cocidos por medio de almíbar o directo al fuego, fórmula

1 y 2 llevan 70g azúcar por clara, es decir por taza 420g.

El merengue industrial (cocido al vapor) lleva 100g azúcar por clara.

Para un mejor resultado no hacer más de 4 claras por batido.

INSTITUTO GASTRONOMICO

Beatriz Marino

MERENGUE DIRECTO N° 1 (Suizo)

Poner en una cacerola de aluminio 4 claras (2/3 taza) y 280g azúcar (1 y $\frac{1}{2}$ taza) y sobre fuego directo batir con batidor de mano hasta que se disuelva el azúcar y al introducir el dedo se sienta caliente, retirar poner en el bols de la batidora y batir hasta que esté firme. Retirar, incorporar 1 cuchda azúcar imp. Es especial para decorar y es el único que se pone a secar para lograr cáscara por fuera y cremoso por dentro.

MERENGUE DIRECTO N° 2

Lleva los mismos ing. Pero el procedimiento es: batirlo con batidora sobre fuego suave hasta que los batidores dejen huellas que se borren, retirar del fuego seguir batiendo hasta que se enfrie y tome punto de picos firmes agregar el azúcar imp. Se puede usar para tortas, tartas, etc es el ideal para hacer ricarditos, queda de consistencia más espumosa, más souflé que el N° 1.

MERENGUE ITALIANO

Poner en una cacerola 280g azúcar (1 y $\frac{1}{2}$ taza) cubierta de agua llevar al fuego fuerte hasta que tenga punto de hilera de globos (punto de bolita dura) caramelito sin color, se puede probar introduciendo el tenedor se sopla tiene que salir una hilera de globos unidos, en ese momento poner sobre las 4 claras (2/3 taza) que se batieron a nieve con 1 cuchda azúcar, se deja caer en forma de hilo, batir hasta que esté frío, se le puede incorporar 2 cuchdas azúcar imp. En forma envolvente. Este es ideal para hacer todo tipo de decoración no sirve para poner a secar, solo se puede dorar por ejemplo una torta merengada, omelette surprise, se puede hacer de frutas, caramelito, de café.

MERENGUES SECOS (Francés)

Lleva 80g azúcar por clara siempre midiéndolas por taza poner a batir 4 claras con 1 cuchda azúcar hasta que esté firme, agregar 160g azúcar, batir durante 15', retirar de la batidora e incorporar 160g azúcar más en forma envolvente, poner sobre papel enmant. en discos, en forma de plantillas o merenguitos. Se pone en horno de 120° unos 7 a 8' se baja o se deja entreeabierto hasta que se noten sequitos, se dejan enfriar en el horno. Variación: se le puede incorporar bien mezclado con el azúcar 3 cuchdas cacao o chocolate de taza rallado, 1 cuchda café instantáneo o $\frac{1}{2}$ taza nueces semipicadas, avellanas o almendras.

MERENGUE INDUSTRIAL

Poner en un bols 1 taza claras, 3 tazas azúcar común, 1 cuchda jugo de limón, 1 cuchta glucosa batir al vapor hasta que al levantar los batidores los picos que se formaron no caigan y esté ligeramente opaco, se retira se sigue batiendo agregando 3 cuchdas azúcar imp. Cernidos unos segundos más. Es ideal para colorear y decorar tortas.

Cazuelitas Marinadas

En una cazuela o cacerola poner 3 cuch. de aceite y marchitar allí 2 cebollas grandes en julianas cuando estén transparentes agregar 3 dientes picado, 2 tazas de tomates cubeteados (sin cáscara y sin semilla), 2 cucharadas de perejil picado, 1 hoja de laurel, sal, pimienta y $\frac{1}{2}$ taza de vino blanco.
Dejar cocinar a fuego lento unos 3 min, para agregarle 1 kg. de lomos de pescado (cazón por ejemplo) en cubos -esos cubos luego de cortados se pueden poner en agua con jugo de limón y abundante sal gruesa- junto con 2 tazas de arvejas, 400 gramos de pulpa de mejillones o berberechos y un ramito de hierbas aromáticas, si se desea se puede agregar 2 papas en cubitos. Se tapa la cacerola y se cocina a fuego lento de 8 a 10 minutos.

Scones de Choclo y Panceta

Mezclar en un bols 2 tazas de harina, $\frac{1}{2}$ taza de fécula de maíz, 4 cucharaditas de royal, $\frac{1}{2}$ taza de queso rallado, 1 cucharadita de sal, 50 grs. de panceta bien picada y 70 grs. de mantequilla fría.
Trabajar con un estribo o tenedor hasta que este granulado. En el centro colocar 1 taza de choclo en grano procesado (puré) y suficiente leche fría como para poder estirarla sin que se pegue en la mano.
Unir solamente (no amasar) y estirar de 1 cm y $\frac{1}{2}$ de grosor, cortar de 3 a 4 cm. de diámetro y poner sobre chapa enharinada para llevar al horno.
Horno 190° de 12 a 15 minutos.

Tarta de Bondiola y Manzana

Para la masa untar 2 tazas de harina, 2 cdts. de polvo de hornear, 50g. de queso rallado, pizca de sal. En el centro poner 1/3 t. de aceite y suficiente agua fría o leche.
Estirar y tapizar una tortera de 28cm aproximadamente.
Dejar en la heladera de 15 a 20 minutos.
Semi batir 3 huevos y mezclar con $\frac{1}{2}$ taza de yogur, $\frac{1}{2}$ taza de leche y 150 g. de queso crema de untar o muzzarella rallado, condimentar con sal y pimienta.
Sobre la masa colocar 200grs. de bondiola en juliana, arriba 2 o 3 manzanas verdes o peras fileteadas, volcar el batido y arriba espolvorear con 2 cuch. de azúcar y 2 cuch. de queso rallado.
Horno 170° de 30 a 35 minutos.

INSTITUTO DE ALTA GASTRONOMÍA BEATRIZ MARÍN
RECETA PARA EL DÍA 22 DE OCTUBRE DE 2003
HAMBURGUESAS

DE VERDURAS: Ing: 1 taza calabaza

1 taza berenjena

1 taza papa

1 taza zanahoria todos estos rallados gruesos

¼ taza puerros o cebolla picada

1 huevo

1 taza ricotta

2 cucharadas queso rallado

2 cucharadas avena laminada

Prep: Tiernizar en el micro o en una cacerola al vapor las verduras por separado aparte dejar enfriar y mezclar con el huevo, ricotta, queso, avena y condimentos, darle la forma con la hamburguesera o a mano cocinar a la plancha o al horno unos 5 a 8'.

DE CARNES: Ing: 1 kg carne picada de vaca, cerdo, pollo o pescado

1 taza zanahoria rallada

1 taza papa rallada

¼ taza cebolla rallada

2 cucharadas perejil picado

2 dientes de ajo

3 cucharadas avena

1 huevo

sal, pimienta, mostaza

Prep: Mezclar las verduras con la carne elegida y los demás ingredientes para darle la forma y hornear o a la plancha dándolas vuelta. Servir con rodajas de tomates, huevos, lechuga, mayonesa y ketchup.

Guayabo 1923 esq Jackson

Tel-fax: 400 95 96

Página web: www.bmarino.com.uv

Correo electrónico: institutobmarino@hotmail.com

2da clase

CURSO LUIS TONIOTTI S.R.L.

MATAMBRE RELLENO

Ing: 1 y $\frac{1}{2}$ a 2 kg matambre, 3 zanahorias en bastones, 1 atado acelga o 2 de espinacas, 1 morrón rojo, 150g panceta, 1 cebolla en juliana curada, $\frac{1}{4}$ kg chauchas, 4 huevos duros, 3 huevos crudos, 200g queso mazarella rallado, $\frac{1}{2}$ taza queso semiduro rallado, s.p. ajo. Perejil, orégano, 2 cubitos caldo de verduras, 2 cuchdas aceite, 2 cuchdas vino blanco, 1 cuchda gelatina s/s.

Prep: Desgrasar el matambre y dejarlo parejo, condimentarlo y adobarlo con el perejil y ajo picado, orégano, aceite y vino dejar $\frac{1}{2}$ hora; aparte semibatir los huevos y mezclar con el queso rallado.

Colocar el matambre con la grasa hacia arriba, rociar con batido de huevos, colocar hojas sin tallo de acelga, un poco de mazarella, gelatina, espolvoreando panceta, hojas, batido y las demás verduras a lo largo con el batido y gelatina colocar los huevos en un extremo amollar apretando bien, envolver con 2 o 3 vueltas de nylon adherente ajustando bien y afirmando con un atado bien junto, pinchar el nylon, poner en agua hirviendo los cubitos y algún gusto como puerro, morrón, hierbas, etc.

Cocinar hasta que esté tierno, dejar entibiar y luego prensar bien. Se puede guardar con el nylon y otra envoltura en la heladera 8 días y 6 meses en el freezer sin huevos duros.

A LA LECHE

Condimentar con s.p. el matambre, rociar con aceite o pincelar con manteca y mayonesa, llevar a horno de 190° unos 15' agregar abundante leche hirviendo, bajar el horno y cocinar hasta que esté tierno agregando más leche caliente si fuera necesario. Un momento antes de servir volcar en el líquido sobrante 2 huevos semibatidos, $\frac{1}{2}$ taza queso rallado, perejil y ajo, s.p.m. Servir con puré de papas.

A LA MARINERA

Hervir el matambre entero con todos los gustos como un caldo hasta que esté tierno, dejar enfriar en el caldo esto no permite que quede duro y oscuro. Colocarlo en una asadera con la grasa hacia abajo, bien extendido; aparte semibatir 5 huevos y mezclar con 1 y $\frac{1}{2}$ taza queso rallado, 1 morrón rallado o finamente picado, 2 cuchdas perejil picado con 2 dientes de ajo, $\frac{1}{2}$ taza crema doble, 1 taza leche, 2 cuchtas polvo de hornear, 100g aceitunas picadas, s.p.m. y suficiente pan rallado como para formar una consistencia de crema para poner sobre el matambre sin que caiga para los costados, espolvorear con queso, poner unos trocitos de manteca y llevar a horno de 190° unos 20'.

