

*Desde 1929
compartiendo momentos
en familia*





Mastellone Hnos. S. A.

Desde 1929 compartiendo momentos en familia – (1ra edición).

Almirante Brown 957, General Rodríguez, Prov. de Bs. As. Mastellone Hermanos 2014.

288 páginas. 25 x 30.

Se terminó de imprimir en los talleres de la imprenta Latingráfica, Rocamora 4161, CABA, en octubre de 2014. 21.750 ejemplares.

Prohibida su reproducción, comercialización y venta.

Recetas y Food Styling. Mastellone Hnos. S.A., Emi Pechar y Liliana Camerón.

Fotografía. Mastellone Hnos. S.A y Estudio Torres Fotografía.

Redacción. Mastellone Hnos. S.A. y Alejandro Maglione.

Diseño. Magdalena Pardo.

Idea y Coordinación. Marketing y Comunicaciones de Mastellone Hnos. S.A.

Coordinación. Personally Inside PR.

Todos los derechos reservados. Mastellone Hnos. S.A.

ÍNDICE



INTRODUCCIÓN

01 DESAYUNOS

La importancia del desayuno	34
Bebidas	36
Acompañamientos	40

02 BEBIDAS FRÍAS & CALIENTES

Primavera	46
Verano	48
Otoño	50
Invierno	52
Ensalada Caesar	58
Buñuelos de espinaca	58
Zapallitos rellenos	60
Berenjenas napolitanas	62
Sopa crema de arvejas con crispy y queso Reggianito	64
Omelette	66
Bombas de papa con ensalada	68
Tortilla de papa con ensalada	70
Papas al plomo	72
Strudel de quesos	74
Hojaldre con frutos de mar (<i>vol au vent</i> con crema de camarones)	76
Flan de queso	78
Paquetitos de Brie	80
Croquetitas de arroz y Cremon	82

03 ENTRADAS & GUARNICIONES

Ñoquis de papa y Cheddar	86
Ñoquis de ricotta con salsa 4 quesos	88
Malfatti de ricotta con salsa de tomates frescos	90
Ñoquis de sémola gratinados	92
Agnolotis de ricotta y nuez con pesto	94
Sorrentinos a la manteca de hierbas	96
Fideos con salsa Cheddar	98
Lasagna de carne y ricotta	100
Ravioles de pollo y ricotta con salsa rosa	102
Canelones 4 quesos con salsa blanca y tomate	104
Risotto al queso Reggianito, limón y finas hierbas	106
Polenta Cremon con albóndigas	108
Fondue de queso	110
Humitas	112
Guiso de lentejas	114
Locro	116

04 PASTAS, ARROCES, & OTROS



05

CARNES & PESCADOS

Milanesa de ternera napolitana con papas fritas	120
Pastel de papa Cremon	122
Lomo al champignon con papas a la crema	124
Hamburguesas caseras con queso y papas al horno	126
Pan de carne con corazón de espinaca y Cremon	128
Carne con croute de Reggianito con vegetales	130
Pata de cordero con puré de batata	132
Mollejas al verdeo	134
Suprema rellena con ensalada	136
Cazuela de pollo	138
Pata de pollo rellena a la crema de mostaza	140
Pescado a la crema de limón	142
Paquetitos de pescado	144
Filet de merluza a la romana con ensalada	146
A la parrilla	148



06

POSTRES & TORTAS

Postre vigilante	158
Rollitos Danbo	160
Flan	162
Budín de pan	164
Panqueques con dulce de leche	166
Tiramisú	168
Mousse de dulce de leche	170
Fondue de chocolate y dulce de leche	172
Arroz con leche	174
Cheesecake	176
Lemon Pie	178
Torta de galletitas	180
Torta de crema y merengue	182
Torta de chocolate y dulce de leche	184
Torta milhojas	186
Ladrillo de dulce de leche	188



07

LA HORA DEL TÉ

Torta Fácil	192
Scons	194
Galletitas de manteca	196
Alfajorcitos	198
Medialunas de manteca	200
Brownies y chocolate caliente	202
Madalenas rellenas con dulce de leche	204
Arrollado de dulce de leche	206
Profiteroles	208
Cuadraditos de coco y dulce de leche	210
Tarteleta de frambuesa	212
Tarta de ricotta	214
Pastafrola	216
Tortas fritas / Chipá	218



08

PICADAS, PIZZAS, TARTAS, SÁNDWICHES & PANES

Cortes de queso	224
Picada	226
Dips y mantecas saborizadas	230
Milanesas Chubut	232
Bolitas de queso fritas / Bolitas de queso rebozadas / Brochettes caprese	234
Camembert con azúcar y frutas secas	236
Galletitas de queso	238
Espinacas a la crema	240
Pan de campo y bruschettas	242
Sándwich caliente	244
Sándwich saludable	246
Muffins salados de queso	248
Tarta de jamón y queso	250
Pascualina	252
Tarteletas integrales de calabaza, choclo y queso	254
Tarta de zapallitos	256
Canastitas caprese	258
Empanadas de carne	260
Pizza fugazzeta	262
Pizza de Provolone	264
Pizzetas	266
Calzone de ricotta y queso	268



09

TÉCNICAS DE COCINA

Panqueques	272
Crema pastelera	273
Merengue italiano	274
Crema chantilly	275
Salsa blanca	276
Manteca clarificada	277
Hojaldre	278
Tarta dulce	280

EQUIVALENCIAS DE PESOS

282

GLOSARIO

283

ÍNDICE ALFABÉTICO DE RECETAS

284



INTRODUCCIÓN

**LA HISTORIA DE LA SERENÍSIMA ESTÁ
ESTRECHAMENTE VINCULADA CON LA
HISTORIA DE LA FAMILIA MASTELLONE. RESULTA
INTERESANTE RELACIONAR ESA HISTORIA
FAMILIAR-EMPRESARIA CON LOS SUCESOS Y
COSTUMBRES SOCIALES CAMBIANTES EN QUE
TUVO QUE DESARROLLARSE.**

Se podría comenzar por el propio nombre de la empresa, que surge de una historia de la Primera Guerra Mundial: “La Serenissima” era una escuadra italiana de aviones con motores muy silenciosos, es decir, los más serenos. Un día ésta partió en misión de bombardear Viena, pero en lugar de bombas, arrojaron volantes convocando a la paz. Ese gesto llevó a Antonino Mastellone a prometer llamar así a la primera empresa que fundara.

Don Antonino llegó a la Argentina en un momento de ferviente inmigración. El primer censo que se hace en el siglo XX —en 1914— informa que el país estaba habitado por tantos inmigrantes como argentinos nacidos y criados. Es decir, la mitad

del país se componía de gente que buscaba su futuro en esa Argentina pujante. Fue la Argentina que trajo a pioneros que, a base de esfuerzo, dedicación y una clara visión de negocios, lograron construir grandes empresas industriales, motores del crecimiento del país durante el siglo XX.

Comienza a bajar de los barcos la comida que sería una suerte de marca registrada de comida porteña, y más tarde de toda la Argentina. En aquel entonces, la mesa familiar era sagrada, especialmente en los domingos, cuando se estrechaban los lazos familiares que servían a la contención afectiva, pero también estimulaban la solidaridad para que todos juntos lucharan por los emprendimientos que se iniciaban.



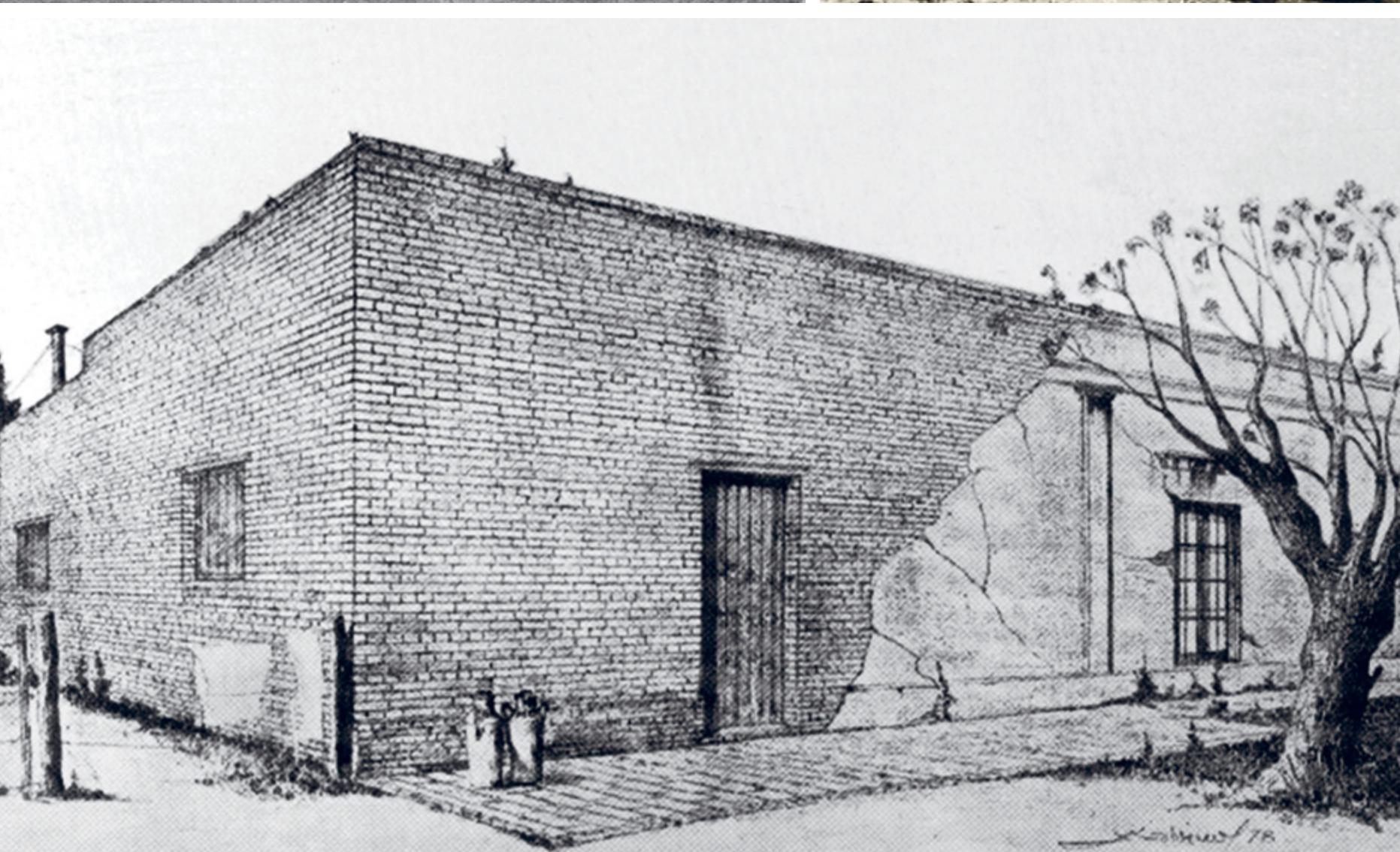
1929

LA FUERZA DE LA FAMILIA ERA TAL, QUE LA FECHA DEL MATRIMONIO DE ANTONINO CON DOÑA TERESA AIELLO - A QUIEN CONOCIÓ AL LLEGAR AL PAÍS - SE HA TOMADO COMO LA DEL NACIMIENTO DE LA SERENÍSIMA. ES DECIR, EL MOMENTO DE LA CONSTITUCIÓN DE LA FAMILIA MASTELLONE EN EL PAÍS, SE LO HACE COINCIDIR CON AQUEL EN QUE EL SUEÑO EMPRESARIO SE COMIENZA A REALIZAR. FUE UN 29 DE OCTUBRE DE 1929.

