Tipos de Corte

1. Brunoise: Es el corte de cuadros de 1 mm \* 1mm (corte finísimo).
2. Masedoise: Es cortar en cubos de 2 mm \* 2mm (corte fino).
3. Juliana: Se aplica también en la cebolla, la cual se parte por la mitad y el corte de la cebolla se hace de frente.
4. Pluma: Es el que se conoce como juliana en cebolla, el corte se hace de lado.
5. Vichy: Se utiliza para hacer en los vegetales cortes de tipo redondo de 2cm\*2cm.
6. Vichy Magre: Corte tipo redondo en los vegetales, sólo que de 1cm\*1cm de grosor.
7. Chip: Es el corte exclusivo de la papa. Rodajas delgadísimas (casi transparentes) para hacer papalinas.
8. Parmentiere: Cubos perfectos de 2\*2 cm.
9. Parmentier Pettit: Cubos exactos de 1\*1 cm.
10. Concasse: Sólo se aplica para el tomate, se hace el corte de ½ cm exacto.
11. Mirpoix: Es hacer los cortes inexactos, sirve para hacer fondos.
12. Torneado: Sirve para tornear las verduras. Cubo de vegetal duro al cual se le da forma ovalada y regular, por ejemplo, en: papas, zanahorias, etc.

FONDO CLARO:

- Huesos de pollo (1 lb de alas)

- 1 zanahoria grande

- Cebolla grande

- 1 cabeza de ajos (6 ajos)

- 2 chiles pimientos medianos

- Pimienta gorda/negra

- Tomillo fresco

- Laurel fresco

- Clavo

- 1 apio

Pasos para la elaboración del fondo claro:

1. Cortar las zanahorias, las cebollas, el chile pimiento, el puerro, todo en corte Mirpoix (cortes inexactos), también agregar los 6 ajos enteros.
2. Poner una olla con 3 litros de agua a fuego lento, se echan todas las verduras, junto con el Bouquet Gardi (laurel, tomillo y apio) y el Sachet Aromático (en una bolsita de gasa esterilizada se colocan 3 pimientas gordas, 5 pimientas negra y 3 clavos de olor), dejar hervir. Agregar la libra de alas.
3. En otra cocer el güicoy, (todo sin sal), durante 20 minutos aproximadamente; dejarlo enfriar.
4. Hasta que empiece a hervir tomar el tiempo de hervor de 1 hora.
5. Después de la hora de hervor; sacar todos los elementos de la olla y clarificarlo en la manta cruda.
6. Luego dejar hervir el líquido cada ½ hora, 3 veces (hasta que clarificar en la manta cruda).
7. Sacar la pulpa del güicoy(reservar), en un bowl.
8. Licuar la pulpa del guicoy, con un poco de fondo, licuar hasta que quede con una consistencia cremosa.
9. Cocinar a fuego lento, agregar sal y pimienta, cuando suelta el primer hervor apagar el fuego y agregar la crema, revolver

Montaje del platillo

1. Partir el pan, sacar la pulpa, luego untar la mantequilla pareja dentro del pan.
2. Agregar la crema dentro del pan
3. Decorar con la crema
4. Servir y degustar.

FONDO OSCURO:

* 2 lbs de hueso de pescuezo de res
* 2 zanahorias
* 1 apio
* 2 cebollas grandes
* 1 cabeza de ajo (6 ajos enteros)
* 1 chile pimiento grande
* Tomillo, laurel y clavo (3)
* Pimienta gorda (3) y negra (5)

Proceso:

1. Colocar en la olla los huesos de pescuezo para que suelten sus aceites, sellarlos de cada lado durante 15 minutos, luego agregar los vegetales ( en corte mirpoix); sofreír un poco más y agregar 3 litros de agua ( sacar dos pedazos de hueso carnudo para la salsa, reservar).
2. Se agrega el bouquet gardí y el Sachet aromático. Dejar reducir 1 hora, luego colocarlo y dejar hervir por media hora.

Para la salsa Pimienta

Ingredientes:

* 2 huesos carnudos
* 1 cucharada de aceite
* Media cebolla (corte brunoise)
* Crema líquida ½ litro
* Pimientas mixtas

Preparación

Sofreír los huesos carnudos en 1 cucharada de aceite, retirar y sofreír la cebolla, echar la crema y la mezcla de pimientas mixtas y sal, agregar una cucharada de fondo para levantar el sabor y listo. (salsa para acompañar un trozo de lomito).