A LA PIZZA

Se procede igual que el anterior poniendo arriba una buena salsa pizzera, llevar a horno de 190° unos 15' hasta que esté dorado, retirar poner aceitunas, palmitos, huevos duros, etc y bastante queso mazarella rallado; llevar 5' más.

CROQUETAS DE CARNES

Ing: 1 litro leche, 100g manteca, $\frac{1}{2}$ kg de la carne elegida, 5 cuchdas colmadas harina, 1 cubito caldo de gallina, carne o verdura, s.p.m. $\frac{1}{2}$ taza queso rallado, 2 huevos, 1 cebolla, 1 morrón rojo, 10 a 12 aceitunas.

Prep: Poner en una cacerola la manteca llevar al fuego a derretir agregar harina, cocinar un momento, de a poco y siempre revolviendo agregar la leche hirviendo con el cubito formando una salsa bien espesa; retirar condimentar poner los huevos, la cebolla y morrón picado todo rehogado, la carne cocida y procesada, las aceitunas picadas, armar pasándolas por harina, huevo batido y pan rallado. Freir en aceite caliente; se pueden congelar fritas 3 meses.

TARTA DE CEBOLLAS

Ing: Masa: 2 y $\frac{1}{2}$ taza harina, 2 cuchetas polvo de hornear, $\frac{1}{2}$ taza queso rallado, 1/3 taza aceite, 1 huevo, leche necesaria.

Relleno: 5 a 6 cebollas, $\frac{1}{4}$ taza aceite, 1 taza leche, $\frac{1}{2}$ taza yogurt natural, 3 huevos, 2 cuchdas fécula, s.p. orégano, 2 cuchdas queso rallado, 1 cucheta azúcar.

Prep: Masa: Mezclar los ing. Secos y en el centro poner aceite, huevo y suficiente leche fría como para formar una masa tierna; estirar y forrar una tartera de 26 a 28 cm de diámetro, dejar descansar en la heladera 15'. Relleno: Marchitar en el aceite las cebollas cortadas en juliana, cuando estén tiernizadas retirar y dejar enfriar, agregarle los huevos semibatidos, el yogurt, la fécula disuelta en la leche, s.p. orégano y azúcar. Poner sobre la masa espolvorear con el queso rallado y orégano; llevar a horno de 170° unos 35'. Se puede congelar entera o en porciones envuelta con papel aluminio 3 meses.

ENTRADA DE ATÚN

Ing: 1 y $\frac{1}{2}$ kg papas, 2 latas atún, 1 taza mayonesa, 2 cuchdas perejil picado, 2 dientes de ajo, 100g aceitunas picadas, $\frac{1}{2}$ taza queso rallado parmesano, s.p.m, 1 cuchda gelatina s/s, $\frac{1}{2}$ taza agua de la cocción de papas, 2 tomates, 3 huevos duros.

Prep: Cocinar las papas enteras en micro o tradicional, dejar evaporar un poco y hacer puré, mezclarle el atún desmenuzado, perejil, ajo, aceitunas, queso rallado, $\frac{1}{2}$ taza mayonesa, la gelatina hidratada y disuelta con el agua de la cocción de papas. Aceitar apenas un molde de tubo acomodar rodajas de huevo duro con aceitunas y llenar con la prep. anterior presionando un poco, dejar enfriar, desmoldar pasando el molde por la llama, alrededor poner sobre las hojas de lechuga, las rodajas de tomate escalonadas. Esto se puede hacer en moldes individuales; no se congela.

Variación: Mezclar el puré con el perejil picado, queso, ajo, gelatina, $\frac{1}{2}$ taza mayonesa, s.p.m; extender sobre papel plast mojado, dejar enfriar.

Aparte mezclar el atún, aceitunas y suficiente mayonesa como para unir, extender sobre el puré, en un extremo colocar $\frac{1}{2}$ huevos duros en hilera, morrón rojo asado en tiritas, arrollar con la ayuda del papel y dejar envuelto 2 horas en la heladera.

Quitar el papel, untar con mayonesa decorar con los elementos del relleno.

3ra CLASE

INSTITUTO GASTRONOMICO
Beatriz Marino

EMPAÑADÓN DE PESCADO Y ATÚN

Masa: Mezclar 3 y $\frac{1}{2}$ taza harina, $\frac{1}{2}$ taza fécula, 3 cuchadas polvo de hornear, 4 cuchadas queso rallado, 50g manteca, en el centro colocar 1/3 taza aceite, 1 huevo, yogurt o leche necesaria como para unir, dejar descansar $\frac{1}{2}$ hora en heladera.

Relleno: Rehogar con 4 cuchadas aceite 2 cebollas picadas cuando estén transparentes mezclar 1 morrón rojo picado, dejar un poco para poner 1 y $\frac{1}{2}$ taza tomates pelados y picados, 2 dientes de ajo picados, 1 kg lomos de pescado a gusto, 1 hoja laurel, s.p. azúcar, cocinar 8 a 10; retirar dejar enfriar e incorporar 1 lata atún, 1 cuchada perejil picado, 100g aceitunas semipicadas, 1 cuchada al ras gelatina, $\frac{1}{2}$ taza pan rallado, $\frac{1}{2}$ taza queso rallado, 1 huevo y rectificar los condimentos.

Estirar la masa en forma de círculo colocar el relleno en la mitad doblar formando una empanada y colocar en una chapa limpia, llevar a horno de 190° unos 20' o hasta que esté bien dorada.

POLLO EN ESCABECHE

Ing: 8 a 10 presas de pollo, 5 cebollas, 3 zanahorias en rodajas finas, 2 tazas blanco de apio, 1 cuchada pimienta en grano, 1 cuchada sal, 1 taza vinagre, 1 taza aceite, 2 hojas laurel.

Prep: Condimentar con s.p. el pollo con o sin piel, sellarlo de a poco a la vez e ir retirando. En una cacerola poner el vinagre, aceite, poner la mitad de la cebolla, apio, zanahorias, poner el pollo, el resto de las verduras, s.p. laurel y cocinar a fuego muy suave con la cacerola tapada unos 30'. Dejar enfriar y reposar 4 horas para servir, se puede mantener en heladera por 15 días o en el freezer por 6 meses.

ÑOQUIS DE PAPA

Ing: 2 kg papas, 50g manteca, 2 huevos, 1 taza fécula, aprox. $\frac{1}{2}$ kg harina, 1 taza queso rallado, s.p.m.

Prep: Cocinar las papas con cáscara en una bolsita de papel plast en el microondas aprox. 2'30" por papa o poner a hervir en agua hirviendo o al vapor (lo más importante es que no pierdan el almidón y queden bien sequitas) se pelan, se dejan que se evapore un poco y se pisan, mezclar con los huevos, queso, manteca, condimentos, fécula y suficiente harina como para formar la masa.

Darle la forma, enseguida poner en agua hirviendo con sal y un chorro de aceite hasta que suban a la superficie, refrescar, colar y servir con la salsa elegida.

Para congelar: Se obtiene mejor resultado poniéndolos en porciones, con salsa hasta 3 meses. Se descongelan y se calientan a baño maría o en el microondas.

ÑOQUIS DE JAMÓN, QUESO Y ESPINACAS

Ing: 50g manteca, $\frac{1}{2}$ litro leche, 1 cubito caldo de verduras, 2 tazas espinacas o berro picado, 200g jamón procesado, 100g queso parmesano rallado, 400g harina, 1 cuchita polvo de hornear, p.m. 2 huevos.

Prep: Poner en una cacerola la manteca, leche, cubito y espinacas, llevar sobre fuego hasta que levante el hervor, agregar harina y polvo de hornear, cocinar como si fuera masa bomba, retirar, dejar entibiar para poner el jamón, queso, Darle la forma, pasar por tenedor hervir como otra pasta, servir con salsa pizzera liviana o crema doble.

TARTA DE ARVEJAS

Masa: Mezclar 1 y 1/2 taza harina, 2 cuchetas polvo de hornear, 1 cucheta sal, 1/4 taza fécula, en el centro colocar 1/3 taza aceite y suficiente leche como para formar la masa, estirar y tapizar una tartera de 28 cm, dejar en heladera 1/2 hora.

Relleno: Marchitar en 1 cucheta aceite 100g panceta picada, 1 cebolla picada cuando esté todo rehogado retirar y agregar 1/2 kg arvejas, 3 huevos semibatidos, 150g queso rallado tipo dambo, 1 taza crema doble o yogurt, s.p.m. Volcar sobre la masa y hornear a 170° unos 35'.

REMOLACHAS A LA VINAGRETA

Ing: 2/3 taza vinagre, 2/3 taza aceite, 3 huevos duros picados, 2 cuchadas perejil picado, 3 dientes de ajo, 100g aceitunas picadas, 1 taza morrón rojo picado, 1/2 taza cebolla picada, 1/2 taza apio picado, s.p.

Prep: Mezclar todos los ingredientes poner las remolachas hervidas en rodajas dejar siempre marinar por lo menos 4 horas antes de servir.

PASTA FLORA

Masa: 150g manteca, 1/2 taza azúcar, 1 huevo, 2 yemas, 2 tazas harina, 1/4 taza fécula, 2 cuchetas polvo de hornear, 1/2 cucheta sal, 1 cucheta ralladura de limón, 3/4 kg dulce de membrillo.

Prep: Batir la manteca a blanco agregar de a poco el azúcar, huevo, yemas, ralladura de limón, batir bien retirar de la batidora e incorporar los ing. Secos, formar una masa que no se pegue de las manos agregando lo necesario para ello, tratar de no trabajarla demasiado; dejar descansar envuelta 15' en la heladera. Estirar 1/4 partes de la masa y tapizar una tortera de 28 cm poner el dulce pisado solo o con 2 cuchadas coñac y 100g nueces semipicadas; cubrir con el resto de masa con tiras enrejadas y hornear a 180° unos 25'. Dejar enfriar barnizar con jalea.

Variaciones :

- 1- Hacer 1 litro de crema pastelera con harina agregar pasas de uva, ciruelas o duraznos en almíbar en cubitos escurridos.
- 2- Mezclar 3/4kg dulce de batata con 1/4 taza ron y 150g chocolate en cubitos.
- 3- Crema pastelera con 200g chocolate picado.
- 4- Crema pastelera con 2 cuchadas bracafé al retirar del fuego poner 2 cuchadas coñac y 100g nueces semipicadas.
- 5- Filetear 1 kg manzanas y/o peras mezclar con 1/2 taza azúcar, 2 cuchetas canela y sobre la masa poner 5 plantillas ralladas.
- 6- Rellenar con dulce de leche repostero.