El joven matrimonio se caracterizó desde los primeros tiempos por su dedicación, esfuerzo y máxima disposición de servicio. Éstas fueron las bases para el desarrollo posterior de la empresa. Casi un año después, en agosto de 1930, nació el primer hijo, al que bautizaron Pascual, en honor al padre de don Antonino. El futuro de la familia y la empresa comenzaba a consolidarse.



LA EMPRESA ADQUIERE EL PRIMER CAMIÓN PARA TRANSPORTAR LOS PRODUCTOS CUIDANDO QUE LLEGUEN AL CONSUMIDOR CON LA CALIDAD ORIGINAL.



Eran años donde el consumo de leche formaba parte de la dieta diaria de porteños, rosarinos o cordobeses. La mazamorra, el dulce de leche o el arroz con leche eran postres casi infaltables en las mesas familiares. Ya había quedado atrás el lechero que caminaba por los barrios con varias vacas y sus terneros y que ordeñaba a pedido y en el momento la cantidad solicitada por el ama de casa con su olla lechera en la mano. Desde 1897, en parte debido a una disposición municipal que prohibía la circulación del lechero con su tropa de vacas, proliferaron en Buenos Aires los carritos de los lecheros, que recorrían la ciudad distribuyendo leche en grandes tarros.

Estos carritos comenzaron haciendo la distribución directamente de los tarros a las cacerolas que acercaban las amas de casa para hacerse del alimento para sus familias. El equipo que conformaba el lechero con su caballo de tiro expresaba una magia singular para los que tuvieron el placer de verlos. Las riendas corrían por el techo del carro, para evitar enredarse al maniobrar con los

tarros lecheros, o los esqueletos de botellas, que eran todos de hierro. Y el caballo entendía por silbidos o chasquidos de la boca de su amo, qué era lo que tenía que hacer. Avanzaba al paso o al trote, deteniéndose de inmediato si le era solicitado. El lechero usaba las riendas para girar en las esquinas, y a veces ni siquiera eso hacia falta, ya que el caballo llegaba a conocer perfectamente el itinerario, anticipándose a las órdenes de su amo: así de grande era la simbiosis del animal con el hombre.

Mientras tanto, en la casa de General Rodríguez en la que fundaron su hogar los Mastellone, se comenzó con la elaboración de mozzarella y ricotta, subproductos frescos obtenidos de la leche que, llevados en tren hasta la ciudad de Buenos Aires por el propio Antonino, se vendían en San Telmo, Barracas, La Boca y la zona del puerto. Allí vivían inmigrantes italianos que ya conocían este tipo de quesos y, entonces, se convirtieron en sus clientes.

1935

ALENTADO POR LA BUENA ACEPTACIÓN QUE LOGRARON SUS PRODUCTOS, DON ANTONINO PIENSA HACIA EL FUTURO Y EN 1935 INVIERTE SUS PRIMEROS AHORROS EN COMPRAR UN CAMIÓN, QUE LE PERMITIRÍA LLEGAR MÁS RÁPIDAMENTE A UNA MAYOR CANTIDAD DE CLIENTES, Y CON MAYOR CANTIDAD DE PRODUCTOS PARA VENDER. A ESE CAMIÓN LE PINTARON EL NOMBRE DE "LA SERENÍSIMA".

Lo novedoso formó parte desde los inicios de la empresa familiar que se comenzaba a construir, y desde que ese camión comenzó a circular, los quesos pasaron a conocerse como los quesos "La Serenísima".

La aparición de un italiano en este negocio debe haber significado una sorpresa para la industria láctea de entonces. En aquellos años, los vascos eran prácticamente los únicos productores de leche en Argentina. Sólo interfirieron de alguna forma algunos escoceses que se introdujeron en el negocio, para pasar rápidamente al de la producción de manteca.

La distribución era diaria, teniendo en cuenta que la heladera eléctrica común, tal como la conocemos hoy, aparecería recién en los años 50. Hasta ese momento, se usaba la "heladera a hielo", que llevaba un pan de hielo colocado en un cajón de estaño que había en su parte superior. La necesidad de contar, también, con la provisión diaria de este producto, hace que la figura del hielero fuera también parte de la cotidianidad de la familia urbana.



EN 1952, CUANDO LE TOCA A DON PASCUAL MASTELLONE ASUMIR LA PRESIDENCIA DE LA EMPRESA POR EL FALLECIMIENTO DE SU PADRE, LAS MESAS FAMILIARES SEGUÍAN SIENDO PRESIDIDAS POR EL PATRIARCA O PATERFAMILIAS. DOÑA TERESA, SEGURAMENTE, HUBO DE ROMPER EL HÁBITO DE RESTRINGIR LA PALABRA DE LAS MUJERES EN ESTE ÁMBITO.

En aquellas mesas los asuntos serios quedaban reservados para los hombres, salvo en el caso de La Serenísima, donde la madre de don Pascual opinaba y compartía la mayor parte de las decisiones trascendentales que entonces se debieron tomar. Incluso, esas decisiones debieron ser acompañadas de inversiones, que doña Teresa no dudó en acompañar, aportando los bienes que termi-

narían generando los recursos que permitirían realizarlas. Durante los 50 comenzó una etapa de grandes cambios en el cuidado y tratamiento de la leche utilizada para el consumo y para la fabricación de los productos lácteos. La empresa ya procesaba 20.000 litros de leche y alcanzó el 60% de la demanda de mozzarella en la ciudad de Buenos Aires.

SIN EMBARGO, LA FAMILIA NO SE CONFORMABA CON LO QUE HABÍA LOGRADO HASTA EL MOMENTO, Y YA VISLUMBRABA Y PLANIFICABA EL FUTURO. HABÍA QUE LLEGAR A MÁS CONSUMIDORES POR LO QUE ERA CLAVE FORTALECERSE EN LOS DOS EXTREMOS DE LA CADENA PRODUCTIVA: EL ABASTECIMIENTO DE MATERIA PRIMA Y SU RELACIÓN CON LOS CONSUMIDORES.

Para garantizarse la provisión de leche cruda, el propio Pascual recorría los distintos campos de la provincia de Buenos Aires y negociaba directamente con los tamberos. Esa misma presencia tenía en los comercios, con lo cual sabía a las claras qué era lo que el consumidor necesitaba. Así logró establecer vínculos sólidos que serían fundamentales para el futuro, además de agudizar su percepción sobre el desarrollo y la evolución del negocio.



1952

Los cambios en el día a día del país también iban sucediendo: se conoce en Buenos Aires la magia de la televisión que se transmitía desde LR3, Radio Belgrano Televisión, el gas había terminado de desplazar las viejas cocinas a hulla o bien eléctricas y la revista "El Hogar" saludaba la enorme aceptación que seguía teniendo "El libro de Doña Petrona" (*). Para esta revista, esta obra acercaba a la ama de casa al mundo real de los quehaceres domésticos.

De este modo, Doña Petrona se convertiría en la primera de una serie de reconocidas personalidades que promocionarían los productos de La Serenísima, muchas de ellas vinculadas con la cocina: Choly Berreteaga, Karlos Arguiñano y Donato de Santis, entre otros.

En las casas se cocinaba todos los días, con productos frescos y sin asistencia de preelaborados o instantáneos. El país cambiaba, los hábitos familiares cambiaban, y La Serenísima crecía incesantemente.



1960

LA DÉCADA DEL 60 TRAJÓ CONSIGO GRANDES CAMBIOS QUE REVOLUCIONARON LA LECHERÍA ARGENTINA. EL MÁS IMPORTANTE SE DA EN 1960, CUANDO SE PROHÍBE LA VENTA DE LECHE CRUDA EN EL ÁMBITO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES. ESTO SIGNIFICÓ UN CAMBIO SUSTANCIAL EN TODO EL PROCESO INDUSTRIAL QUE DEBÍA REALIZARSE CON LA LECHE ANTES DE SER EMBOTELLADA. LA SERENÍSIMA COMENZÓ A VENDER LECHE PASTEURIZADA, PRIMERO EN TARROS DE 20, 30 Y 50 LITROS, Y LUEGO, EN 1961 ADOPTÓ LA BOTELLA CON TAPA DE ALUMINIO, QUE LLEVABA EL LOGO DE LA EMPRESA IMPRESO EN RELIEVE.

Con estos Productos cualquier receta cobra sabor

Dulce de leche La Serenísima: Natural como hecho en casa. Elaborado con leche de primera mediante modernos procedimientos.

Un alimento golosina de suave consistencia y rico sabor, infaltable en el hogar para deleite de chicos y grandes.

Manteca La Serenísima: Lavada en manteca.

Elaborada con crema de primera calidad. Gustosa al paladar, por su alto poder nutritivo es rica en salud.

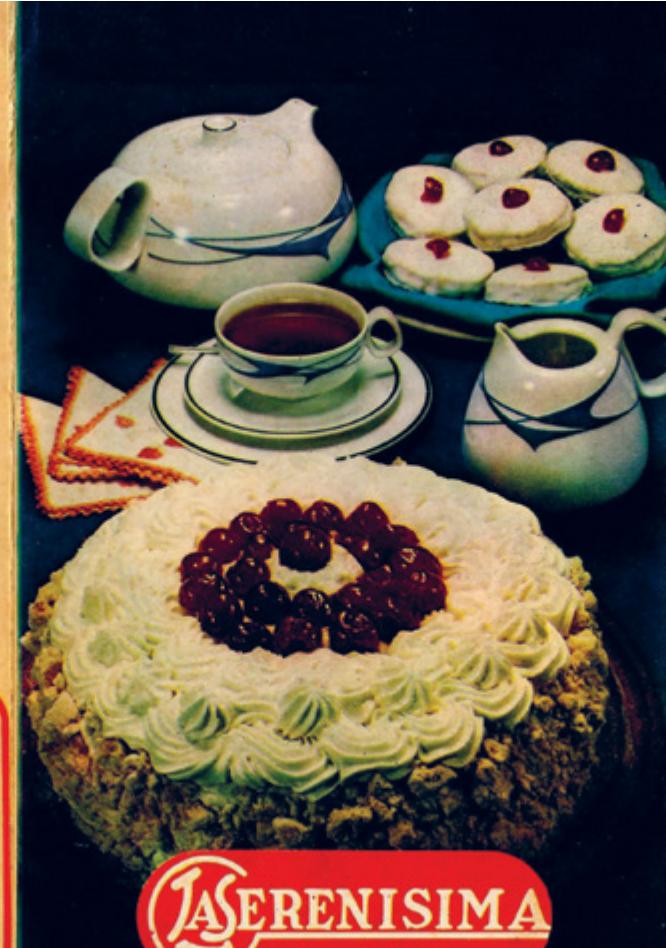
Crema La Serenísima: Es parte de la leche rica en materias grasas. Es muy rica en vitaminas A y D, y proporciona abundantes calorías.

Es suave al paladar y deliciosamente apetitosa.

Doña Petrona, para gustar de la cocina.