SALSA BECHAMEL

Ingredientes:

* 4 cucharadas de mantequilla sin sal
* ¼ de taza de harina suave
* 1 litro de leche a elección
* 1 vaso de crema
* Sal, pimienta y nuez moscada al gusto
* Cebolla y ajo en Brunoise
* 1 pechuga sin hueso
* 1 lb de espinaca
* ½ lb de queso mozzarella rallado
* Cebolla y ajo
* 4 criminis (champiñón) (color café)
* 1 chile pimiento
* Aceite de canola

Preparación Salsa Bechamel

1. En una olla colocar ¼ de taza de leche y la mantequilla, cuando la mantequilla se funda agregamos de golpe la harina (1/4 de taza) empezamos a mover (agitando constantemente) mover y mover hasta que la harina se cosa y quede doradita; agregar el resto de la leche, luego echar la sal, la pimienta y la nuez moscada al gusto (una pizca de cada uno) removerla regularmente hasta que hierva.

Para la preparación de la Pechuga

1. Partirla por el medio (en mariposa) colocarla en 2 láminas de papel film, golpearla sin romperla, encima de la pechuga colocamos la espinaca y el queso mozzarella; sal y pimienta.
2. Picar la cebolla y el ajo en Brunoise, los hongos en lascas.
3. Enrollar la pechuga y cocerla al vapor durante 10 minutos, en una olla. (Enrollarla en el papel film)
4. En la sartén colocar suficiente cantidad de aceite, echar la cebolla, chile pimiento y el ajo, sofreír, agregar los crimines (hongos) y saltear.
5. Agregar Bechamel y la crema (si no queda se agrega más leche) luego la pechuga.
6. Agregar 2 cucharadas de fondo, para levantar el sabor.

FONDO FUMET

Ingredientes:

* 1 cabeza de robalo (si no es grande son dos)
* 1 chile pimiento
* 1 zanahoria
* 1 apio
* 1 cebolla grande
* 1 cabeza de ajo(6 ajos enteros)
* Tomillo y laurel fresco
* 1 puerro
* Pimienta gorda, pimienta negra (5), clavo de olor (3)

Elaboración del fondo fumet:

1. En una olla grande con un litro de agua poner a cocer la zanahoria, el chile pimiento, la cebolla y el puerro (todo cortado en mirpoix)
2. Dejar hervir hasta que ya este precocida la verdura, luego agregar la cabeza de robalo y dejar cocinar durante exactamente 20 minutos más.
3. Se cuela el fondo y se deja reposar.
4. En una olla aparte cocer el camote.

SALSA HOLANDESA

Ingredientes:

* 2 yemas de huevo
* 3 cucharadas de mantequilla sin sal (anchor o dos pinos)
* Sal y pimienta al gusto
* Jugo de ½ limón
* 2 cucharadas de agua

POCHADO Ingredientes:

* 1 huevo
* Papel film
* Vinagre rojo (1 cucharadita)
* Sal y pimienta
* 1 pan baguette pequeño
* ½ aguacate
* Tocino o jamón (2 rodajas)
* Paprika en polvo

Elaboración de la Salsa Holandesa

1. Se colocan en un bowl las 2 yemas de huevo, se agrega 1/8 de cucharadita de limón y 2 cucharadas de agua.
2. Se lleva a baño maría sin dejar de mover suavemente con el globo.
3. Cuando se espesa se mueve por un minuto más y se agrega la mantequilla (2 cucharadas), sal y pimienta al gusto.

Elaboración Pochado:

1. Colocar sobre la tabla un pedazo de papel film, untarlo con aceite por todos lados, colocarlo en un bowl pequeño, echar el huevo, agregarle sal, pimienta, una cucharadita de vinagre rojo y paprika.
2. Hacerle un nudo y dejarlo dentro del agua hirviendo hasta que se cosa, luego sacarlo y agregarlo dentro del pan.

SALSA VELOUTÉ

Ingredientes:

* 1 litro de fondo blanco
* 1 taza de harina
* ½ barra de mantequilla sin sal
* ½ cucharadita de nuez moscada
* Sal y pimienta

Elaboración de la salsa velouté:

1. Hacer primero un roux
2. En una cacerola derretir la mantequilla (3 cucharadas); agregar la cucharada y media de harina sin dejar de mover por tres minutos, ir agregando el fondo poco a poco, sal, pimienta y nuez moscada (una pizca) y seguir moviendo hasta que quede una salsa.

ADEREZO TIPO MAYONESA

Ingredientes:

* 2 yemas de huevo
* 1 cucharadita de mostaza Dijon
* ½ cucharada de jugo de limón
* Sal, pimienta y aceite de oliva virgen (c/n)

VINAGRETA DE VINAGRE BALSAMICO

* 1 cucharada de vinagre balsámico
* ½ taza de aceite extra virgen
* ¼ de cucharadita de limón
* Sal y pimienta al gusto
* ½ taza de maicena/ ½ taza de harina
* 2 huevos

Elaboración Aderezo tipo mayonesa

1. Colocar en un bowl una yema de huevo, una cucharadita de mostaza Dijon, y una cucharadita de jugo de limón, dos pizcas de sal y mezclar fuertemente, agregar el aceite en hilo, (tiene que quedar color blanco cremoso brillante, hay que mover constantemente).