Instituto Beatriz Marino.

AVICELA INSTITUTO

INSTITUTO GASTRONOMICO
Beatriz Marino

CARLOS LUIS TOMIOTTI S.R.L.



GATEAU DE FRUTAS

Ing: 1 bizcochuelo de 6 huevos de 24 o 26 cm de diámetro

1 receta de crema pastelera

$\frac{1}{4}$ kg frutillas lindas para decorar

$\frac{1}{2}$ kg frutillas partidas a la mitad y maceradas con $\frac{1}{4}$ t azúcar o 1 lata de duraznos o ananá en almíbar

1 caja de gelatina de frutillas de 4 porciones

1 cuchda coñac ~~o amuleta que frutiña~~

Para decorar: merengue directo de: 5 claras y 350g azúcar o $\frac{1}{2}$ lt crema doble hecho chantilly con 5 cuchdas azúcar imp y vainilla.

Crema pastelera: Batir 4 yemas con 8 cuchdas azúcar, agregar 4 cuchdas colmadas fécula mezclar bien y de a poco y siempre revolviendo agregar 1 lt leche caliente, llevar al fuego siempre revolviendo hasta que espese y rompa el hervor.
Retirar, poner vainilla, para postres al sacar del fuego agregar 50g manteca en trocitos.

Preparación: Cortar el bizcochuelo en tantas capas como nos dé; mezclar la crema pastelera con las frutas picadas, poner en una fuente un disco de bizcochuelo mojar con el ron mezclado con el jugo de las frutas, rellenar con la crema, repetir hasta que nos quede un disco al que sacamos el centro dejando un aro de 3 cm de grosor, colocar este acomodar las frutas que dejamos para decorar y cubrir con la gelatina ya fría y a punto de jarabe preparada con 1 y $\frac{1}{2}$ t agua.
Decorar con merengue o crema chantilly con puntero rizado.

crema pastelera:
de grs. - Poco azúcar. - Cocida sola con harina.
en relleno de tortas, cocinada hora, la harina tiene madera
que harina peda con harina tiene
tortas se puede hacer torta con jalea para si lo apaga el botón de Sartén
botones al sol. poner a hornear en 3 calores el menor veces o 150°C chocolate cobertura
marrones o en el horno en lugar de torta recién expuesta
colese se hace la torta en 2 calores de espesores diferentes
como quieras una crema pastelera mejoraria sartén al 30% o al 75% al lado de
una torta

Instituto Beatrix Mariano

LASAGÑA DE VERDURAS

Ing: 4 zapallitos, 2 berenjenas, $\frac{1}{4}$ kg calabaza en rodajas finas, 2 morrones asados y pelados, 1 sobre sopa de verdura, 1t claras, 2t leche, $\frac{1}{2}$ t queso rallado, $\frac{1}{2}$ t crema doble, 300g jamón, 300g queso, 1 y $\frac{1}{2}$ t salsa pizzera.

Prep: Pelar las berenjenas cortar en rodajas, depurar y tiemizar sumergiéndolas en agua hirviendo hacer lo mismo con los zapallitos con cáscara.

En una cacerola poner el polvo de la sopa y la leche dejar sobre fuego revolviendo, retirar poner la crema, las claras semibatidas, p.m. rectificar la sal; en una fuente de homo enmant. y espolvoreada con pan rallado colocar en capas alternando las verduras, con jamón, queso, batido repetir otra vez terminando con el batido, la salsa y queso rallado, llevar a horno de 180° unos 30'.

ARROLLADITOS DE PESCADO Y ESPINACAS *freídos Pollo*

Salpimentar y rociar con jugo de limón 6 a 8 lomos de brótola o similar, arrollar poniendo en el centro tiritas de morrón asado y aceitunas, colocar un escarbidente poner en una asadera con un poco de aceite y 2 cuchdas vino blanco; llevar a homo de 190° unos 10'.

Mientras rehogar con 50g mantequilla cebolla picada cuando esté transparente poner un atado espinacas picado, dejar tiernizar agregar 2 cuchdas harina y de a poco caldo suficiente como para obtener una crema liviana, poner 150g queso crema, rectificar los condimentos, bañar los arrolladitos y dejar 10' más.

SALSA CARUSO

Marchitar en 50g mantequilla 2 cuchdas cebolla bien picada agregar 200g champiñones trozados, 200g jamón en cubitos y rehogar, agregar 2 cuchdas fécula disueltas en $\frac{1}{2}$ lt leche, dejar sobre fuego hasta que levante el hervor y espese, agregar 1/2lt crema doble, 1 cuchda extracto de carne y condimentar.

POSTRE DE FRUTAS AL HORNO

Colocar en un bols 2 peras, 2 bananas, 3 manzanas, 3 duraznos, 10 ciruelas pasas o frescas, cereza o uvas en grano, rociar con el jugo de 2 naranja, 1 limón reposar 15'.

Batir 1t crema doble con 1/2t azúcar rubia hasta que espese agregar 3 yemas de a una batir bien, cernir 1 y $\frac{1}{2}$ t harina, 2 cuchtas polvo de hornear, 1 cuchta canela; aparte batir las claras a nieve agregar en forma de lluvia $\frac{1}{2}$ t azúcar común batir un poco más incorporar parte de este al batido de yemas los ing.

Secos y por último el resto del merengue. En una fuente de horno gruesa enmant. poner la fruta con su jugo cubrir con la masa espolvorear con nueces semipicadas, hornear a 170° unos 25'.

Servir solo con crema pastelera helado o salsa de caramelito.

TORTA DE RICOTA

Masa: Batir 150g mantequilla con $\frac{1}{2}$ t azúcar hasta que esté cremosa agregar 1 huevo, 1 cuchta vainilla y 2 y $\frac{1}{4}$ t harina, $\frac{1}{2}$ t fécula, 3 cuchtas polvo de hornear, pizca de sal alternando con suficiente leche o agua como para formar una masa tierna, dejar descansar 15' en heladera.

Relleno: Pasar por cernidor $\frac{1}{4}$ kg ricota mezclar con 3 huevos semibatidos, 100g pasas de uva, 2 cuchtas ralladura de limón, 1t azúcar, 1/2t crema doble o leche; estirar 2/3 partes de la masa para forrar una tartera de 26cm; colocar el relleno tapar con el resto de masa llevar a horno de 180° unos 35' hasta que al pinchar se note cocido, retirar dejar enfriar espolvorear con azúcar imp.

entre en la torta

Instituto Beatriz Marino.

Beatriz Marino
INSTITUTO GASTRONÓMICO

INSTITUTO DE ALTA GASTRONOMÍA BEATRIZ MARINO

RECETA PARA EL DÍA 31 DE MARZO DE 2004

TORTA DE ESPINACAS Y ATÚN

Ing: Masa: 3 y ½ tazas harina
3 cucharaditas polvo de hornear
¼ taza queso rallado
1/3 taza aceite
1 taza espinacas picadas crudas
1 cucharadita sal

Relleno: 1 cebolla
2 cucharadas aceite
1 morrón
2 tomates
2 zanahorias
2 latas atún (300 g aprox)
1 cucharada gelatina s/s
1 cucharada fécula
1 huevo para unir

AZUCAR IMPARABLE
GUIDO LUIS TONIOTTI S.R.L.

Prep: Masa: Mezclar los ing secos en el centro poner el aceite previamente licuado con las espinacas, unir agregando agua si fuera necesario sin amasar demasiado. Estirar ¾ partes para tapizar una tartera de 28 cm aprox y dejar en heladera ½ hora junto con el resto de masa envuelta.

Relleno: Marchitar en el aceite la cebolla picada, agregar morrón picado, zanahoria rallada cuando esté todo tiernizado poner los tomates y condimentos, dejar un momento espesar los jugos con la fécula disuelta en agua retirar, dejar enfriar para poner gelatina, huevo, atún y rectificar los condimentos. Poner el relleno sobre la masa, cubrir con el resto de masa perforar el centro y llevar a horno de 190° unos 25'.

Se puede congelar entera o en porciones hasta 3 meses.

Guayabo 1923 esq Jackson
Tel-fax: 400 95 96

Página web: www.bmarino.com.uv

Correo electrónico: institutobmarino@hotmail.com

INSTITUTO DE ALTA GASTRONOMÍA BEATRIZ MARINO
RECETA PARA EL DÍA 28 DE JULIO DE 2004

TARTA DE COLIFLOR

Ing: Masa: 2 tazas harina
2 cucharaditas polvo de hornear
1 cucharadita sal
 $\frac{1}{4}$ taza aceite
 $\frac{1}{4}$ taza leche fría aprox
Relleno: 1 coliflor hervida
150g jamón
150g queso muzarella
3 huevos
1 taza yogurt o leche
sal, pimienta, moscada

AZÚCAR IMPALPABLE

GUIDO LUIS TONIOTTI S.R.L.

Prep: Masa: Cernir harina, polvo de hornear, sal en el centro poner aceite y suficiente leche como para formar una masa que no se pegue de las manos, estirar y forrar una tartera de 26 a 28 cm, dejar en heladera 20'.

Relleno: Semibatir los huevos mezclar con el yogurt, la coliflor picada, el jamón en juliana y el queso rallado, condimentar.
Volcar sobre la masa, espolvorear con queso rallado y llevar a horno de 170° unos 35m.

Variación: Se puede sustituir la coliflor por brócoli, chauchas, arvejas, choclo, aprox 2 tazas.
Se puede cocinar solo el relleno en budinera o asadera aceitada y espolvoreada con pan rallado.

PIZZA DE COLIFLOR

Ing: 2 papas hervidas
1 coliflor hervida
2 huevos
3 cucharadas harina colinadas
2 cucharaditas polvo de hornear
2 cucharadas aceite
sal, pimienta
2 o 3 cucharadas yogurt o leche
Para cubrir: salsa pizzera

Queso muzarella
Orégano

Prep: Licuar todos los ing de la masa, salpimentar y volcar en asadera aceitada y cubrir con la salsa, llevar a horno de 170° unos 25m, retirar poner queso muzarella y orégano y dejar 5m más en el horno.