-Nunca soñé con alcanzar tanto éxito -revela Doña Petrona. Hace 40 años se iniciaba como simple "demonstradora" del uso de cocinas a gas. Desde entonces viene enseñando a cocinar con verdadera vocación y gran entusiasmo. Doña Petrona cuenta

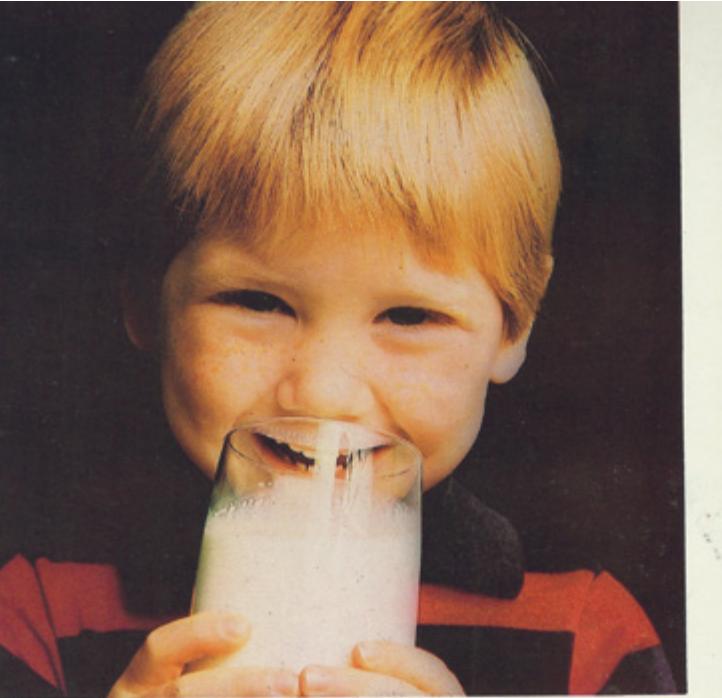


Recetas prácticas con
DULCE de LECHE
MANTECA y CREMA

LA SERENISIMA

El recetario de Doña Petrona

LA SERENISIMA
presenta



**Esta carita
dice lo mismo que el microscopio.**



El microscopio asegura que la Leche La Serenísima es totalmente natural y manifiesta su alto grado de pureza. La expresión de satisfacción de su hijo revela lo mismo. Porque en materia de leche, pureza y sabor van juntos. Y los niños, con su paladar níveo, sensible, aprecian la diferencia -el mejor sabor- de una leche de alta calidad. El microscopio y su hijo. Implicables jueces. Porque para ambos, la verdad es lo que manda.

AHORA COMO EN ESTADOS UNIDOS
Y LOS PAISES MAS AVANZADOS EN
PRODUCCION DE LECHES DE CALIDAD



El Señor Juez está tomando su biberón

Su Señoría aún no diferencia un libro de hadas del Código Civil. Ni le interesa. Pero no hay magistrado en el mundo que lo iguale para jugar el amor de mamá y la bondad de la leche que lo alimenta. Su sonrisa, para mamá. Su rojigante salud, para leche La Serenísima. La leche que mamá compra todos los días, rica y fresca.

Porque no hay nada como la leche fresca. Como la leche La Serenísima. nutritiva. Con todo el potencial de calcio y vitaminas naturales. Fresca. Con una producción controlada 35.207 veces cada día. Para merecer el dictamen favorable de mamita. Para que el bebé crezca saludable y hermoso.



En La Serenísima todo está bajo control:
Leche entera - Leches descremadas - Leches en polvo - Dulce de Leche - Queso Untable - Ricotta - Crema-Mozarella - Manteca - Yogures y Serrano. Llévelos a su hogar con entera confianza.



INTRODUCCIÓN

La "modernísima" botella de color verdoso, que aseguraba más y mejores condiciones de higiene, también posibilitó que la distribución se hiciera en horas de la madrugada, porque no hacía falta que nadie recibiera el producto. Los esqueletos de hierro que llevaban la botella añadieron bullicio al silencio de la madrugada, roto por el ruido de estos soportes metálicos que recibían botellas vacías que eran inmediatamente reemplazadas por llenas.

Cuando la provincia de Buenos Aires implementó el mismo decreto años más tarde, La Serenísima se encontraba en una posición ventajosa respecto de sus competidores. Esta rápida reacción terminó de colocar a la empresa entre los grandes jugadores de la industria láctea nacional.

TAN ES ASÍ QUE EN 1967 ANUNCIA QUE SE HAN PASADO A PROCESAR 240 MIL LITROS DE LECHE DIARIOS, UNA SUMA SIGNIFICATIVAMENTE MAYOR QUE LOS 40 MIL QUE SE PROCESABAN UNA DÉCADA ANTES. DEFINITIVAMENTE, LA SERENÍSIMA YA SE UBICABA COMO UNA DE LAS EMPRESAS LÍDERES DEL PAÍS.

En esos años la televisión comienza a emitir programas dedicados a la gastronomía y la economía familiar. Estos programas fueron acompañados publicitariamente por La Serenísima, ya que siempre consideró a la televisión, por su alcance masivo, como el medio ideal para hacer conocer los productos de la empresa.

JUSTAMENTE LA PROMOCIÓN DE SUS PRODUCTOS FUE UNO DE LOS ASPECTOS CLAVE. AL HACERLO, BUSCABA GENERAR UN ESTRECHO VÍNCULO CON LOS CONSUMIDORES. PARA LOGRAR ESTO, CENTRÓ EL MENSAJE DE SUS COMUNICACIONES EN EL CUIDADO DE LA CALIDAD, DESDE QUE LA MATERIA PRIMA SALE DEL TAMBOR HASTA QUE LLEGA A LA MESA DEL CONSUMIDOR.

1967

Su éxito se basó en comunicar con la verdad, tanto para transmitir buenas noticias como para las que no eran tan buenas. No escondía los problemas, sino que los asumía y los enfrentaba. Esto generó una identificación mayor del público con la marca, ya que la gente entendió que La Serenísima es una marca confiable, que cuando dice algo es verdad.

EN 1968 LLEGÓ EL SACHET, UN ENVASE REVOLUCIONARIO PARA LA ÉPOCA. EN ESTA ÉPOCA LA DISTRIBUCIÓN DE LECHE PASA A ESTAR A CARGO DE LOS ALMACENES Y SUPERMERCADOS. YA NO ERA NECESARIA LA DEVOLUCIÓN DEL ENVASE VACÍO, POR LO QUE SE VUELVEN A MODIFICAR LOS HÁBITOS DE COMPRA DE LAS AMAS DE CASA.



1968

Todo conduce a la practicidad y, lógicamente, a la baja de precios que todas estas adaptaciones van produciendo. La vida en las grandes ciudades se vuelve más complicada, entre otras cosas, por la necesidad de la mujer de salir a trabajar, y no permanecer únicamente en el rol de ama de casa.

La década del 60 trajo también innovación en la gama de productos y su presentación, ya que La Serenísima comenzó a elaborar dulce de leche y yogur, de gran aceptación por parte del consumidor.



1978

EN 1978, MASTELLONE HNOS. PONE EN MARCHA OTRA INICIATIVA QUE SERÍA DECISIVA PARA EL DESARROLLO DE LA LECHERÍA ARGENTINA. CON EL FIN DE INCREMENTAR LA CALIDAD Y LA CANTIDAD DE LECHE QUE RECIBÍA LA EMPRESA, LANZA UN PROGRAMA DE ASISTENCIA TÉCNICA AL PRODUCTOR.

El país comienza a incrementar la producción lechera: en 20 años la producción nacional se duplica, y en 1999 se calcula que se han alcanzado los 10.300 millones de litros de leche.

1982

Los estándares de calidad exigidos por el público consumidor suben incesantemente la vara con que se los mide y así lo entiende la compañía, cuya obsesión por la calidad siempre fue su sello distintivo.



POR ESO, TRAS HABER IMPULSADO LA CREACIÓN DE LA CATEGORÍA DE LECHE SELECCIONADA EN EL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO, EN 1982 LA SERENÍSIMA CREA EL SELLO DE CALIDAD LS PARA IDENTIFICAR A LOS PRODUCTORES QUE CUMPLEN CON LAS EXIGENCIAS DE CALIDAD INTERNACIONALES.



1988

Esta obsesión extrema por la calidad, que implicaba inversiones y proyectos, tenía como finalidad fortalecer el vínculo con el consumidor. Y la mejor forma de lograrlo era ofrecer los mejores productos del mercado. Sin embargo, había que apuntalar la comunicación con ese consumidor, por lo que en esos mismos años 80 se instauró lo que luego sería un clásico entre los niños: el programa de "Visitas a Planta", impulsado por Teresa Mastellone, hija mayor de don Pascual. En la práctica, estas visitas habían comenzado algunos años antes, cuando, de manera espontánea, el mismo don Pascual acompañaba a sus proveedores a recorrer la planta mientras se preparaban sus pagos. Además, Teresa se ocupó también de organizar las recetas que la empresa difundía mediante la publicación de recetarios, con ricas preparaciones de acuerdo al producto, época del año, etc., coordinando todos los contactos con las asociaciones de Amas de Casa y con un número importante de mujeres que recibían el material preparado. En las recetas se mostraba la aplicación que podían tener los productos La Serenísima en diferentes platos y preparaciones. De esta forma, la publicación de recetarios ayudaría a las amas de casa a enriquecer los métodos y las preparaciones utilizadas en la cocina y en las comidas diarias, y sería también un eficaz método para publicitar los productos de la empresa.

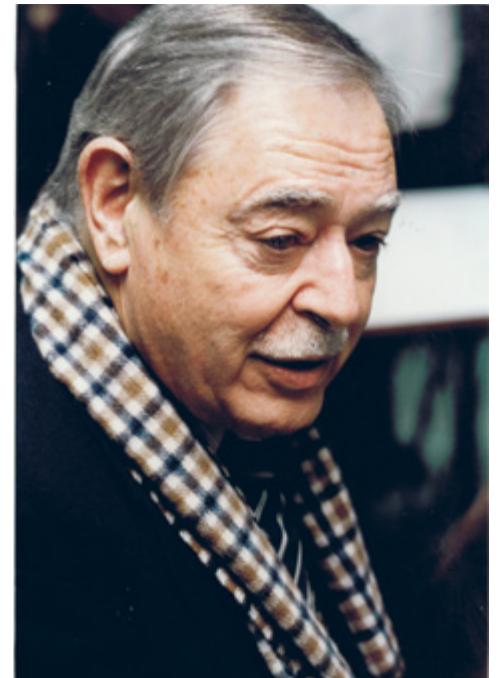
En ese tiempo crece el consumo de lácteos por parte de la población, convencida de las virtudes de este alimento cotidiano. Parte de ese convencimiento fue logrado gracias al trabajo realizado por La Serenísima, con campañas para recomendar nuevas ocasiones de consumo para determinados productos, que hasta el momento no eran habituales.

No sólo la mesa familiar se transformaba, sino que el mercado evolucionaba al ritmo del avance de la tecnología y lo mismo hacían los gustos y las exigencias de los consumidores.

EMPIEZA A PRESTARSE MAYOR ATENCIÓN A LA SALUD, EL CUIDADO DEL CUERPO Y EL BIENESTAR A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN. NUEVAMENTE, LA SERENÍSIMA ES PIONERA EN MATERIA DE INNOVACIÓN EN SUS PRODUCTOS Y SORPRENDE AL MERCADO EN 1988 CON LA INCORPORACIÓN DE LA TECNOLOGÍA DE LOS PROBIÓTICOS, MICROORGANISMOS VIVOS QUE CUANDO SON SUMINISTRADOS EN CANTIDADES ADECUADAS PROMUEVEN BENEFICIOS EN LA SALUD DEL ORGANISMO.

