

# CLASE DE COCINA GOURMET CON OSVALDO GROSS

## - MARTES 12 DE NOVIEMBRE DE 2013-

### BUDÍN INGLES DE FRUTAS

#### INGREDIENTES

200 gr azúcar  
Ralladura de una naranja  
2 u yemas  
3 u huevos  
350 gr harina 0000  
50 gr almidón de maíz  
15 GR polvo leudante  
150 gr pasas de uva rubias y/o negras  
100 gr cerezas confitadas  
150 gr frutas secas ( almendras, nueces ,avellanas)  
100 gr frutas confitadas  
80 cc coñac o rum  
200 gr manteca TREGAR  
1 pote ARROZ CON LECHE TREGAR  
1 cucharada de esencia de vainilla ALICANTE



---

#### PROCEDIMIENTO

Picar las frutas confitadas groseramente, y macerar junto con las pasas con el coñac antes de preparar el budín. Esto puede realizarse un día antes o acelerar el proceso colocándolo en microondas por uno o dos minutos. Batir la manteca con el azúcar hasta lograr una crema. Incorporar la ralladura, las yemas y los huevos de a uno. Tamizar la harina con el almidón. Unir a la preparación con espátula, con movimiento envolvente, alternando con el arroz con leche.

La masa debe resultar lisa y no debe trabajarse más de unos segundos.

Colar las frutas remojadas y agregarlas a la masa junto con las frutas secas enharinadas.

Volcar en un molde de 24x8 cm, forrado con papel enmantecado.

Se puede decorar la superficie con almendras enteras.

Hornear a 170 C por 40 a 50 minutos. Dejar reposar en el molde por 5 minutos, desmoldar y enfriar sobre rejilla.

Una vez frío envolver con film plástico o aluminio y reservar unos días antes de cortarlo: así desarrollara mayor aroma y sabor.

Se puede glasear la superficie con fondant y decorar con las mismas frutas del interior.

**TIP:** Las frutas pueden reemplazarse por chips de chocolate, o bien por cubitos de dulce de membrillo.

## STOLLEN DE NAVIDAD

### INGREDIENTES

300 gr de harina  
100 cc de leche  
40 gr de azúcar  
3 yemas de huevo  
7 gr de sal fina  
100 gr de pasas de uva  
Rhum, cantidad necesaria  
150 gr mazapán (Opcional)  
10 gr de levadura LEVEX  
90 gr de manteca TREGAR  
Canela molida ALICANTE  
Esencia de vainilla ALICANTE  
Ralladura de limón, cantidad necesaria  
60 gr de cáscara confitada de naranjas



---

### PROCEDIMIENTO

Cortar y remojar las frutas y cáscaras en el Rhum y la vainilla.

En un bols colocar la levadura con la leche, azúcar y 5 cucharadas de harina.

Unir todo.

Tamizar la harina restante con las especias y la sal fina.

Batir manteca con yemas y ralladura.

Unir los secos a la espuma y las grasas.

Formar una masa homogénea y amasar hasta que despegue de la mesada. Dejar reposar 15 minutos tapada.

Incorporar las frutas a la masa y dar forma a los stollen.

Colocar en una placa y pintar con manteca fundida.

Dejar levar en sitio tibio. Hornear a 170 °C.

El tiempo varía según el tamaño de cada stollen.

Retirar del horno, pincelar con manteca y espolvorear con azúcar impalpable o glasear con azúcar impalpable y rhum.

# CESTA DE RICOTTA Y ESPÁRRAGOS

## INGREDIENTES

1 huevo  
Sal  
Perejil picado, cantidad necesaria  
1 atado de espárragos verdes.  
4 tomates perita  
100 gr de tomates cherries  
1 paquete de tortillinas (rapiditas)  
50 gr de manteca Tregar  
250 gr de ricotta Tregar  
Pimienta Alicante  
Pimentón molido Alicante  
200 gr de crema de leche Tregar  
100 gr de queso criollo Tregar

---

## PROCEDIMIENTO

Mezclar la ricota con el huevo, sal y pimienta. Picar el perejil y agregarlo.  
Perfumar con pimentón molido.  
Pelar los tomates y blanquear los espárragos con agua caliente y luego darles un baño de hielo. Cortar los tomates en gajos.  
Pincelar las tortillinas con manteca fundida del lado exterior. Rellenar con la mezcla de ricota y espárragos y disponer en una placa de horno.  
Acomodar los tomates, bañar con la crema de leche y el queso criollo rallado.  
Hornear 15 minutos para dorar y servir tibios.

Tip: Acompañalos con jamón crudo y una ensalada de hojas.