INSTITUTO GASTRONOMICO
Beatriz Marino

COCINA PRÁCTICA 2

1^a CLASE

TORTA DE PUERROS

Masa: Hojaldre económico: 10 cuchdas aceite, 10 cuchdas agua, 1 huevo, 1 cuchta sal, 450 a 500g harina. Para hojaldar: 1 taza fécula, 3 cuchtas polvo de hornear, aprox. 100g manteca.

Poner en un bols agua, aceite, huevo, sal batir un poco y poner suficiente harina como para formar una masa de consistencia tierna, amasar, golpear y dejar descansar $\frac{1}{2}$ hora. Estirar bien finita, pincelar con la manteca derretida, espolvorear con fécula y polvo de hornear por medio del cernidor, arrollar y superponer el rollo en 3 partes, estirar y usar.

Relleno: Poner en una cacerola 1 cuchda aceite agregar 100g panceta, dorar un poco y poner 8 blancos de puerros en rodajas, cuando estén rehogados cubrir con leche y cocinar hasta que se evapore, retirar dejar enfriar para mezclarle $\frac{1}{2}$ taza queso parmesano rallado, 100g queso daimbo rallado, 3 huevos semibatidos, s.p.m. $\frac{1}{2}$ taza crema doble. - *para torta de carne dulce*

Estirar $\frac{1}{4}$ partes de la masa para tapizar un molde de 28 cm, poner el relleno tapar, dejar evaporación y hornear a 180° unos 30'; pintar con huevo y espolvorear con queso y sésamo.

POLLO AGRIDULCE

Condimentar con s.p. y limón 6 muslos de pollo enteros colocar en asadera con 50g manteca derretida mezclada con 1 cuchda mostaza y 1 cuchda mayonesa pincelando, llevar a horno de 190° unos 15' rociar con 1 taza vino blanco, hornear 15 a 20'más.

Mientras en una cacerola poner 2 cuchdas aceite para rehogar y calentar 100g champiñones frescos fileteados, $\frac{1}{4}$ kg uvas, 1 lata ananá en almíbar en cubos, espolvorear con perejil picado y algo de ciboulette picado cocinar 5'; espesar con fécula, cubrir el pollo y hornear 10 más; servir con arroz blanco.

ARROLLADO DE CARNE

Ing: 1kg puña picada, 1 papa, 1 cuchda perejil y ajo, 1 manzana, 1 taza avena, 1 huevo, $\frac{1}{2}$ taza queso rallado, s.p.m. Relleno: 2 zanahorias en bastones hervidas, 2 cebollas de verdeo, 200g queso mazarella, 2 cuchdas aceite, 4 huevos duros, 1 morrón asado.

Prep: Mezclar la carne con la papa y manzana ralladas, avena, queso, huevo, perejil y ajo. Extender sobre papel aluminio aceitado en forma rectangular; aparte rehogar la cebolla de verdeo en el aceite, retirar poner el queso mazarella rallado sobre la carne, salpicar con la cebolla, a lo largo colocar el morrón, zanahorias y en un extremo los huevos duros, arrojar ayudándose con el *pap*, apretar bien, pinchar y poner en asadera con 1 cm de agua caliente; llevar a horno 190° unos 30'. Retirar, dejar reposar 15' y servir con puré y ensaladas.

TONITO.

BOLITAS DE ESPINACA

Rehogar en 50g manteca 2 cuchdas cebolla finamente picada, retirar agregar 2 atados grandes de espinacas hervidas, escurridas y picadas, 300g ricotta, 2 huevos, $\frac{1}{2}$ taza queso rallado, s.p.m. mezclar bien y poner suficiente harina como para que apenas se puedan formar pequeñas bolitas con las manos enharinadas; poner en agua hirviendo con sal y aceite, colar, poner en una fuente y servir con crema, jamón en juliana y queso o salsa de tomates liviana. Se pueden congelar hervidas por 3 meses.

FAINÁ DE CEBOLLAS

Poner en una cacerola 50g manteca, 1 cuchda aceite, calentar y poner 4 cebollas en media juliana, rehogar bien y agregar 3 cuchdas harina y de a poco 2 y $\frac{1}{2}$ taza aprox. de leche caliente como para formar una consistencia espesa, retirar condimentar con s.p.m., $\frac{1}{2}$ taza queso rallado, 3 huevos semibatidos, 2 cuchtas polvo de hornear volcar en asadera aceitada y calentada previamente, espolvorear con queso y orégano, dejar en horno de 180° unos 20'. quedara una masa consistente.

DE ZAPALLITOS

Proceder igual que el anterior pero rehogando 1 cebolla bien picada, 1 morrón rojo y 1 kg zapallitos con cáscara cortados de 1 cm en gajitos y previamente depurados; también se pueden cambiar los zapallitos por berenjenas peladas.

FAINÁ DE MANZANAS

Batir 3 huevos con 6 cuchdas azúcar hasta que apenas espume, agregar 3 cuchdas harina, 1 cuchta polvo de hornear, 1 cuchta canela, 1 y $\frac{1}{2}$ taza leche y 4 manzanas verdes peladas y ralladas; volcar en tortera emmantecada de 30 cm y llevar a horno de 180° unos 15 a 20'

HELADOS ECONÓMICOS

Ing: 1 lt leche, 6 huevos, 1 taza azúcar, 2 cuchdas fécula, 2 cuchdas abundantes de dulce de leche, $\frac{1}{4}$ lt crema doble, 1 cuchta vainilla.

- Prep: Batir las yemas con 1/3 taza azúcar hasta que espumen, agregar la fécula y de a poco la leche caliente, llevar sobre fuego siempre revolviendo hasta que levante el hervor, retirar poner el dulce de leche y la vainilla, dejar enfriar e incorporarle la crema doble batida espesa, poner a helar en tortera de aluminio hasta que estén firmes. Retirar, romper un poco con tenedor para poder rebatir y quede como una crema espesa para incorporarle las claras batidas como merengue directo con el resto del azúcar, poner en el freezer en bols de plástico con tapa.

De chocolate: proceder igual poniendo además 200g chocolate cobertura picado.

Mocka y nuez: poner 2 cuchdas abundantes café instantáneo y al rebatir $\frac{1}{4}$ taza coñac y 100g nueces semipicadas.

INSTITUTO DE ALTA GASTRONOMÍA BEATRIZ MARINO

RECETA PARA EL DÍA 9 DE JUNIO DE 2004

CAZUELA DE VERDURAS

Ing:

- 2 cucharadas aceite
- 2 cucharadas manteca
- 1 cebolla picada
- 2 blancos de puerro picados
- 1 cebolla de verdeo picada
- 2 dientes de ajo picados
- 200 g champiñones fileteados
- 1 taza caldo de verduras
- 1 cucharadita orégano
- 1 cucharada perejil picado
- 2 hojas albahaca
- 1 hoja laurel
- 6 tazas verduras en cubos (coliflor, brócoli, berenjena, chauchas, zapallitos, zanahorias, choclo, zapallo, papa, boniato)
- 150g queso crema de untar
- 1 cucharada fécula para espesar

Prep: Poner en una cacerola aceite y manteca rehogar allí las cebollas, puerro, ajo, cuando esté todo tiernizado agregar los champiñones se deja 1' más y se agrega el caldo, orégano, perejil, albahaca, laurel retirar del fuego.

En una cacerola poner las verduras y cubrir con la preparación anterior, tapar y cocinar unos 25' cuando esté cocida poner el queso crema, rectificar los condimentos. Si fuera necesario poner fécula para espesar.

Si se desea freezar no poner papa ni boniato y dura 6 meses.

INSTITUTO GASTRONÓMICO
Beatriz Marino

Guayabo 1923 esq Jackson
Tel-fax: 400 95 96
Página web: www.bmarino.com.uy
Correo electrónico: institutobmarino@hotmail.com

GUILLERMO BONIOTTI G.R.L.

OMELETTE

Los omelettes se hacen de 2 huevos por persona, se debe calentar bien la sartén y la manteca sin que se queme volcar el batido mover rápidamente para que lo coagulado se mezcle con lo líquido, pero sin perder la forma y textura, colocar el relleno deseado y se doblan a la mitad o 2 o 3 partes sobre sí misma con la parte dorada de un solo lado.

SACAR AL HORNO
Beatriz Marino

CROQUETAS DE PAPAS

Ing: 1 y 1/2 kg papas, 150g fiambre a gusto, 4 cuchadas queso rallado, 2 cuchadas perejil picado, 2 dientes de ajo picados, 2 yemas, 1 cuchada manteca, s.p.m. huevo batido, pan rallado, harina para empanar.

Prep: Pelar las papas y cocinarlas enteras y poner con el agua hirviendo hasta que estén tiernas, colar, hacer puré agregarle los demás ing. Hacer bastones que quieran, pasárselas por huevo batido y por último por pan rallado. Freír en aceite caliente y escurrir en papel absorbente.

CROQUETAS DE ARROZ

Ing: 1 litro leche, 1 taza arroz común, 1 taza queso rallado, 150g lomito o jamón, 1 huevo, 1 cuchada perejil picado, 2 dientes de ajo picados, s.p.m. pan rallado para empanar.

Prep: Poner a hervir la leche con el arroz, s.p.m. hasta que la prep. Esté espesa y el arroz bien tierno, retirar del fuego, dejar enfriar, agregarle el fiambre picado, el queso, huevo, perejil y ajo rectificar los condimentos, armá bolitas para copetín pasando solo por pan rallado, freír en aceite caliente y escurrir. Si se hacen grandes pasar por pan rallado, luego por huevo batido por último pan rallado.

TORTA DE PERAS

Ing: 5 a 6 peras, 150g manteca, 1 y 1/2 taza azúcar, 3 huevos, 3 tazas harina, 3 cuchetas polvo de hornear, 1 taza de jugo de naranja aprox.

Prep: Batir hasta que esté cremosa la manteca agregar de a poco el azúcar y los huevos de a uno batiendo bien, retirar de la batidora incorporar los ingredientes secos y terminando con los mismos. Volcar en una tortera de 26 cm enmantecado y enharinado incrustar las medias peras con pequeños cortes, llevar a horno de 170° unos 40' hasta que al pinchar se note cocido.