Así llega la Leche Cultivada y, años más tarde, el Lactobacillus GG es incorporado por primera vez a los productos. Los mayores de 30 recordarán el famoso dirigible que recorrió los cielos del país promoviendo esta nueva tecnología.





1990

SU MARCADA OBSESIÓN POR LA CALIDAD LLEVÓ A MASTELLONE HNOS. A EMPRENDER UNA AUDAZ APUESTA EN LA DÉCADA DEL 90: CUANDO EN ARGENTINA PAREcía IMPENSADO HABLAR DE BACTERIAS EN LA LECHE, INTRODUCE EL CONCEPTO Y SE CERTIFICA QUE TODA LA LECHE UTILIZADA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LA SERENÍSIMA CONTIENE MENOS DE 100 MIL BACTERIAS POR MILILITRO EN EL INSTANTE PREVIO A LA PASTEURIZACIÓN.

Dado que ningún proceso industrial, por más moderno y eficiente que sea, puede mejorar la calidad inicial de la leche, para lograr los mejores productos era clave -y lo sigue siendo- contar con materia prima de excelente calidad. Y el recuento de bacterias es uno de los principales indicadores de la calidad y pureza de la materia prima.



SI BIEN POCOS CONFIABAN EN ESTA INICIATIVA, LA APUESTA FUE UN ÉXITO Y REFORZÓ LA PERCEPCIÓN DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS LA SERENÍSIMA. ESE UMBRAL FUE NUEVAMENTE SUPERADO EN EL AÑO 2006, CUANDO SE LLEGA A LAS 50 MIL BACTERIAS/ML.

La constante innovación que caracterizó a la familia Mastellone no era exclusiva de la línea de productos que la empresa lanzaba permanentemente al mercado. Ya el propio Antonino había sido pionero en otro de los factores clave para el éxito de la compañía: la distribución. Cuando el carro lechero traccionado por caballos era moneda corriente en las calles de Buenos Aires, Antonino invierte sus primeros ahorros en un camión para el reparto de productos. De esta manera podía

llegar a más clientes y más rápido. Cuando don Pascual tuvo que hacerse cargo de la empresa, ya tenía experiencia en el reparto. Por lo que entendió la importancia de contar con una buena distribución. Así, La Serenísima fue haciendo crecer su flota de camiones de reparto, que se consolidó como un factor clave para llegar todos los días a los comercios con productos frescos, manteniendo la cadena de frío. La calidad se aseguraba desde el primer eslabón de la cadena productiva hasta el último.



Los hábitos conocidos pasan a formar parte de la historia. De aquel vendedor ambulante con sus vacas, pasando por las heladeras de hielo, y todos y cada uno de los pasos que se siguieron sucediendo, estos hábitos quedaron para la memoria y la añoranza. Hoy el hombre cocina a la par de la mujer y hablan de sus respectivos trabajos a la hora de compartir la mesa. Ya nada es como antes, en todos los sentidos. No obstante, enorgullece ver el camino recorrido por la empresa con

la que soñaron sus fundadores en su modesta casa de General Rodríguez y que, a través de los años, se fue consolidando en todos las aristas: la calidad de la leche con que se elaboran los productos, el cuidado desde sus orígenes: los tambos, los controles de calidad que se realizan a lo largo de todo el proceso de elaboración, la tecnología e innovación que la identifican desde siempre, el respeto por el consumidor y la confianza son los principales valores que identifican a la marca.

2014

LA SERENÍSIMA SE SIENTE ORGULLOSA DE ESTAR DIARIAMENTE EN TODOS LOS HOGARES Y EN ESTE TRABAJO SE HAN RECOPILADO LAS PRINCIPALES RECETAS, QUE EN FAMILIA, DISFRUTAMOS DURANTE TANTOS AÑOS, DESDE 1929.





La leche: UNO DE LOS ALIMENTOS NATURALES MÁS COMPLETOS

La leche es un alimento simple, nutritivo, saludable y esencial en la alimentación. Su pureza le aporta un delicioso sabor.

Por ser uno de los alimentos naturales más completos, tiene tal valor nutritivo que no puede ser fácilmente desplazada ni sustituida por otros alimentos. Aporta importantes beneficios al organismo y sus principales nutrientes son: PROTEÍNAS de muy buena calidad, MINERALES y CALCIO, esenciales en todas las etapas de la vida.

Una buena alimentación nos provee de

energía, frescura y vitalidad. El desafío fundamental de toda madre es brindar a sus hijos y a su familia una buena alimentación, que sea nutritiva y con ingredientes simples, para una vida activa y saludable.

La leche y sus derivados, como dulce de leche, crema, manteca y quesos, se encuentran como ingredientes en la gran variedad de recetas que ofrecemos en estas páginas. Esperamos que sean una excelente herramienta que aporte nuevas ideas y opciones en el lindo hábito de cocinar...

CAPÍTULO UNO
DESAYUNOS



LA IMPORTANCIA DEL DESAYUNO

Para empezar el día con energía es importante un buen desayuno. Muchas veces, por falta de tiempo, tanto nosotros como los chicos salimos de casa sin desayunar. Pero lo cierto es que el cuerpo necesita energía para realizar las tareas del día y cumplir con las exigencias físicas e intelectuales.

Tomar un desayuno balanceado es la mejor manera de brindarle al cuerpo los nutrientes necesarios para enfrentar un nuevo día. Además, es la oportunidad que tiene el organismo de reponer energía tras varias horas de ayuno.

Por la noche, el cuerpo consume energía de la reserva de grasa y una menor de glucosa que, si no se reabastece, se agota con rapidez. Cuando nos levantamos al día siguiente, el cuerpo reanuda su actividad y requiere de energía que debe ser aportada por los alimentos.

Un desayuno saludable es aquel que aporta cerca de la cuarta parte de las calorías consumidas diariamente. Los principales grupos de alimentos que colaboran a que el desayuno sea saludable son: los lácteos, los cereales y las frutas.

Lácteos: leche, queso y derivados. Fundamentalmente aportan proteínas y colaboran a cubrir el requerimiento diario de calcio. Asimismo, contienen vitaminas A, C y D.

Frutas: son fuente de hidratos de carbono

de absorción rápida, agua, minerales y fibra. Además, es una estupenda forma de proporcionar a nuestro organismo la dosis diaria de vitaminas que necesita, sobre todo de vitamina C.

Una excelente forma de consumirla es tomar jugo de naranja natural y recién exprimido para comenzar el día, ya que además del aporte de vitamina C, ayuda a regular nuestro intestino y refuerza las defensas de nuestro organismo.

Hemos de tener en cuenta que la fruta entera aporta una cantidad de fibra que no aporta el jugo.

Cereales: pan, copos de cereal y galletas. El pan, sobre todo el integral, es un alimento ideal y casi imprescindible en el desayuno, debido a su alto contenido en hidratos de absorción lenta, fibra, minerales y vitaminas del grupo B.

Los copos de cereal son muy aceptados por los más jóvenes y, además de trigo, arroz, maíz y avena, llevan adicionados azúcar, miel, chocolate o caramelo. Una ración suele cubrir una parte importante de la ingesta recomendada de vitaminas y minerales para un individuo sano. Dado que estos productos se suelen ingerir con leche, el alimento resultante es de gran valor nutricional.

Se aconseja dedicar al desayuno un mínimo de 15 minutos en una atmósfera tranquila y relajada, y hacerlo sentado.



DESAYUNOS

BEBIDAS

SUBMARINO

PORCIÓN

250 cc de leche
1 barrita (20 g) de chocolate de taza
Azúcar o edulcorante

Hervir la leche y servirla en un vaso largo. Colocar la barrita, el azúcar y aguardar hasta que el chocolate se derrita.

INFUSIONES CON LECHE

PORCIÓN

60 cc de infusión a elección
180 cc de leche

Calentar la leche. Una vez caliente, incorporar la infusión.

CAPPUCINO

PORCIÓN

2 cdas de salsa de chocolate
1 Cappuccino
Crema batida c/n
Chocolate rallado c/n

En un vaso alto colocar primero la salsa de chocolate y luego el Cappuccino. Decorar con un copo de crema y chocolate rallado.

DESAYUNOS



BEBIDAS

LECHE CHOCOLATADA CREMOSA

PORCIÓN

300 cc leche
20 g de azúcar
10 g de cacao en polvo
20 g de crema
20 g de almendras

Licuar todos los ingredientes y servir.

LICUADO DE FRUTAS CON VITAMINA C

PORCIÓN

300 cc de leche
5 ó 6 frutillas
1 kiwi
3 moras
3 frambuesas
Hielo
Azúcar o edulcorante

Licuar todos los ingredientes y servir.

BATIDO DE DULCE DE LECHE CALIENTE

PORCIÓN

250 cc de leche
1 ½ cda de dulce de leche Colonial
Crema batida (para adornar)
Coco rallado (para espolvorear)

Mezclar la leche con el dulce de leche y llevar casi a hervor mezclando constantemente. Servir con un copo de crema y espolvorear con coco rallado tostado.

BATIDO DE FRUTAS DE ESTACIÓN

PORCIÓN

300 cc de leche
200 g de fruta de estación
100 g de castañas de cajú
1 limón
4 cubos de hielo
1 cdta de esencia de vainilla

Lavar bien las castañas y la fruta seleccionada. Exprimir el limón. Licuar todos los ingredientes.



ACOMPAÑAMIENTOS

CON PAN

| PORCIÓN

2 rebanadas de pan tipo casero (ver receta en página 242)
30 g de queso Port Salut
20 g dulce de membrillo compacto

CON FRUTA

| PORCIÓN

30 g de queso Port Salut
1 taza de ensalada de frutas o 1 fruta fresca

CON GALLETTITAS

| PORCIÓN

4 ó 5 unidades de galletitas de agua
4 cditas de queso Port Salut o Finlandia untalbe

CON CEREALES Y FRUTAS

| PORCIÓN

30 g de copos de cereal
1 kiwi
250 cc de leche



ACOMPAÑAMIENTOS

CON TOSTADO + FRUTAS

| PORCIÓN

2 fetas de pan lacteado en rodajas finas
1 feta de jamón cocido
30 g de queso Port Salut
2 frutas frescas

Colocar una feta de jamón y una feta de queso entre los panes. Tostar hasta que se derrita el queso.



CON TORTA

| PORCIÓN

1 porción de bizcochuelo (ver receta en página 192)
15 g de dulce de leche Colonial

CON MEDIALUNAS

| PORCIÓN

2 medialunas chicas rellenas (ver receta en página 200)
Con 30 g de queso Port Salut

Cortar las medialunas por la mitad. Incorporar 1 feta de queso en cada una y llevar al horno hasta que se derrita el queso.

CON GALLETTITAS DULCES

| PORCIÓN

3 galletitas caseras (ver receta en página 196)
20 g de queso Port Salut o Finlandia untalbe
15 g de mermelada

CAPÍTULO DOS

BEBIDAS FRÍAS & CALIENTES



PRIMAVERA

CAFÉ FLORENTINO

2 PORCIONES

225 cc de leche
225 cc de café fuerte
1 ó 2 cdas de azúcar
2 cdas de hielo picado
Crema batida c/n
Cacao o canela c/n

Mezclar la leche fría con el café y el azúcar. Distribuir una cda de hielo picado por vaso y cubrir con el café con leche. Terminar con un copo de crema y espolvorear con cacao o canela. Servir enseguida.