Elaboración Aderezo tipo vinagreta

1. Una cucharada de vinagre balsámico, ¼ de cucharadita de limón, ½ taza de aceite en hilo, sal y pimienta. Batir fuerte y constantemente, agregarla inmediatamente a la ensalada para que no se separe.

FRITURA PROFUNDA: TEMPURA

Ingredientes

* 3 camarones jumbo (1/2 libra)
* 4 onzas de ejote
* Aceite para fritura (canola)
* ½ libra de harina (3 tazas)
* 1 cerveza gallo (1 taza)
* 1 zanahoria pequeña
* 1 huevo
* Hielo
* 4 cucharadas de maicena

TEMPURA: En si es cocina tradicional china, no es más que un rebosado.

Preparación:

1. El ejote: cortar puntas e hilos
2. La zanahoria: cortar en juliana
3. Los camarones: limpios y desinfectados, quitar la cabeza, la caparazón y vena, dejar la cola.
4. La cerveza: debe estar fría, se debe disolver la cerveza en hielo, con un globo moverla hasta deshacer el hielo, debe quedar bien fría.
5. Tamizar: es colar la harina y la maicena en un colador.
6. Mezclar los huevos; agregar la maicena y harina en la cerveza en lluvia con un colador, mezclar hasta conseguir una preparación parecida a la de los panqueques. Sazonar la mezcla con sal y pimienta.
7. Colocar en una olla el aceite y ponerlo a calentar hasta que alcance la temperatura correcta.
8. Pasar los ejotes por el huevo, luego por la mezcla e irlos friendo uno por uno, hasta que queden cocidos y crocantes.
9. Repetir el procedimiento con la zanahoria y luego con los camarones
10. Servir con una salsa inglesa

TECNICAS:

BRIDAR: Lomo de res horneado

Ingredientes:

* 1 lomito de 3 libras de res
* Chorizo extremeño (1/2 libra)
* Aceitunas
* Alcaparras
* Cañamo (3 yardas)
* Mostaza
* Pimienta
* Vino Blanco (2 tazas)
* Ajo, cebolla (6 ajos) (1 cebolla grande)
* Salsa de soya

Preparación Lomito de Res horneado

1. Cortar ajo en Brunoise (6 ajos)
2. Cortar cebolla en Pluma (1 cebolla grande)
3. Cortar chorizo en cubo pequeños

Mechado del Lomito:

1. Se hace una incisión en cruz y luego se rellena echando aceitunas, chorizo y alcaparras.

Marinar:

1. Ya mechado se pone a marinar con salsa de soya y mostaza, agregar pimienta.

Sellado del Lomito:

1. Sartén bien caliente, luego echar aceite, agregar el lomito, dejar caramelizar el lomito (se debe despegar solo). Sellar por todos los lados e ir agregando la sal a cada parte.

Bridar:

Amarrarlo e ir porcionando el lomito.

Horneado:

Colocar en la bandeja una cama de cebolla, ajo y el vino (2 tazas), agregar el chorizo cortado en cubos pequeños. Ese fondo se puede licuar para hacer una salsa.

TÉCNICAS EN COCINA

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Técnicas en Cocina | | |
| Bridado | Mechado | Horneado |
| Amarrado de la carne roja para darle determinada forma. | Es hacer incisiones dentro de la carne, para luego rellenarlas, (chorizo, aceitunas y alcaparras.)  Hacer la incisión en forma de cruz y rellenar. | Hornear a 220 °C por 20 o 30 minutos. |

TECNICA DE DESHUESADO SIN CORTE

Pollo Relleno Horneado

Para deshuesar se empieza por la parte de abajo. Sacar el hueso de la parte de la pechuga y la columna vertebral del pollo luego sacar el hueso de las piernas. Usar el cuchillo filetero.

TECNICA DE DESHUESADO CON CORTE

El pollo se corta en el medio de la pechuga por arriba, se saca la parte completa de las costillas, luego la parte de abajo, el hueso blanco de la pechuga con el cuchillo filetero.

CARPACCIO: Es una técnica de filetero.

Vinagreta: Hacer una vinagreta con aceite de oliva y vinagre y una cucharada de limón. (1/2 cucharadita de mostaza y ½ cucharadita de mayonesa.)

El pan Baquett:

Se corta en rodajas y se coloca en la bandeja luego se unta de aceite de oliva y se mete al horno sólo para dorarlo.

* Cortar los vegetales en vichy.
* Cortar el puerro en cuartos
* El cebollín en vichy.

Preparación del Carpaccio:

La carne cortarla en rodajas finas y aplanarlas con el cuchillo, colocarlas en un plato y agregar sobre ella la vinagreta, el cebollín, el puerro y las alcaparras. (El trozo de lomito debe estar congelado.)