AZUCAR IMPALPABLE

ARROZ CON LECHE

Ing: 1 litro leche, 6 cuchadas arroz, 6 cuchadas azúcar, 1 cucheta vainilla, canela.

Prep: Poner a hervir la leche, azúcar y arroz a fuego lento revolviendo de vez en cuando aprox. 10 a 12', retirar poner la vainilla, dejar enfriar servir con canela.

A la crema: Cocinar en la leche el arroz, pasado ese tiempo agregar 3 yemas previamente batidas con el azúcar, cocinar un momento más.

Al chocolate: Poner a hervir con 100g chocolate cobertura picado.

Al caramelo: Poner en una cacerola el azúcar apenas cubierto de agua llevar

sobre fuego fuerte hasta que esté color miel en ese momento agregar la leche con cuidado y el arroz, proceder igual.

Instituto Beatriz Marino.

Sorbet: = puré de frutas con 3 cuchas de vino fuerte se baten las yemas.
 Sopas: = puré de leche con 3 cuchas de agua con azúcar
 el aceite de leche: se cocina con 3 cuchas de agua con azúcar
 y cdo se retira 2 cuchas de dulce de leche.

2da CLASE

RECETAS
Recetas IVTORTA DE JAMÓN Y QUESO

Masa: Hojaldre económico: 10 cuchadas aceite, 10 cuchadas agua, 1 huevo, 1 cuchita sal, 450 a 500g harina, Para hojaldar: 1 taza fécula, 3 cuchas polvo de hornear, aprox. 100g manteca.

Relleno: $\frac{1}{2}$ kg jamón en juliana, 300g queso dámbo o muzzarella, 3 claras semibatidas, $\frac{1}{2}$ taza crema o yogurt, s.p.m.

Prep: Masa: Poner en un bols agua, aceite, huevo, sal batir un poco y poner suficiente harina como para formar una masa de consistencia tierna, amasar, golpear y dejar descansar $\frac{1}{2}$ hora. Estirar bien finita pincelar con manteca derretida, espolvorear con fécula y polvo de hornear por medio del cernidor, arrollar y superponer el rollo en 3 partes, estirar y usar.

Estirar $\frac{1}{4}$ partes de la masa para tapizar una asadera, colocar en capas el jamón en juliana, el queso rallado grueso y el batido de claras mezcladas con la crema y condimentos. Tapar con el resto de masa, pintar con huevo batido y hornear a 180° unos 25'.

Variación: Agregar al relleno 1 y $\frac{1}{2}$ taza de choclo en grano. o 3 cuchadas de choclo en cuadritos

PASCUALINA

Relleno: 2 atados aceita hervidos, 3 cuchadas aceite, 1 cebolla, 1 morrón, 1 zanahoria, 2 huevos para unir, 1 cuchda gelatina s/s, 1 taza queso rallado.

Prep: Rehogar en el aceite la cebolla y el morrón picado, agregar la zanahoria rallada, tapar para tiernizar, retirar poner las aceitas escumadas y picadas, los huevos para unir espolvorear con la gelatina, el queso y condimentos. Colocar entre fondo y tapa de hojaldre colocando huevos enteros en pequeños pozos para luego llevar a horno de 180° unos 30' hasta que esté cocida y dorada.

Nota: Se puede congelar por 3 meses sin los huevos cascados.

PASCUALINA DE ACELGA Y ESPINACA CRUDA

Relleno: 1 atado aceita, 1 atado espinacas, 6 cuchadas avena, 1 cebolla, 1 morrón, 100g panceta, 100g queso muzarella, 2 claras, s.p.m. Mezclar aceita y espinaca en fina juliana crudas, avena, panceta rehogada con la cebolla picada y el morrón, la muzarella rallada, claras semibatidas, condimentos. Colocar sobre la masa si se desea hacer pequeños huecos para poner huevos enteros, tapar con el resto de masa y hornear a 170° unos 35'; pintar con leche y espolvorear con sésamo, orégano y pimentón llevar 5' más al horno.

TARTA DE ZAPALLITOS

Masa crocante: 1 y $\frac{1}{2}$ taza harina, 1 y $\frac{1}{2}$ cuchta polvo de hornear, $\frac{1}{2}$ cuchta sal, 1 cuchda queso rallado, 50g manteca, agua helada necesaria.

Relleno: 6 a 8 zapallitos, 1 cebolla, $\frac{1}{2}$ taza aceite, 100g jamón, 4 cuchdas queso rallado, 3 huevos semibatidos, 100g queso muzarella, $\frac{1}{2}$ taza crema doble, 1 cuchda el ras gelatina s/s.

Prep: Masa: Cernir harina, sal, polvo de hornear, agregar el queso deshacer la manteca hasta que esté como pan rallado, tapar la masa con agua helada hasta tener una consistencia tierna, unir sin amasar, dejar descansar 15'.

Tapizar una tartera de 18 cm dejar en heladera.

Mientras rehogar en el aceite la cebolla picada, agregar los zapallitos en medias rodajas con cáscara, dejar sobre fuego hasta que apenas se tiernizan, retirar dejar enfriar, para agregarle los huevos semibatidos, la crema, la muzarella, la gelatina, el jamón en juliana, condimentos.

Poner sobre la masa el queso rallado arriba la prep. De zapallitos, llevar a horno de 170° unos 35'. Servir caliente o fría.

o freír

Prep: Cortar las cebollas y morrones en juliana, zanahoria y papas en rodajas; colocar en una cacerola el aceite e ir colocando en capas y en dos veces las cebollas, morrón, zanahoria, carne, papas, tomates volver a poner el resto, por último arvejas, espolvorear con perejil y ajo, condimentos y hierbas cocinar a fuego muy lento tapado aprox. 20'.

Servir así o apenas espesado con fécula.

CAZUELA DE PESCADO

Ing: 2 kg corvina en trozos, $\frac{1}{4}$ taza aceite, 2 cebollas en juliana, 1 morrón verde en tiras, 1 morrón rojo, 2 cuchadas extracto de tomates, 2 cuchadas perejil picado, 4 tomates en rodajas, 1 taza vino blanco, 1 ramito hierbas aromáticas, 1 y $\frac{1}{2}$ taza arvejas, harina, $\frac{1}{2}$ taza caldo, 1 kg papas en ruedas gruesas, condimentos.

Prep: Dejar $\frac{1}{2}$ hora el pescado en agua y abundante sal gruesa, lavar secar y pasar por harina y dorar en aceite caliente. En una cacerola poner el aceite colocar empezando por cebolla todos los ingredientes en capas alternadas para llevar a fuego bien suave solo sacudiendo la cacerola, cocinar unos 25'; en el momento de servir poner en el plato cubitos de pan frito o trozos de galletas marinadas.

FLAN

Ing: 6 huevos, 8 cuchadas azúcar, 3 tazas leche, 1 cuchta vainilla, $\frac{1}{4}$ taza azúcar para caramelo.

Prep: Cubrir con agua el azúcar y llevar sobre fuego hasta tener color miel, volcar en una budinera para acaramelarla, dejar enfriar.

Aparte semibatir los huevos con azúcar y vainilla agregar la leche fría y volcar sobre el caramelo, llevar a horno de 180° a baño maría aprox. 50' hasta que al pinchar se note cocido. Dejar enfriar bien antes de desmoldar.

Variaciones: Dulce de leche: Sustituir el azúcar por medio kg de dulce de leche que se disuelve bien con la leche.

Chocolate: Disolver 200g chocolate cobertura y mezclar con los demás ingredientes.

Naranja: Se procede igual pero con 3 huevos y el jugo de naranjas en lugar de leche.

Mocka: Disolver 2 cuchadas bracafé con 1 taza leche caliente luego se mezcla a todo lo demás.

TORTA DE CHOCOLATE

Ing: 3 tazas harina, 2 tazas agua hirviendo, 1 y $\frac{1}{2}$ taza azúcar, 1 taza cocoa, 1 cuchda polvo de hornear, 1 cuchta bicarbonato, $\frac{1}{2}$ taza aceite de maíz, 2 huevos.

Prep: Cemir 2 veces harina, polvo de hornear, cocoa, bicarbonato y azúcar, poner en un bols en el centro poner los huevos batidos y el aceite, mezclar con cuchara de madera por último agregar el agua batiendo. Poner en molde de budín inglés o de tubo enmantecado y enharinado, llevar a horno de 140° unos 45' hasta que esté cocida, desmoldar bañar con chocolate cobertura si se desea.

Variación: Masitas: hacer en asadera, cortar en cuadraditos bañar con chocolate adornar con un trozo de nuez.

BUDÍN DE PAN

Descortezar 2 flautas grandes, cortar en rodajas y poner en un bols con 3 tazas leche fría, dejar $\frac{1}{2}$ hora. Aparte semibatir 5 huevos con 8 cuchadas azúcar, agregarle 2 cuchetas ralladura de limón, 2 cuchetas vainilla, la preparación de pan, 150g pasas de uva previamente maceradas con jerez u otro licor; volcar en tortera de 26 cm previamente acaramelada y enmantecada (luego de frio el caramelo) cocinar a horno de 180° a baño maría aprox. 1 hora.

Retirar dejar enfriar luego calentar el molde y desmoldar; servir frío.

Beatriz Marino

INSTITUTO GASTRONOMICO

AZUCAR IMPALPABLE

4ta CLASE

POLLO AL HORNO CON MANZANAS

Ing: 8 muslos de pollo, 6 manzanas verdes, pan rallado, fécula, queso rallado, 2 cuchadas mostaza, jugo de 1 naranja, jugo de 1 limón, 50g manteca, leche necesaria.

Prep: Quitar la piel a las presas, condimentar con sal y pimienta; aparte mezclar la manteca derretida con el jugo de limón, de naranja, mostaza y rallado y fécula en partes iguales, empanándolas bien aprox. $\frac{3}{4}$ taza de cada una; ponerlas en asadera aceitada intercalando las manzanas con cáscara cortadas en 4. Llevar a horno de 190° unos 10 a 15' para rociar con 1 taza c más de leche hirviendo (ésta tiene que darle líquido de cocción a las presas); cocinar aprox. 20' más dando vuelta las presas y poniendo más leche si fuer necesario como para que quede cocido, dorado y sin sobrante de leche. Servir las presas con las manzanas y puré duquesa.