COPA OH LA LÁ

4 PORCIONES

450 cc de leche
3 cdas de cacao en polvo
100 g de azúcar morena
1 banana grande y madura
10 cubos de hielo
Cocolate rallado o cacao en polvo c/n

En el vaso de la licuadora poner la leche fría, el cacao en polvo, el azúcar, la banana y el hielo. Licuar hasta granizar el hielo. Servir enseguida espolvoreando con el chocolate rallado o cacao en polvo.

BATIDO NUTRITIVO

3 PORCIONES

450 cc de leche
250 g de helado de vainilla o crema americana
Canela c/n

Licuar la leche fría y el helado durante 1 minuto a velocidad máxima. Servir enseguida, espolvorear con canela.

MOKA FRAPPÉ

3 PORCIONES

225 cc de leche
110 cc de crema
110 cc de café fuerte
2 ó 3 cdas de azúcar
100 g de helado de café
3 cubos de hielo.

Poner en el vaso de la licuadora la leche fría, la crema fría, el café frío, el azúcar, el helado y el hielo. Licuar hasta granizar el hielo y servir enseguida.



BEBIDAS FRÍAS & CALIENTES

VERANO

MILKSHAKE DE CHOCOLATE

2 PORCIONES

340 cc de leche
200 g de helado de chocolate
2 cubos de hielo
Chocolate rallado c/n

Poner la leche fría, el helado de chocolate y los cubos de hielo en el vaso de la licuadora y licuar hasta granizar los hielos. Servir enseguida en vasos largos. Espolvorear con chocolate rallado.

COPA HELADA DE BANANA

4 PORCIONES

1 banana grande y madura
110 cc de leche
200 g de helado de dulce de leche
3 cubos de hielo

Cortar la banana en rodajas y freezar 1 hora o hasta que esté bien congelada. Ponerla en el vaso de la licuadora junto con la leche fría, el helado y los cubos de hielo. Licuar hasta granizar bien el hielo. Servir enseguida.

FRAPPÉ DE FRUTILLAS

5 PORCIONES

560 cc de leche
225 cc de crema
300 g de frutillas
5 cdas de azúcar
1 cdita de esencia de vainilla

Licuar la leche y la crema bien frías con las frutillas previamente congeladas (ponerlas sin las hojitas sobre una bandeja y congelarlas 4 horas). Incorporar el azúcar y la esencia de vainilla y continuar licuando hasta deshacer las frutillas. Servir enseguida.

GRANIZADO TROPICAL

4 PORCIONES

4 cdas de azúcar
2 tazas de puré de melón
200 cc de leche
110 cc de jugo de naranja.

Licuar el puré de melón junto con la leche fría y el jugo de naranja. Distribuir la preparación en vasos y freezarlos 2 hs hasta que estén granizados.

BEBIDAS FRÍAS & CALIENTES



OTOÑO

LECHE DE LA TARDE

2 PORCIONES

450 cc de leche
5 cditas de miel
½ cdita de esencia de vainilla
Viruta de chocolate blanco c/n

Licuar por 30 segundos la leche bien caliente con la miel y la esencia de vainilla. Servir con viruta de chocolate blanco.

CAFÉ OLÉ

1 PORCIÓN

110 cc de café
110 cc de leche
2 cdas de salsa de chocolate
2 cditas de azúcar
Crema chantilly c/n
Cascaritas de naranja c/n

Mezclar con batidor de alambre el café recién hecho y la leche, ambos bien calientes. Incorporar la salsa de chocolate y el azúcar. Si se desea, servir con un copo de crema y cascaritas de naranja.

IRRESISTIBLE

1 PORCIÓN

170 cc de leche
60 cc de café bien fuerte
3 cdas de dulce de leche Colonial

Calentar la leche hasta que esté a punto de hervir. En un jarrito o taza, poner el café bien caliente y endulzar con el dulce de leche. Agregar gradualmente la leche caliente. Servir enseguida.



INVIERNO

LECHE CARAMELO

2 PORCIONES

450 cc de leche
 ½ cdita de esencia de vainilla
 4 cdas de azúcar negra

Mezclar la leche con la esencia de vainilla y el azúcar negra. Revolver hasta disolver completamente el azúcar. Servir.

TÉ PARA DORMIR BIEN

1 PORCIÓN

75 cc de agua
 1 ½ cda de miel
 2 bolsitas de té de tilo
 170 cc de leche

Dejar reposar las bolsitas de té de tilo en el agua hirviendo endulzada con la miel durante 10 minutos. Retirar las bolsitas y agregar la leche bien caliente. Mezclar y servir.

CHOCOLATE MONTAÑÉS

2 PORCIONES

50 g de chocolate blanco para taza
 225 cc de leche
 225 cc de café
 2 cdas de dulce de leche Colonial
 Rulos de chocolate blanco c/n

Derretir a fuego suave el chocolate con la leche, mezclando en forma constante. Agregar el café caliente recién hecho y endulzar con el dulce de leche. Servir inmediatamente con rulos de chocolate blanco.

CHOCOLATE COMO LO HACÍA MI ABUELA

2 PORCIONES

85 g de chocolate para taza
 1 cda de azúcar
 ¼ cdita de esencia de vainilla
 300 cc de leche
 Crema chantilly c/n
 Chocolate rallado c/n

En una cacerola poner el chocolate cortado en trocitos, el azúcar, la esencia de vainilla y la leche. Calentar a fuego suave, revolviendo constantemente hasta fundir completamente el chocolate. Llevar a hervor batiendo constantemente con el batidor de alambre. Colar y servir bien caliente con un copo de crema y chocolate rallado.



CAPÍTULO TRES

ENTRADAS & GUARNICIONES



ENSALADA CAESAR

4 PORCIONES

INGREDIENTES

Para la salsa:

- 1 diente de ajo
- 6 cdas de aceite de oliva
- 1 filet de anchoas en conserva
- Jugo de $\frac{1}{2}$ limón
- 5 cdas de mayonesa
- 6 cdas de queso Grana Pampeana Rallado
- 8 cdas de crema

Para la ensalada:

- 3 plantas chicas de lechuga criolla
- 4 tajadas de pan lacteado
- 2 pechugas de pollo
- Escamas de queso Grana Pampeana o Romano

PROCEDIMIENTO

Para la salsa: procesar el ajo, el aceite de oliva, el filet de anchoas, el jugo de limón, la mayonesa, el queso rallado y la crema.

Para el armado: colocar en un bowl las hojas de lechuga limpias, el pan previamente cortado en cubos y tostado y el pollo ya cocido en tiras, aderezar con la salsa.

Salpimentar y servir espolvoreado con escamas de queso.

Cómo cortar escamas de queso Grana Pampeana

Una manera práctica y fácil de lograr escamas de quesos duros es utilizar un pelapapas. Pasarlo suavemente por el queso como si se estuviera pelando una zanahoria, logrando “escamas”.



BUÑUELOS DE ESPINACA

4 PORCIONES

INGREDIENTES

- 1 paquete de espinacas
- 1 diente de ajo
- 40 g de queso Romano o Reggianito
- 4 huevos
- 240 g de harina leudante
- Leche c/n
- Sal y pimienta c/n
- Aceite para freír

PROCEDIMIENTO

Para armar los buñuelos: lavar, hervir, escurrir y picar bien las espinacas. Colocarlas en un bowl y agregar el diente de ajo picado y el queso Romano previamente rallado. Mezclar bien y salpimentar. Agregar los huevos, la harina y la leche.

Para la cocción: calentar bien el aceite, tomar porciones con una cuchara y verterlas en la sartén. Dorar de ambos lados, retirar y escurrir sobre papel absorbente.

Para probar diferentes opciones:

Se puede reemplazar la espinaca por hojas de remolacha, acelga o lechuga.



ZAPALLITOS RELLENOS

4 PORCIONES

INGREDIENTES

- 4 zapallitos
- 1 cebolla morada
- 1 cebolla
- ½ morrón rojo
- 2 cdas de aceite
- 250 g de carne picada
- 1 cda de perejil picado
- 1 pizca de pimentón
- 3 cdas de queso Port Salut Untable
- 200 g de queso Port Salut
- Sal y pimienta c/n

PROCEDIMIENTO

Cortar la tapa de los zapallitos. Retirar la pulpa de los mismos con la ayuda de una cuchara. Colocar en una placa boca abajo y cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 10 minutos. Retirar y dejar enfriar. Picar las cebollas y el morrón y cocinar en el aceite hasta que estén cocidos. Agregar la carne picada y continuar la cocción 5 minutos más. Retirar y condimentar con sal y pimienta. Incorporar el perejil picado, el pimentón, el queso untalbe y el queso Port Salut cortado en cubitos. Mezclar muy bien y reservar. Salpimentar cada zapallito y llenar con la carne picada. Continuar la cocción hasta que el queso se funda.

Versión vegetariana:

Reemplazar la carne por la pulpa de los mismos zapallitos picada y salteada junto a las cebollas y el morrón.



BERENJENAS NAPOLITANAS

4 PORCIONES

INGREDIENTES

- 3 berenjenas
- Aceite de oliva c/n
- 300 g de queso Mozzarella
- 4 tomates
- Orégano
- Sal y pimienta c/n

PROCEDIMIENTO

Cortar las berenjenas en láminas. Pincelar con aceite de oliva y grillar de ambos lados en una plancha caliente. Salpimentar. Cortar el queso Mozzarella y los tomates en rodajas. Apilar las láminas de cada berenjena napolitana, alternando capas de berenjenas con el tomate y el queso. Finalizar con el tomate y el queso. Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) hasta que el queso se funda. Espolvorear con orégano y servir.

Opción con zucchinis:

Para variar los colores y sabores de este plato, se pueden reemplazar las berenjenas por láminas de zucchinis.



SOPA CREMA DE ARVEJAS CON CRISPY Y QUESO REGGIANITO

4 PORCIONES

INGREDIENTES

- 500 g de arvejas
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla
- 100 cc de crema
- 900 cc de caldo de verduras
- 200 g de queso Reggianito Rallado
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta c/n

PROCEDIMIENTO

En una olla con aceite de oliva, dorar la cebolla y el ajo picados y salpimentar. Agregar las arvejas junto con el caldo y la crema. Llevar a hervor, bajar el fuego y cocinarlo durante 30 minutos. Luego, procesar la mezcla hasta lograr una consistencia cremosa. Volver al fuego y dejar reducir si es necesario.

Mientras tanto, calentar una sartén (si es teflonada, mejor) y espolvorearla con queso Reggianito Rallado, dejando que se derrita un poco, formando un disco. Con la ayuda de una espátula retirarlo, y colocarlo sobre papel absorbente para que se enfríe. Servir la sopa en plato o bowl, decorando con los discos de crispy Reggianito.



OMELETTE

2 PORCIONES

INGREDIENTES

- 4 huevos
- 4 cdas de crema
- 2 cdas de perejil picado
- 2 daditos de manteca
- 120 g de queso Cremon
- 120 g de cubitos de jamón cocido
- Sal y pimienta c/n

PROCEDIMIENTO

Batir los huevos con la crema, el perejil y salpimentar. Derretir la manteca en una sartén pequeña y agregar el batido de los huevos. Cocinar sobre fuego de bajo a moderado. Cuando los huevos empiecen a coagular, ubicar los cubitos de queso junto con el jamón en el centro y hacia uno de los costados. Doblar el omelette al medio y cocinar unos minutos hasta que el queso comience a fundirse. Servir enseguida. (Debe quedar dorado por fuera y algo jugoso por dentro).

El cocinero Enrique de Villena, en 1423 en su *Arte cisoria* dice: “[H]ay, allende d'esto, otras cosas de cortar compuestas, ansi como queso e huevos fritos o en tortilla.” Además, otro cocinero español, Martínez Montiño, en su recetario de 1611, indica su exacta preparación, llamándola “tortilla de la Cartuja”. Como sea, aunque no figure en las recetas, cuando haga preparaciones con huevos batidos, añadir un poco - o mucho - de buena crema, es uno de los secretos mejor guardados por los cocineros para asegurar que la preparación salga especialmente cremosa.



BOMBAS DE PAPA CON ENSALADA

20 UNIDADES

INGREDIENTES

1 kg de papas
2 yemas
50 g de manteca
250 g de queso Cremon o Mozzarella
Sal y pimienta c/n

Para rebozar:
1 huevo
Harina c/n
Pan rallado c/n
Aceite para freír c/n

PROCEDIMIENTO

Hervir las papas con cáscara. Cuando estén tiernas, retirar y pelar. Hacer un puré. Añadir las yemas y la manteca blanda. Mezclar muy bien, condimentar con sal y pimienta. Dejar enfriar y llevar a la heladera por 2 horas. Cortar el queso en cubos de 1 a 2 cm de lado. Armar las bombas colocando un trozo de queso en el centro. Pasarlas por harina, luego por huevo batido y, por último, por pan rallado. Llevarlas a la heladera por una hora. Freír en abundante aceite caliente hasta que estén doradas. Escurrir con papel absorbente y servir.

● Para que queden más crocantes se pueden rebozar con almendras tostadas trituradas o copos de maíz molidos.



TORTILLA DE PAPA CON ENSALADA

4 PORCIONES

INGREDIENTES

Para la tortilla:

1 kg de papas
Sal y pimienta
½ cebolla
8 huevos
2 cdas de perejil picado
Aceite para freír

Para la ensalada:

Tomatines rojos y amarillos
Cebolla morada
Queso Gouda
Aceite de oliva
Aceto balsámico
Sal y pimienta c/n

PROCEDIMIENTO

Pelar y cortar las papas en rodajas finas. Salpimentar y cocinar en el aceite caliente hasta dorar. Retirar y escurrir sobre papel absorbente. Mezclar los huevos con una pizca de sal e incorporar la cebolla cruda picada y las papas cocidas. Colocar en una sartén 4 cucharadas de aceite para cubrir la superficie. Verter la preparación. Cocinar de un lado y, cuando esté dorada, girarla y cocinar apenas del otro lado.

Para la ensalada: cortar el queso en cubos y la cebolla morada en juliana. Mezclar junto al resto de los ingredientes en un bowl.

Una excelente alternativa es incluir pequeños cubos de queso Cremon en la preparación, para que el mismo se funda y tenga una terminación más cremosa.



PAPAS AL PLOMO

2 PORCIONES

INGREDIENTES

- 2 ó 3 papas de medianas a chicas (600 g)
- 1 cdta de manteca
- 1 cda de leche
- 5 cdas de queso Finlandia Cheddar
- 1 cda de ciboulette picado
- Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Lavar bien las papas y cocinarlas con cáscara en una olla con agua y sal hasta que estén tiernas. Retirar y ahuecar con cuidado, dejando una pared de 2 cm aproximadamente. Reservar lo que se sacó de la papa y colocarlo en un bowl. Agregar la manteca y la leche. Pisar todo hasta obtener un puré. Incorporar el queso Finlandia y el ciboulette. Salpimentar y mezclar.

Rellenar las papas y colocarlas dentro del papel aluminio, cerrando sin cubrir el relleno. Cocinar en horno precalentado al máximo (200°C) por 10 minutos y dejar descansar unos 5 minutos antes de servir.

 Para variar el relleno, se puede reemplazar el queso Finlandia Cheddar por el sabor tradicional y saborizar con Quesos en Hebras.



STRUDEL DE QUESOS

3 PORCIONES

INGREDIENTES

- 40 g de manteca
- 1 cebolla grande
- 1 cebolla morada grande
- 3 cebollas de verdeo
- Sal y pimienta
- 2 paquetes de Queso en Hebras
- 1 cda de perejil picado
- 1 masa para pascualina de hojaldre
- Manteca extra para pincelar

PROCEDIMIENTO

Fundir en una sartén la manteca y rehogar allí las cebollas cortadas en juliana y las cebollas de verdeo picadas. Una vez cocidas las cebollas, retirar, salpimentar y dejar enfriar. Agregar 1 ½ sobre del Queso en Hebras y el perejil picado e integrar bien. Estirar la masa pascualina sobre una mesada espolvoreada con harina. Pincelar apenas la superficie con manteca fundida y colocar sobre un extremo el relleno. Enrollar con cuidado cerrando las extremidades y colocar sobre una placa aceitada. Pincelar con manteca y espolvorear con el resto del Queso en Hebras. Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 30 minutos aproximadamente. Retirar y servir.



HOJALDRE CON FRUTOS DE MAR

(VOL AU VENT CON CREMA DE CAMARONES)

4 PORCIONES

INGREDIENTES

1 lámina de masa de hojaldre (ver el paso a paso en página 278)
1 huevo para pincelar

Para el relleno:
20 g de manteca
2 puerros
1 cebolla morada
1 cda de jugo de limón
250 g de camarones

100 cc de vino blanco
250 cc de crema
Sal y pimienta
Eneldo para decorar

PROCEDIMIENTO

Para la masa: colocar la masa de hojaldre en una mesada enharinada. Con la ayuda de un cortante de 8 cm de diámetro cortar 8 discos. Con otro cortante de diámetro menor cortar el centro de 4 de los discos. Pincelar con huevo batido las bases enteras y colocar sobre cada una de ellas un disco sin el centro. Volver a pincelar con huevo y cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) hasta que estén bien dorados.

Para el relleno: saltear en la manteca fundida las cebollas y los puerros picados. Añadir el vino blanco y cocinar unos minutos más. Incorporar los camarones y, por último, la crema y el jugo de limón. Continuar cocinando hasta que se reduzca. Salpimentar, servir sobre el vol au vent caliente y decorar con eneldo.

El origen del hojaldre es motivo de disputa entre Francia y España. En el libro “Guía del buen comer español”, escrito por el señor Dionisio Pérez, editado en Madrid en 1929, asegura que la edición de 1662 de “Memoria de mademoiselle de Montpensier” se recuerda que María Teresa de Austria, esposa de Luis XIV, llevó consigo una cocinera conocida como “la Molina”, que apaciguaba el hambre de su pobre señora dándole para merendar unos pasteles fríos, preparados con carne picada “encerrada en una pasta feuilletée”. Esta masa, que no era otra cosa que el hojaldre, es la misma que en 1611 el maestro Martínez Montiño asegura que se conocía en España desde largo tiempo atrás. Ahora bien, si se habla con un francés, le jurará que el creador fue el pintor Claude Gelée.



FLAN DE QUESO

4 PORCIONES

INGREDIENTES

Para los flanes:

180 cc de leche
250 cc de crema
4 huevos
250 g de queso Holanda
Sal y pimienta

Para acompañar:

Salsa de tomate
Hojas de albahaca

PROCEDIMIENTO

Mezclar la leche, la crema y los huevos. Incorporar el queso Holanda previamente rallado, salpimentar y unir. Colocar en moldecitos descartables rociados con spray vegetal. Cocinar a baño María a temperatura media (180°C) durante una hora aproximadamente.

Servir los flanes desmoldados sobre la salsa de tomates. Para hacer las albahacas fritas, cocinarlas unos segundos en aceite caliente hasta que estén transparentes.

● Se pueden obtener variedad de sabores reemplazando el queso Holanda con todas las opciones de Queso en Hebras.



PAQUETITOS DE BRIE

4 PORCIONES

INGREDIENTES

- 100 g de queso Brie
- 16 discos de masa para copetín
- 4 cdas de ciboulette
- 40 g de almendras
- 1/2 cda de pimienta molida gruesa
- 2 cdas de aceite de oliva
- 1 cda de manteca
- Sal

PROCEDIMIENTO

Picar el ciboulette y las almendras. Mezclarlos en un bowl con la pimienta y el aceite. Salar. Cortar el queso Brie en 16 pedacitos. Estirar un poco los discos de masa y ubicar el pedacito de queso en el centro de la masa. Distribuir la pasta de ciboulette sobre el queso. Cerrar el paquetito uniendo la masa. Ubicarlos sobre una placa para horno y pintarlos con la manteca derretida. Llevar a horno moderado (180°C) hasta que se comience a dorar. Servir enseguida.

Este queso originario de la región de la Brie, *Isle de France*, fue denominado alguna vez como “el rey de los quesos”. Ya existía en los tiempos de Carlomagno, de pasta blanda, suave al tacto y con corteza. En el clásico triángulo se nota la marca color oro y al estar en maduración plena toma consistencia cremosa y aromática. Una excelente opción a la hora del copetín.



CROQUETITAS DE ARROZ Y CREMON

6 PORCIONES (18 UNIDADES)

INGREDIENTES

- 225 g de arroz
- 2 cdas de mantequilla
- 1 cda de aceite
- 1 cebolla mediana
- 150 g de queso Cremon
- ½ taza de queso Grana Pampeana Rallado
o Reggianito Rallado
- 2 cdas de ciboulette

PROCEDIMIENTO

Cocinar el arroz hasta que esté al dente, colar y enfriar completamente. En una sartén, derretir la mantequilla en el aceite y rehogar la cebolla picada hasta que esté transparente. Mezclar el arroz cocido y frío con el Cremon cortado en trocitos, el queso Grana Pampeana, el ciboulette picado y la cebolla rehogada. Salpimentar y enfriar en la heladera por lo menos 2 horas. Luego, dividir la mezcla en 18 porciones iguales y darles forma de croquetitas apretándolas bien con las manos. (También se pueden hacer con un cortapastas presionando bien para que queden compactas). Calentar una sartén, rociar con spray vegetal y cocinar las croquetitas a fuego moderado hasta dorarlas bien de cada lado.

Acompañar con dips Finlandia de hierbas y/o de rúcula y tomates secos (ver receta en página 230)



CAPÍTULO CUATRO

PASTAS, ARROCES & OTROS



ÑOQUIS DE PAPA Y CHEDDAR

2 PORCIONES

INGREDIENTES

500 g de puré de papa
 ½ pote queso Finlandia Cheddar
 1 yema
 200 g de harina aprox
 Sal y pimienta c/n

Para la salsa:
 200 g de manteca
 4 cebollas de verdeo
 Sal y pimienta c/n
 150 g de panceta ahumada

PROCEDIMIENTO

Para los ñoquis: mezclar el puré de papa frío con el queso Finlandia. Añadir el resto de los ingredientes, condimentar y trabajar sin amasar, hasta formar una masa que no se pegue a las manos (si fuese necesario, incorporar más harina). Separar la masa en porciones; estirar formando cilindros sobre una mesada enharinada y cortar los ñoquis de 1 cm de ancho. Darles forma con un tenedor o pasarlo por un pasador de ñoquis y cocinar en abundante agua hirviendo con sal y aceite hasta que suban a la superficie. Escurrir y servir.

Para la salsa: clarificar la manteca (ver técnica en página 277). Colocarla en una sartén, agregar la cebolla de verdeo, cocinar unos minutos, salpimentar y añadir a los ñoquis. Cortar la panceta en cubitos pequeños y cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) hasta que estén dorados y crocantes. Esparcir sobre la pasta y, si se desea, espolvorear con queso rallado.

● Para la salsa se puede reemplazar la manteca por crema.