PASTEL DE CARNE

Ing: 1 kg pulpa picada, 1 cebolla, 3 cuchadas aceite, 1 morrón, 1 cuchda pere con ajo picado, 2 tomates, 100g aceitunas (optativo), 100g pasas de uva (optativo), 100g queso rallado, 3 huevos, 1 kg papas, 1 cuchda manteca. Salsa blanca: 50g manteca, 2 cuchdas colmadas harina, 3 tazas leche, s.p.i queso rallado.

Prep: Cocinar las papas enteras hacer puré condimentarlo poner la manteca 1 cuchda queso rallado; poner en una fuente de horno aceitada y espolvorear con pan rallado, ~~pescivar~~. En una cacerola poner el aceite y marchitar la cebolla y morrón picado, agreg la carne los tomates pelados y picados, perejil y cocinar hasta que apenas cambie el color de cruda. Retirar, condimentar poner el queso, los huevos enteros, aceitunas picadas, pasas de uva mezclar bien y extender sobre el puré.

Arriba volcar la salsa blanca, espolvorear con queso rallado. *galletitas y frutas*

GUISO DE ARROZ

Ing: 6 a 8 presas de pollo o trozos de pescado, $\frac{3}{4}$ taza cebolla picada, 1 y $\frac{1}{2}$ taza arvejas, 1 taza arroz parboiled, 1 taza pulpa de tomates, 1 taza morrón picado, 2 tazas caldo, 2 hojas laurel, s.p., 2 cuchdas aceite, 1 cuchda perejil picado con 1 diente de ajo.

Prep: Salpimentar el pollo dorar en una sartén para sellar; aparte mezclar en un bols aceite, arroz, morrón, cebolla, arvejas, perejil, pulpa de tomates, laur s.p. acomodar esto en una fuente poner el pollo rociar con el caldo; tapar con papel aluminio llevar a horno de 190° unos 40' o en microondas unos 15' tapa con nylon adherente, dejar reposar 5' antes de servir.

GUISO DE LENTEJAS

Ing: $\frac{1}{2}$ taza aceite, $\frac{1}{2}$ kg lentejas remojadas 6 horas, 1 cebolla picada, 1 mor picado, 2 zanahorias ralladas, 100g panceta, $\frac{1}{2}$ kg carne en cubitos, $\frac{1}{2}$ kg pechito de cerdo, 2 cebollas de verdeo, 2 cuchdas perejil picado, 1 taza tomates, $\frac{3}{4}$ lt caldo, 2 hojas laurel, 3 o 4 papas.

Prep: Dorar en el aceite la panceta, carne, pechito agregar las cebollas de verdeo, la cebolla común, el morrón cuando esté todo erogado poner zanahorias, dejar unos minutos, poner tomates, laurel, caldo cocinar unos 40' agregar las papas en cubos, las lentejas, cocinar, rectificar los condimentos *genos saltear la carne para cocinar*

BIFES A LA PORTUGUESA

Ing: 1 kg pulpa de cuadril o supremas de pollo cortadas en bifes, 2 cebollas, morrones, 1 zanahoria, 5 tomates, 4 papas, $\frac{1}{4}$ taza vino blanco, $\frac{1}{2}$ taza agua, cubito caldo de carne o gallina, 4 cuchdas aceite, 1 y $\frac{1}{2}$ taza arvejas, s.p.

3ra CLASE

Beatriz Marino

GUIDO LUIS TONIOTTI S.R.L.

PANQUEQUES

Poner en el vaso licuador 4 huevos, 1 taza harina, pizca de polvo de hornear, 1 cuchta sal, 1 taza leche, 1 taza agua con gas, 50g manteca derretida, licuar bien, dejar descansar 30'.

Hacer los creps poniendo una gota de aceite sólo para el primero; estos se pueden poner en el freezer hasta 6 meses, poniendo separador de nylon cada 6 unidades.

CANELONES DE JAMÓN Y CHOCLO

Relleno: Poner en una cacerola 100g manteca, llevar al fuego cuando esté derretida, poner 4 cuchdas colmadas de harina y de a poco siempre revolviendo poner previamente mezclado 2 tazas choclo en grano procesado, 1 taza en grano entero y $\frac{1}{2}$ lt leche caliente, y si fuese necesario más leche caliente como para obtener una crema espesa, retirar condimentar con s.p.m., $\frac{1}{4}$ kg jamón picado en juliana, 1 taza queso rallado.

Acomodar en una fuente de horno con salsa de tomates en el fondo, cubrir con la misma espolvorear con queso rallado y llevar a calentar. Se puede congelar por 3 meses.

PANQUEQUES DE MANZANA

Pelar y rebanar bien finita manzanas verdes o rojas, pueden ser bananas y/o peras; en una sartén colocar un poco de masa, adherir fruta a gusto bañar con otro poco de masa, dejar sobre fuego suave hasta que se pueda dar vuelta, en otro sartén donde previamente se calentó con un poco de manteca, 2 o 3 cuchdas azúcar común se deja hasta que se forme caramelo, para dar vuelta en un plato; para servir rociando con ron o coñac encendido, se sirve con una bola de helado.

TALLARINES

Calcular 1 huevo por persona y 1 para la olla, éste va a absorver aprox. 100g harina según su tamaño.

Ejemplo: 4 huevos, 1 cuchda aceite, aprox. 400g harina, pizca de sal.

Prep: Poner en un bols harina, sal en el centro los huevos y aceite tomar la masa agregando más harina si fuera necesario como para formar una masa consistente, golpear y amasar bien.

Dejar descansar por lo menos 1 hora; para estirar con la máquina o a palote dejar orear un poco y luego cortar a mano o máquina del grosor deseado.

Se ponen a cocinar en abundante agua con sal gruesa y un chorro de aceite solo hasta que apenas levante el hervor, se pone un buen chorro de agua fría para detener la cocción y se escurren para poner en una fuente con tuco.

De morrones: procesando 2 morrones rojos con 1 huevo, luego se pone lo demás.

De espinacas: Licuar 1 huevo con 1 atado de espinacas crudas (sin tallo) Las dos variaciones van a llevar más harina.

TUCO CON CARNE MECHADA

Hacer un corte en el centro a 1 y $\frac{1}{2}$ kg de pulpa (peceto, colita de cuadril) mecharlo con 2 chorizos sin piel que se envolvieron con morrón verde y rojo, atar bien, condimentar con s.p. y poner una cacerola al fuego con 3 cuchdas aceite, 3 dientes de ajo enteros y la carne, sellar bien dándola vuelta, retirarla.

En ese mismo aceite marchitar 1 cebolla picada, $\frac{1}{2}$ morrón picado, 1 zanahoria rallada cuando esté todo erogado agregar 1 lt pulpa de tomate, $\frac{1}{4}$ taza vino tinto, 1 hoja laurel, s.p. azúcar y cocinar hasta que espese aprox. 10', agregar 1 taza caldo de carne y cocinar a fuego suave aprox. 40' hasta que la carne esté pronta. Se puede congelar por 6 meses.

EMPANADAS PARA HORNO

Masa: Poner en un bols 5 tazas harina, 4 cuchdas queso rallado, 2 cuchtas sal, 3 cuchtas al ras polvo de hornear, 100g manteca trabajar con estribo hasta formar una mezcla como pan rallado; en el centro colocar ½ taza aceite y suficiente agua fría hasta formar una masa de consistencia tierna, unir sin amasar demasiado poner en una bolsa en la heladera ½ hora.

Estirar de 3 mm de grosor, cortar medallones de aprox. 12 cm; poner el relleno mojar con agua cerrar con un tenedor y poner en chapas limpias pintar con huevo batido para llevar a horno de 200° unos 20' o hasta que estén doradas. Relleno : Poner en una cacerola 3 cuchdas aceite para rehogar 1 cebolla picada, 1 morrón rojo picado, agregar 1 y 1/4kg carne picada, 2 tomates pelados y picados, cocinar hasta que pierda su color de crudo, agregar 2 cuchdas fécula diluida en un poco de agua fría, dejar sobre fuego hasta que espese, retirar, condimentar poner 150 g aceitunas picadas, 100g pasas de uva, 3 huevos duros picados, 1 taza queso rallado.

Esto se puede hacer con supremas de pollo o merluza.

Se pueden congelar crudas o cocidas por 3 meses sin los huevos duros.

TORTAS FRITAS

Poner en un bols 4 tazas harina, 2 cuchtas polvo de hornear, 2 cuchtas al ras de sal en el centro 50g manteca blanda, 2 cuchdas vinagre y suficiente agua tibia como para obtener una masa consistente, amasar, golpear bien, dejar descansar ½ hora. Estirar bollitos para darle la forma, hacer un hueco en el centro y freir con aceite, grasa o mitad y mitad.

Variación: Con esta masa agregándole 1 huevo hacer empanadas fritas de jamón y queso con un buen repuige.

De levadura: Proceder igual pero poniendo 20g levadura desgranada en el centro y retirando el polvo de hornear.

TARTA DE FRUTAS

Masa: Batir 100g manteca con ¼ taza azúcar agregar 1 huevo, 1 cuchta vainilla, luego poner 1 y ¾ tazas harina con pizca de sal y polvo de hornear alternando con 2 cuchdas agua o vino si es necesario poner más harina, unir sin amasar poner en una tartera festonada de 28cm , pinchar bien llevar a la heladera 15', luego hornear a 190° unos 10' aprox o hasta que esté ligeramente dorada, dejar enfriar.

Poner ½ receta de crema pastelera con 1 cuchda al ras gelatina s/s, poner en forma decorativa frutas a gusto arriba cubrir con gelatina combinando con las frutas o agar-agar.

PIONONO

Batir 4 huevos con 1 cuchta miel, 4 cuchdas azúcar hasta que estén bien espumosos, retirar de la batidora e incorporar 4 cuchdas harina generosas por medio del cernidor y en forma envolvente, volcar en una asadera o chapa con papel sulfito limpio; llevar a horno de 200° unos 8 a 10'.

Retirar, dejar enfriar y llenar a gusto dulce o salado.