ÑOQUIS DE RICOTTA CON SALSA 4 QUESOS

4 PORCIONES

INGREDIENTES

Para los ñoquis:

700 g de ricotta
220 g de harina aprox
2 huevos
2 cdas de hierbas picadas
4 cdas de queso Reggianito Rallado
1 cdita de sal
Pimienta y nuez moscada

Para la salsa 4 quesos:

20 g de mantequilla
5 g de harina
225 cc de leche
80 cc de crema
50 g de queso Gouda
50 g de queso Finlandia
50 g de queso Reggianito Rallado
50 g de queso Sardo
Sal, pimienta y nuez moscada

PROCEDIMIENTO

Para los ñoquis: escurrir bien el suero de la ricotta sobre un colador o colocándolo dentro de un lienzo (es importante este paso porque de esta manera se incorpora menor cantidad de harina y los ñoquis quedan más livianos). Colocar la ricotta en un bowl con la harina, los huevos, las hierbas, el queso rallado, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Unir bien. Separar la masa en porciones. Estirar formando cilindros sobre una mesada enharinada y cortar los ñoquis de 1 cm de ancho. Darles forma redondeada y cocinar en abundante agua hirviendo con sal y aceite hasta que suban a la superficie. Escurrir y servir.

Para la salsa: derretir en una olla la mantequilla y mezclar con la harina hasta formar un *roux* (ver definición en página 283) Añadir la leche caliente mezclando con un batidor hasta formar una salsa lisa. Agregar la crema y bajar el fuego a mínimo. Incorporar los quesos duros previamente rallados y el queso Finlandia de a uno, esperando que se disuelva totalmente cada uno antes de añadir el siguiente. Condimentar a gusto y servir como acompañamiento de los ñoquis.



MALFATTI DE RICOTTA CON SALSA DE TOMATES FRESCOS

4 PORCIONES

INGREDIENTES

Para los malfatti:

- 300 g de espinacas
- 1 cda de aceite
- 250 g de ricotta
- 150 g harina aprox
- 1 huevo
- 75 g de queso Grana Pampeana o Reggianito
- Sal, pimienta y nuez moscada

Para la salsa:

- 2 dientes de ajo
- 100 cc de aceite de oliva
- 4 tomates
- 20 g de manteca
- Sal y pimienta c/n
- Queso Reggianito Rallado c/n

Hablemos del tomate de esta receta. Su origen es tan mexicano que hay rastros de su cultivo en esa región que se remontan al año 700 a.C. Los españoles fueron los grandes “esparcidores”, primero al Caribe, luego a España y Europa, y al sudeste asiático a través de Filipinas, que fuera su colonia por 300 años. Los aztecas lo llamaban xitomatl, que viene a significar algo así como “fruto gordo con ombligo”. La primera referencia en Italia es de 1554, y se refiere a las variedades de color amarillo, lo que explica que el botánico de la época, Pietro Mattioli, lo describiera como *pomo d'oro*, que quiere decir, “manzana de oro”. Los primeros tomates que llegaron al viejo continente eran amarillos, ya que eran predominantes en México. Aún al día de hoy, es común en México que los novios coman un tomate fresco como parte de la ceremonia matrimonial, debido a que simboliza la fertilidad.

PROCEDIMIENTO

Para los malfatti: lavar la espinaca, secarla y cocinarla un minuto en una sartén con aceite. Escurrirla bien y picarla finamente o procesarla.

Escurrir bien el suero de la ricotta sobre un colador o colocándolo dentro de un lienzo (es importante este paso, porque de esta manera se incorpora menor cantidad de harina y los malfattis quedan más livianos). Colocar la ricotta en un bowl con la harina, el huevo, el queso rallado, la espinaca, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Unir bien. Separar la masa en porciones; estirar formando cilindros sobre una mesada enharinada y cortar los malfattis. Cocinar en abundante agua hirviendo con sal y aceite hasta que suban a la superficie. Escurrir y servir.

Para la salsa: cocinar los ajos picados en el aceite. Añadir los tomates cortados en cubitos (sin las semillas) y continuar la cocción durante 3 minutos. Incorporar la manteca y salpimentar. Mezclar con los malfattis y servir espolvoreados con queso rallado.



ÑOQUIS DE SÉMOLA GRATINADOS

4 PORCIONES

INGREDIENTES

Para ñoquis:

1 litro de leche
300 g de sémola
50 g de manteca
3 yemas
80 g de queso Reggianito Rallado

Para gratinar:

350 cc de crema
Queso Reggianito Rallado c/n

PROCEDIMIENTO

Para los ñoquis: hervir la leche y añadir la sémola en forma de lluvia sin dejar de revolver. Cocinar sobre el fuego durante 1 minuto hasta que esté bien espeso. Fuera del fuego, agregar la manteca y las yemas. Unir bien y agregar el queso rallado. Mezclar y salpimentar. Estirar la preparación en una placa aceitada hasta que quede de 1,5 a 2 cm de alto y dejar enfriar. Una vez fría, cortar con la ayuda de un cortante pequeños círculos y colocarlos en una fuente apta para horno.

Para gratinar: agregar la crema y espolvorear con el queso rallado. Gratinar en un horno precalentado a temperatura alta (220°C) y servir.

● Otra opción para terminar este plato es reemplazar la crema por salsa blanca (ver receta en página 276) y espolvorear con alguna variedad de Quesos en Hebras para gratinar.



AGNOLOTIS DE RICOTTA Y NUEZ CON PESTO

3 PORCIONES

INGREDIENTES

24 tapas de copetín	Para el pesto de rúcula:
150 g de ricotta	1 atado de rúcula
100 g de queso Mozzarella	3 cdas de queso Reggianito Rallado
50 g de nuez	200 cc de aceite de oliva
35 g de queso Reggianito Rallado	Sal y pimienta
Sal y pimienta	½ diente de ajo

PROCEDIMIENTO

Para el relleno: mezclar la ricotta con el queso Mozzarella previamente rallado, las nueces picadas previamente tostadas y el queso Reggianito Rallado. Salpimentar y mezclar. Reservar.

Para el armado: colocar en el centro del disco de tapa de copetín una cucharadita de relleno y cerrar como una empanada, uniendo las puntas para darle la forma de los agnolotis.

Para el pesto: colocar en una licuadora la rúcula, el queso rallado, el ajo, el aceite de oliva y procesar. Salpimentar y reservar.

Cocinar los agnolotis en abundante agua hirviendo con sal y una vez cocidos servir acompañados del pesto y, si se desea, más queso rallado.

La ricotta es uno de los grandes aportes que la inmigración italiana hizo a la cocina de nuestro país. Si bien se considera que era un producto conocido por los romanos desde la antigüedad, existe una leyenda que atribuye a San Francisco de Asís el haber enseñado la técnica para poder elaborarla a partir de un aprovechamiento del suero remanente de las leches de vacas, ovejas, cabras y búfalas. El término "ricotta" significa "recocida" y se obtiene por la coagulación de proteínas de la leche como la albúmina y la globulina, lo cual da un producto lácteo que es sumamente conveniente para la gente que tiene intolerancia a la caseína.



SORRENTINOS A LA MANTECA DE HIERBAS

4 PORCIONES

INGREDIENTES

Para la masa:

400 g de harina aprox
4 huevos
1 cda de aceite de oliva
Sal
Agua c/n

Para el relleno:

250 g de ricotta
140 g de jamón cocido
100 g de queso Mozzarella
1 huevo
Sal y pimienta
Nuez moscada

Para la manteca de hierbas:

200 g de manteca clarificada
2 cdas de hierbas picadas

PROCEDIMIENTO

Para la masa: unir los ingredientes y trabajarlos hasta obtener una masa lisa. Envolver en papel film y dejar reposar en la heladera durante 30 minutos.

Para el relleno: colocar en un bowl la ricotta, el jamón cocido y el queso cortados bien chiquitos. Agregar el huevo y mezclar. Salpimentar y agregar nuez moscada.

Estirar la masa y colocarla en un molde para sorrentinos espolvoreado con harina. Colocar el relleno y pincelar con agua para sellar con la otra tapa de masa. Cortar con el palo de amasar.

Cocinar los sorrentinos en abundante agua hirviendo con sal hasta que suban a la superficie.

Para la manteca de hierbas: clarificar la manteca (ver técnica en página 277). Calentarla con las hierbas y servir con la pasta.



FIDEOS CON SALSA CHEDDAR

4 PORCIONES

INGREDIENTES

Para la masa:

400 g de harina aprox
4 huevos
4 cdas de aceite
1 cdita de sal

Para la salsa:

200 g de queso Finlandia Cheddar
150 cc de crema
Pimienta c/n
Cebolla de verdeo para decorar

PROCEDIMIENTO

Para la masa: unir los ingredientes y amasar la preparación hasta obtener una masa lisa. Envolver en papel film y dejar reposar en la heladera durante 30 minutos. Luego estirar por porciones sobre una mesada enharinada, dejando la masa bien fina. Cortar los fideos con un cuchillo. Hervir la pasta en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Escurrir y servir.

Para la salsa: calentar la crema, añadir el queso Cheddar y mezclar. Dejar al fuego hasta que rompa el hervor, condimentar y servir sobre la pasta. Decorar con la cebolla de verdeo.

● Los fideos caseros se pueden conservar en el freezer hasta 2 meses. Para su óptima conservación, enrollarlos en forma de nido espolvoreándolos con un poco de harina. Dejárselos secar por 1 ó 2 horas. Colocarlos en una bolsa hermética y llevar el freezer. Al sacarlos del mismo, deben ir al agua hirviendo directamente.



LASAGNA DE CARNE Y RICOTTA

6 PORCIONES

INGREDIENTES

Para la masa:	Para el relleno de carne:	Para el relleno de espinaca:	Para cubrir:
2 huevos	3 cdas de aceite	20 g de manteca	250 cc de crema
1 cdta de sal	2 cebollas de verdeo	1 cebolla	120 cc de salsa de tomate
1 cda de aceite	½ morrón rojo	2 atados de espinaca (700 g)	70 g de queso Reggianito Rallado
1 a 2 cdas de agua	250 g de carne picada	300 g de ricotta	
200 g de harina aprox	250 cc de puré de tomate	1 paquete de Queso en Hebras	
	Sal y pimienta	Sal y pimienta	

PROCEDIMIENTO

Para la masa: mezclar los huevos con la sal, el aceite y el agua. Formar una corona con la harina, colocar en el centro los huevos, amasar y formar un bollo. Envolver con papel film y dejar descansar en la heladera durante 30 minutos. Estirar la masa bien fina sobre una mesada enharinada y cortar en cuadrados de 18 cm de lado. Hervir en abundante agua con sal durante 2 minutos. Escurrir, cortar la cocción con agua fría y secarlos. Reservar.

Para el relleno de carne: saltear en el aceite la cebolla de verdeo y el morrón picados durante 1 minuto. Añadir la carne y saltear unos minutos más. Agregar el puré de tomate y condimentar. Cocinar unos minutos más hasta que la carne esté cocida.

Para el relleno de espinaca: colocar la manteca en una sartén y agregar la cebolla picada. Salpimentar y saltear la cebolla hasta que esté cocida. Luego agregar la espinaca bien picada ya cocida y retirar del fuego. Una vez frío, incorporar la ricotta y el Queso en Hebras. Reservar.

Para el armado: en una fuente cuadrada de 20 cm de lado apta para horno, colocar una hoja de masa de lasagna, la mitad de relleno de espinaca, otra capa de masa de lasagna, el relleno de carne, otra hoja de lasagna, el resto de la preparación de espinaca y terminar con la última capa de lasagna. Bañar con la crema, la salsa de tomate y el queso. Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) hasta gratinar.