Variación: Filetear 2 o 3 manzanas o peras peladas y poner sobre la masa llevar a horno igual que el común; llenar con crema pastelera o agridulce untando con queso super crema, luego poner fetas de jamón, arrollar untar con mayonesa, espolvorear con azúcar quemar con la planchita.

De chocolate: Proceder igual que el común retirando 1 cuchda harina y en su lugar poner 2 cuchdas cacao y pizca de bicarbonato.

INSTITUTO DE ALTA GASTRONOMÍA BEATRIZ MARINO
RECETA PARA EL DÍA 7 DE ABRIL DE 2004

TORTA DE MANZANAS

Ing: $\frac{3}{4}$ tazas de azúcar
 $\frac{3}{4}$ taza de azúcar rubia
3 tazas de harina
4 cuchetas de polvo de hornear
 $\frac{1}{2}$ cucheta de sal
1 cucheta de canela o ralladura de limón
100gr. de manteca
4 huevos
2 cuchdas coñac o jerez
 $\frac{1}{2}$ taza de crema o yogur
 $\frac{3}{4}$ taza de leche
6 manzanas

Prep: En un bols poner el azúcar común y la rubia, harina, polvo de hornear, canela, sal y manteca fría, trabajar con estribo hasta que esté como pan rallado.
En una asadera de aprox. 25 x 30cm. enmantecada y enharinada poner la mitad de la preparación seca, las manzanas en rodajas y luego el resto de la mezcla.
Aparte semibatir los huevos y mezclar con la leche, crema y coñac, y por último volcar esto con cuidado sobre la preparación dejar reposar 5' poner en el horno a 170° aprox. 30' hasta comprobar su cocción. Se puede servir en porciones fría o tibia y acompañada de helada y caramelito.

Guayabo 1923 casi Jackson.
Tel-fax: 400 95 96
www.bmarino.com.uy
institutobmarino@hotmail.com

INSTITUTO DE ALTA GASTRONOMÍA BEATRIZ MARINO
RECETA PARA EL DÍA 1º DE SETIEMBRE DE 2004

TODO CON LECHUGA

ARROLLADITOS

Ing: 1 lechuga grande
1 y $\frac{1}{2}$ taza zanahorias hervidas en cubitos
2 tazas arvejas cocidas
1 lata atún
3 tazas arroz hervido
1 cucharada jugo de limón
10 aceitunas picadas
 $\frac{1}{2}$ taza mayonesa
100g queso crema
sal y pimienta

Prep: Mezclar en un bols arroz, arvejas, zanahorias, atún, jugo de limón, aceitunas, queso crema, sal, pimienta y 1 cuchda mayonesa. Rellenar las hojas colocando los costados hacia adentro; poner en una bandeja con tomates y algo de mayonesa. Servir bien fríos.

TORTILLA

Ing: 1 lechuga grande en juliana
1 cebolla en juliana
1 zanahoria rallada
4 huevos
 $\frac{1}{4}$ kg ricotta
3 cucharadas aceite
 $\frac{1}{4}$ taza leche
sal, pimienta, moscada

Prep: Poner a rehogar con el aceite la cebolla cuando esté transparente agregar la zanahoria, tapar dejar tiernizar un poco, agregar la lechuga tapar y dejar 1m, retirar salpimentar. Aparte semibatir los huevos mezclar con la ricotta pisada, leche, la prep de lechuga. Formar 1 o 2 tortillas y cocinar dándolas vuelta.

BUÑUELOS

Ing: 4 huevos

1 cucharada azúcar
2 tazas harina
3 cucharaditas polvo de hornear
1 cucharadita sal
2 cucharadas vinagre
 $\frac{1}{2}$ taza leche aprox
1 lechuga en juliana

Prep: Batir las claras a nieve firme con el azúcar, agregar las yemas de a una batir un momento más, incorporar los ing secos cernidos alternando con el vinagre y leche en forma envolvente por último poner la lechuga. Dejar caer por cucharadas en aceite caliente.

INSTITUTO GASTRONOMICO
Beatriz Marino

AZUCAR IMPALPABLE

GUIDO LUIS TONIOTTI S.R.L.

INSTITUTO DE ALTA GASTRONOMÍA BEATRIZ MARINO
RECETA PARA EL DÍA 2 DE JUNIO DE 2004
TORTA DE RICOTA DULCE Y SALDADA

Masa Ing: 100gr. de manteca
½ taza de azúcar
2 tazas y ½ de harina
¼ taza de fécula de maíz
3 cuchetas de polvo de hornear
1 huevo
1 cucheta de vainilla
pizca de sal
leche o agua necesaria

AZUCAR IMPALPABLE

GUIDO LUIS TONIOTTI



Relleno Ing: 3/4kg de ricota
2 huevos
1 taza de azúcar
2 cuchetas ralladura de limón
½ taza de crema doble o leche
100gr. de pasas de uva

Preparación: Para la masa, batir la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa agregar el huevo, vainilla y los ingredientes secos cernidos alternando con suficiente leche o agua como para formar una masa tierna pero que no pegue de las manos, descansar 15' en heladera.

Para el relleno pasar por el rallador la ricota y agregar los huevos semibatidos, pasas, ralladura, azúcar, crema o leche. Estirar 2/3 partes de la masa para forrar una tartera de 26cm. Colocar el relleno, tapar con el resto de la masa y llevar a horno de 180° unos 35' hasta que al pinchar se note cocido. Retirar, dejar enfriar y espolvorear con azúcar impalpable.

Relleno salado Ing: 1/2kg de ricota
150gr de jamón picado
10 o 12 aceitunas picadas
1 cuchada de perejil picado
1 diente de ajo picado
2 cuchadas de mayonesa
½ taza de leche o yogurt
2 huevos
1 taza de arvejas, brócoli o choclo hervido (opcional)

Preparación salada: A la masa base sacarle el azúcar y poner 2 cuchetas de sal, pimienta y moscada. Trabajar la manteca con los ingredientes secos, en el centro poner el huevo y suficiente líquido como para formar la masa. Para el relleno, mezclar todos los ingredientes y proceder igual que la tarta dulce.

Guayabo 1923 / 400 95 96
institutobmarino@hotmail.com
www.bmarino.com.uy

INSTITUTO DE ALTA GASTRONOMÍA BEATRIZ MARINO

RECETA PARA EL DÍA 26 DE FEBRERO DE 2003

YO-YO

Ing: 150g manteca
1 taza azúcar
2 huevos
 $\frac{1}{2}$ taza leche
2 cuchdas fécula
1 cuchda al ras polvo de hornear
3 tazas harina
1 cuchta vainilla
dulce de leche
chocolate cobertura necesario



Prep: En un bols cerrar harina, fécula, polvo de hornear, aparte batir la manteca con batidora a temperatura ambiente agregar de a poco el azúcar luego los huevos de a uno y vainilla, retirar la batidora e incorporar los ing. Secos alternando con la leche. Poner en manga con acople o puntero liso y sobre chapa limpia darle la forma deseada, horno de 180° unos 12 a 15', retirar del horno despegar enseguida de la chapa, dejar enfriar, unir de a 2 con dulce de leche sumergir una tapa en chocolate cobertura disuelto.

Variación: Unir al revés que los yo-yo y untar con merengue directo y dejar secar con la puerta del horno abierta unos 15'.

Merengue: Poner a calentar 1/3 t claras y 2/3 t azúcar a fuego directo o en el micro 1'30" revolviendo cada 30" poner a batir hasta que esté frío.

Guayabo 1923 casi Jackson

Tel-fax: 400 95 96

E-mail: institutobmarino@hotmail.com

Página web: www.bmarino.com.uy

INSTITUTO DE ALTA GASTRONOMÍA BEATRIZ MARINO

RECETA PARA EL DÍA 19 DE MARZO DE 2003

TARTA DE TOMATES

Ingredientes:

- 1 kg: 2 tazas harina
- 1 cucharadita polvo de hornear
- 1 cucharadita sal
- 2 cucharadas queso rallado
- 50g manteca
- agua fría necesaria

Relleno: $\frac{1}{2}$ taza mayonesa
200g queso dambo o muzarella
150g jamón o lomito
3 claras
4 tomates
2 cuchdas fécula
 $\frac{1}{2}$ taza leche
sal, pimienta, orégano

Preparación: Masa: Cernir harina, sal y polvo de hornear mezclar el queso, la manteca en trocitos y agua fría necesaria para formar una masa tierna, estirar y forrar una tartera de 26 cm aprox, poner en la heladera 15'.

Relleno: Licuar mayonesa, 1 tomate, leche y fécula mezclarle las claras semibatidas, condimentar. Poner sobre la masa el jamón en juliana, el queso rallado, volcar el batido y tapizar con el resto de los tomates pelados en rodajas, espolvorear con orégano y sal, llevar a horno de 170° unos 35'.

Se puede congelar por 3 meses entera o en porciones.

Guayabo 1923 casi Jackson.

Tel-fax: 400 95 96

Página web: www.bmarino.com.uy

Correo electrónico: institutobmarino@hotmail.com

IVº DE ALTA GASTRONOMÍA BEATRIZ MARINO

RECETA PARA EL DÍA 28 DE ABRIL DE 2004

ÑOQUIS DE JAMÓN Y QUESO

Ing: 2 y $\frac{1}{2}$ taza leche
2 cucharadas perejil picado
1 diente de ajo picado
50g manteca
3 y $\frac{1}{2}$ taza harina aprox
3 huevos
1 taza queso rallado
200g jamón procesado

INSTITUTO GASTRONÓMICO
Beatriz Marino

Prep: Poner a hervir la leche, ajo, perejil, manteca agregar de una sola vez la harina, cocinar como masa bomba retirar, dejar enfriar para agregar el queso, jamón, huevos, y la harina necesaria para que no se pegue de las manos.
Darle la forma y hervir, servir con salsa de tomates o salsa verde.

Salsa verde: Ing: 1 atado espinacas
1 taza caldo
 $\frac{1}{2}$ taza mayonesa
2 cucharadas fécula
 $\frac{1}{2}$ taza crema doble

Prep: Licuar todos los ing menos la crema, llevar sobre fuego siempre revolviendo hasta que levante el hervor, rectifica los condimentos poner al crema para servir.

Guayabo 1923 esq Jackson
Tel-fax: 400 95 96

Correo electrónico: institutobmarino@hotmail.com
Página web: www.bmarino.com.uy

INSTITUTO DE ALTA GASTRONOMÍA BEATRIZ MARINO

RECETA PARA EL DÍA 26 DE NOVIEMBRE DE 2003

CALZONE

Ing: $\frac{1}{2}$ receta de masa de pizza
 $\frac{1}{2}$ kg brócoli
 $\frac{1}{2}$ kg pescado
1 lata atún
1 morrón rojo asado
3 o 4 huevos duros
1 taza arvejas cocidas
1 taza choclo en grano
2 cebollas en juliana
300g queso muzarella rallado
aceitunas

AZÚCAR IMPALPABLE
GUIDO LUIS TONIOTTI S.R.L.

Prep: Despues de leudada la masa estirarla en un círculo grande colocar en una chapa o asadera y sobre la mitad pintar con huevo batido, colocar en capas alternando colores y sabores todos los elementos del relleno, siempre separando por el queso muzarella. Tapar con el resto de la masa cerrar muy bien los bordes se pinta con huevo y en 15'más se pone en horno de 190° unos 25'.

Masa: 70g levadura
2 cucharadas azúcar
1 cucharada sal fina
50g manteca
4 cucharadas aceite
1 kg harina
agua tibia

Prep: Disolver la levadura con 1 cuchida azúcar en $\frac{1}{2}$ t agua tibia, agregar 2 cuchdas harina, dejar leudar. Aparte cernir harina, sal, el resto de azúcar y en el centro poner la manteca blanda. La levadura, aceite y suficiente agua tibia como para formar una masa tierna, amasar, golpear. Dejar leudar en lugar tibio cuando haya doblado su volumen se baja con los puños para quitar el aire y en ese momento se puede usar.

Beatriz Marino
INSTITUTO GASTRONÓMICO

Guayabo 1923 esq Jackson

Tel-fax: 400 95 96

Página web: www.bmarino.com.uy

Correo electrónico: institutobmarino@hotmail.com

INSTITUTO DE ALTA GASTRONOMÍA BEATRIZ MARINO
RECETA PARA EL DÍA 21 DE JULIO DE 2004

DE TODO A LA FLORENTINA

Ing:

- 1 cebolla
- 1 puerro
- 2 atados de espinacas
- 2 cuchdas de aceite
- 2 cuchdas de manteca
- 2 cuchdas de fécula de maíz
- 1 taza de leche aprox.
- sal, pimienta, moscada
- 4 cuchdas de queso rallado



Prep:

Picar bien fino la cebolla y puerro rehogar con el aceite y la manteca hasta que esté transparente. Agregar las espinacas picadas crudas, tapar, tiernizar un momento más y agregar la leche, en la que se disolvió la fécula, condimentar y cocinar bien.

PASTAS: Cocinar al dente $\frac{1}{2}$ kg de pasta seca, a gusto. Poner en una fuente, cubrir con la salsa. Espolvorear con queso y llevar a horno de 180° aprox. 10m.

MERLUZA: Sobre una fuente poner 1 Kg de lomos de merluza u otro pescado, salpimentar y rociar con limón. Volcar la preparación de espinaca, espolvorear con queso y llevar al horno aprox. 15m.

PAPAS: Cocinar papas grandes enteras sin que se deshagan. Cortar en rodajas gruesitas y unir de a dos con jamón y queso. Cubrir con la preparación de espinaca, espolvorear con queso y llevar a horno unos 15m.

HUEVOS: Cocinar huevos poché o duros, colocar sobre una rodaja de pan americano tostado y cubrir con la salsa.

SOPA: A la preparación de espinaca agregar 1 lt y $\frac{1}{4}$ de caldo. Licuar bien y servir con jamón y queso.

Guayabo 1923

400 95 96

institutobmarino@hotmail.com

www.bmarino.com

INSTITUTO DE ALTA GASTRONOMIA BEATRIZ MARINO

RECETA PARA EL DÍA 5 DE NOVIEMBRE DE 2003

FAINA DE ARVEJAS O HABAS

Ing: 1 taza arvejas hervidas procesadas
1 taza arvejas hervidas sin procesar
6 cucharadas harina
3 cucharaditas polvo de hornear
4 cucharadas queso parmesano rallado
3 huevos
3 cucharadas cebolla picada y rehogada
1 taza leche
 $\frac{1}{2}$ taza crema doble o yogur
sal, pimienta, moscada
1 cucharada aceite
2 cucharadas pan rallado

AZUCAR IMPALPABLE

GUIDO LUIS TONIOTTI S.R.L.

Prep: Mezclar muy bien los ingredientes con palita de madera o batidor manual, volcar en una asadera previamente aceitada y espolvoreada con pan rallado llevar a horno caliente de 190° unos 15', congelar por 3 meses.

Variación pastel: Proceder igual pero poniendo las yemas en la mezcla y por último las claras batidas a nieve con $\frac{1}{2}$ cucharadita crémor tártaro, volcar en tortera de 26 cm enmantecada y espolvoreada con pan rallado.

COLCHÓN DE ARVEJAS

Ing: 3 tazas arvejas hervidas o habas
4 huevos
1 cebolla
50g manteca
 $\frac{1}{2}$ taza yogurt o crema
150g ricotta
1 cucharadita polvo de hornear

Prep: Rehogar en la mitad de la manteca la cebolla picada, semibatir los huevos y mezclar con los demás ing; calentar una sartén poner un trocito de manteca volcar el batido y a fuego lento cocinar tapado hasta que se pueda dar vuelta para cocinar igual de ambos lados. Servir solo con ensalada de tomates. Se puede congelar por 3 meses.

Para congelar tanto arvejas como habas ya peladas sumergir 2' en agua hirviendo y luego 4' en agua con hielo, dejar orear y envasar en bolsitas, se pueden freezar hasta 1 año.

Guayabo 1923 esq Jackson
Tel-fax: 400 95 96



AGÑOLOTIS

Ing: 400g harina
4 huevos
1 cuchda aceite
sal



Relleno: $\frac{1}{2}$ kg ricota
1 lata paté de jamón o pollo
2 o 3 atados de espinacas
1 cebolla
s.p.m.
4 o 5 cuchdas queso rallado
2 huevos para unir



Preparación: Preparar una masa como para tallarines con la harina, aceite, sal y huevos.

Amasar bien, dejar descansar envuelta en bolsita 1 hora.

Mientras mezclar la ricota, pasada por cedazo, con el paté, la cebolla frita, la espinaca cocida,

escurruida y picada, s.p.m. queso rallado y los huevos para unir.

Estirar la masa bien fina, cortar discos de 7 a 8 cm de diámetro ponerles relleno, mojar, doblar como si fuera empanada y unir las 2 puntas.



Luego hervir con agua y sal y 1 cuchda aceite.

Colar y servir con salsa de tomates, salsa blanca liviana o crema doble.

Variaciones de relleno: Ricota: Mezclar 1 kg ricota pasada por cedazo, 4 huevos, 4 cuchdas

queso rallado, 2 cuchdas perejil picado, 100g nueces.

Carne: Marchitar en 2 cuchdas aceite o mantequilla 1 cebolla de verdeo o puerro poner 700g carne picada, 1 chorizo desmenuzado, dejar sobre fuego hasta que pierda su color rosado, retirar y poner 2 cuchdas perejil y ajo picado, 5 cuchdas queso rallado, 3 huevos enteros, condimentos.

Jamón: Mezclar 300g paleta o jamón pasada por picadora, 300g ricota, 1 lata paté de jamón, 4 huevos, 4 cuchdas queso rallado, 1 cebolla chica marchita en aceite.

Instituto Beatriz Marino



FLAN DE COCO Y BIZCOCHUELO



Ing: 1 y $\frac{1}{2}$ t azúcar
1 t agua
100 g coco
4 huevos
1 y $\frac{1}{2}$ t leche
1 y $\frac{1}{2}$ t azúcar para caramelo

Bizcochuelo: 4 huevos
140g azúcar
140g harina
1 cuchta vainilla

Crema: $\frac{1}{4}$ lt crema doble
1 cuchda azúcar impalpable
1 cuchta vainilla

Preparación: Hacer un almíbar a punto flojo con el agua y azúcar, fuera del fuego, agregar el coco, los huevos semibatidos y la leche, mezclar bien y poner en molde de tubo acaramelado abundantemente (esto es muy importante para que humedezca bien el bizcochuelo). Llevar a baño maría, cuando esté apenas cuajado se pone encima la prep. del bizcochuelo y se lleva nuevamente al horno hasta que esté cocido. Dejar enfriar y desmoldar. Preparar la crema chantilly y con manga con boquilla risada cubrir la parte del bizcochuelo y en el hueco.

Instituto Beatriz Marino

INSTITUTO DE ALTA GASTRONOMÍA BEATRIZ MARINO

RECETA PARA EL DÍA 17 DE MARZO DE 2004

PAN DE TOMATES Y ORÉGANO

Ing: 3 tazas harina
3 cucharaditas polvo de hornear
2 cucharaditas al ras sal
1/3 taza azúcar
1/3 taza aceite
1/4 taza mayonesa
1 huevo
1 taza tomates picados
1 cucharada orégano

AZÚCAR IMPALPABLE

✓

Prep: Licuar huevo, aceite, mayonesa, tomates, azúcar; aparte mezclar los ing secos en un bols y en el centro colocar el licuado tomar con palita de madera todos los ing agregando leche si fuera necesario como para obtener una mezcla cremosa, poner en molde de pan enmant y enhar y llevar a horno de 170° unos 40' o hasta que al pinchar se note cocido.

SOPA DE TOMATES Y QUESO

Ing: 2 cucharadas aceite
2 dientes de ajo
1 cebolla
1 papa
½ kg pulpa de tomates
1 litro caldo
 hierbas aromáticas
100g queso crema
1 cucharada fécula

✓

Prep: Rehogar en el aceite la cebolla picada cuando esté transparente agregar la pulpa de tomates, los ajos enteros, la papa pelada picada y las hierbas. Agregar el caldo ..
~~condimentos necesarios~~

Prep: Batir las claras a nivele firme con el azúcar, agregar las yemas de a una cada un momento más, incorporar los ing secos cernidos alternando con el vinagre y leche en forma envolvente por último poner la lechuga. Dejar caer por cucharadas en aceite caliente.