RAVIOLES DE POLLO Y RICOTTA CON SALSA ROSA

4 PORCIONES

INGREDIENTES

Para la masa:	Para el relleno:	Para la salsa rosa:
400 g de harina aprox	2 cdas de aceite de oliva	375 cc de salsa filetto
4 huevos	2 puerros	200 cc de crema
1 cda de aceite de oliva	1 diente de ajo	Sal y pimienta
Sal	1 pechuga de pollo cocida	
Agua c/n	250 g de ricotta	
	3 cdas de queso	
	Grana Pampeana Rallado	
	o Reggianito Rallado	
	1 huevo	
	Sal y pimienta	

PROCEDIMIENTO

Para la masa: unir los ingredientes y trabajarlos hasta obtener una masa lisa. Envolver en papel film y dejar reposar en la heladera durante 30 minutos.

Para el relleno: colocar en una sartén el aceite de oliva y sudar el puerro junto al ajo hasta que estén cocidos. Agregar el pollo ya cocido procesado. Retirar y mezclar con la ricotta, el queso rallado, el huevo y salpimentar.

Estirar bien la masa con la ayuda de un palote y sobre una de las tiras finas agregar el relleno en bolitas separadas. Pintar alrededor con huevo batido y tapar con otra capa de masa estirada. Presionar bien los bordes alrededor de cada relleno y luego cortar con la rueda cortante para ravioles. Una vez listos, cocinar en abundante agua hirviendo con sal y retirarlos una vez que suban a la superficie.

Para la salsa: hervir la salsa filetto con la crema y salpimentar. Cocinar unos minutos. Servir los ravioles acompañados de la salsa rosa.



CANELONES 4 QUESOS CON SALSA BLANCA Y TOMATE

6 PORCIONES

INGREDIENTES

Para el relleno:

- 300 g de Queso en Hebras
- 200 g de queso Reggianito Rallado
- 1 kg g de ricotta
- 2 huevos
- 2 cdas de perejil picado
- Sal y pimienta
- Nuez moscada

Para cubrir:

- 12 panqueques
(ver receta en página 272)
- 375 cc de salsa blanca
- 375 cc de salsa filetto
- Queso Reggianito Rallado c/n

PROCEDIMIENTO

Mezclar todos los quesos rallados con la ricotta (es importante previamente escurrir la ricotta) y agregar el huevo, el perejil, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Unir bien y reservar. Rellenar cada panqueque con el relleno de quesos y enrollar procurando dejar el cierre boca abajo. Acomodarlos en una fuente apta para horno. Colocar por encima la salsa blanca (ver receta en página 276) y la salsa filetto. Espolvorear con queso rallado y cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) hasta gratinar.

En un recetario de 1830 que está en el Archivo General de la Nación es interesante ver que ya aparece la receta de la salsa blanca, lo que muestra que en aquellos años la cocina argentina estaba muy al tanto de las novedades culinarias. Su origen se ubica en Francia y se le atribuye a Louis de Bechamel, marqués de Nointel, mayordomo de Luis XIV. Otros se la atribuyen al cocinero del mismo rey, François Pierre de La Varenne, que la describe en su libro *Le cuisinier françois*. Finalmente, más importante que establecer quién la inventó es recordar que sin una buena leche, no hay salsa blanca que salga excelente...



RISOTTO AL QUESO REGGIANITO, LIMÓN Y FINAS HIERBAS

4 PORCIONES

INGREDIENTES

100 g de mantequilla
50 cc de aceite de oliva
½ cebolla
400 g de arroz carnaroli
2 lt de caldo de verduras
Albahaca fresca
Tomillo fresco
Sal y pimienta
Ralladura de 1 limón
150 g de queso Reggianito Rallado

PROCEDIMIENTO

Cocinar la cebolla previamente picada con la mantequilla y el aceite en una olla por unos 5 minutos o hasta que se tiernice. Subir el fuego y agregar el arroz. Luego, agregar el caldo de a poco hasta que se vaya absorbiendo, sin dejar de revolver. Despues de 15 minutos de cocción, agregar el tomillo y la albahaca bien picadas junto con la ralladura de limón. Llevar la cocción del risotto a punto (cuando esté bien cremoso). Luego mezclar el arroz enérgicamente con el queso Reggianito Rallado e incorporarle 2 cucharadas de mantequilla.

Variantes de risotto

Risotto de mar: con langostinos y eneldo.
Risotto de hongos: con hongos de pino, portobello y champignones con unas hojitas de tomillo fresco.
Risotto de remolachas: con cubos de remolacha previamente hervida y salsa de hongos.

Risotto de calabaza: con cubos de calabaza asada y almendras tostadas.
Risotto mediterráneo: con tomates secos hidratados, aceitunas negras picadas y hojas de rúcula.
Risotto de vegetales: con cubitos de cebolla morada, zucchini, berenjena y tomate con albahaca fresca.



POLENTA CREMON CON ALBÓNDIGAS

4 PORCIONES

INGREDIENTES

Para las albóndigas:

100 g de salchicha parrillera
400 g de carne picada
1 cebolla
2 rodajas de pan lacteado
Ají molido
Sal y pimienta
Harina c/n
3 cdas de aceite de oliva
375 cc de salsa filetto
225 cc de caldo de verduras

Para la polenta:

350 cc de leche
400 cc de caldo de verduras
Sal y pimienta
200 g de polenta cocción rápida
6 cdas de queso Finlandia
200 g de queso Cremon

PROCEDIMIENTO

Para las albóndigas: abrir las salchichas parrilleras y retirar el relleno. Mezclar la carne picada, la cebolla bien picada, el pan previamente desmenuzado y los condimentos. Una vez lista la mezcla, formar pequeñas albóndigas con las manos siempre húmedas. Luego pasárlas por la harina y dorárlas en una sartén con el aceite bien caliente. En una cacerola, calentar la salsa de tomate junto al caldo de verduras, añadir las albóndigas y cocinar durante 15 minutos más. Reservar.

Para la polenta: calentar bien la leche con el caldo y salpimentar. Una vez que empieza a hervir, incorporar la polenta en forma de lluvia sin dejar de revolver para que no se formen grumos.

Cocinar 1 minuto y agregar el queso Finlandia y el queso Cremon cortado en cubitos. Incorporar bien y servir acompañada de las albóndigas y la salsa.

Si se quiere, espolvorear con queso rallado.

Gratinado para la polenta con albóndigas

Colocar la polenta en una fuente para horno, disponer encima la salsa con albóndigas y cubrir con abundante queso rallado. Llevar al horno hasta que el queso se derrita.



FONDUE DE QUESO

4 PORCIONES

INGREDIENTES

1 diente de ajo
250 cc de vino blanco
150 g de queso Provolone
150 g de queso Gouda
150 g de queso Holanda
150 g de queso Mozzarella
2 cditas de té de almidón de maíz
2 cdas de kirsch (licor)
1 pan de campo

Opcional:
300 g de papines
300 g de tomates cherry
3 zanahorias
6 salchichas

PROCEDIMIENTO

Frotar el *caquelon* (recipiente que se utiliza para cocinar la fondue) con el diente de ajo. Añadir el vino y, una vez caliente, comenzar a agregar los quesos previamente rallados de a poco, revolviendo en forma de ocho para que se vayan integrando. Una vez integrados, añadir el almidón de maíz diluido en el kirsch y cocinar hasta que se espese. Colocar el *caquelon* sobre un mechero y acompañar la fondue con cubos de pan de campo tostados, los papines ya cocidos, los tomates cherry, las zanahorias cocidas cortadas en cubos y las salchichas ya cocidas y cortadas en trozos.



HUMITAS

4 PORCIONES

INGREDIENTES

- 3 choclos grandes con chalas
- ½ cebolla grande
- 160 g de queso Mozzarella
- 75 g de queso Grana Pampeana Rallado o Reggianito Rallado
- 2 dientes de ajo
- 1 huevo
- Sal y pimienta



PROCEDIMIENTO

Pelar los choclos (tratar de mantener cada hoja intacta; las hojas más grandes se utilizan para envolver las humitas y las más pequeñas se rompen en tiras para atarlas). Blanquear las hojas en agua hirviendo durante un par de minutos, retirar y reservar.

Para el relleno: remojar la cebolla picada en agua hirviendo durante 2 minutos y escurrir bien. Desgranar los choclos con la ayuda de un cuchillo. Procesar los granos de choclo crudos junto con la cebolla y el ajo picado, la mitad del queso Mozzarella previamente rallado y el queso Grana Pampeana Rallado hasta obtener una pasta. Añadir el huevo y salpimentar (queda una pasta media líquida).

Cortar el resto del queso Mozzarella en cubitos. Realizar cada humita con 2 hojas grandes de choclo (colocando una sobre otra), llenar con 3 cdas de preparación y un cubo de queso Mozzarella en el centro. Cerrar las humitas con la ayuda de un tira de hoja. Cocinar al vapor durante 25 a 30 minutos aproximadamente.



GUISO DE LENTEJAS

6 PORCIONES

INGREDIENTES

500 g de lentejas	100 g de panceta ahumada
2 cdas de aceite	1 ½ a 2 lt de caldo
20 g de manteca	340 cc de salsa de tomate
2 cebollas	1 papa
2 dientes de ajo	Pimentón a gusto
1 morrón	Sal y pimienta
1 zanahoria	Perejil c/n
1 chorizo candelario	
300 g de pechito de cerdo	

PROCEDIMIENTO

Remojar las lentejas en agua durante 4 horas. Saltear en aceite la manteca, las cebollas y el ajo previamente picados, y el morrón y la zanahoria cortados en cubos. Añadir el chorizo, la carne de cerdo y la panceta picada y cocinar unos minutos. Incorporar las lentejas escurridas, la salsa de tomate y el caldo y cocinar hasta que las lentejas estén tiernas. Un rato antes de retirar, agregar la papa cortada en cubos. Terminar de condimentar con pimentón, sal y pimienta. Espolvorear con perejil picado y servir.

● Una forma linda de presentarlos es servilos en cazuelas y espolvorear cada porción con queso Grana Pampeana Rallado.



LOCRO

12 PORCIONES

INGREDIENTES

½ kg de maíz blanco partido	500 g de zapallo amarillo criollo
½ kg de porotos	2 puerros
250 g de carne de ternera (con hueso)	3 cebollas de verdeo
2 chorizos colorados	1 ½ cda de pimentón dulce
100 g de panceta ahumada	1 cda de comino
250 g de pechito de cerdo	Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Dejar en remojo la noche anterior el maíz partido y los porotos. Cocinar lentamente ambos en la misma agua de ablande durante 1 ½ a 2 horas (añadir agua si fuese necesario). Añadir la carne de ternera, los chorizos, la panceta ahumada y el pechito de cerdo. Cocinar durante una hora más. Retirar las carnes, cortar en trozos y volver a colocar en la cacerola, añadir las verduras y continuar la cocción hasta que las verduras estén tiernas.

Servir en cazuelas y espolvorear cada porción con queso Grana Pampeana Rallado.

Les una de las típicas comidas precolombinas que siguen figurando en la mesa de los argentinos, así como de la mayor parte de los pueblos andinos de Latinoamérica. Especialmente en los habitantes del Noroeste, que suelen prepararlo en una versión donde hoy el maíz es un gran protagonista, cuando antiguamente se llamaba locro prácticamente a todo tipo de guiso, nombre que heredamos los pueblos originarios, y donde solía tener más protagonismo la papa.

No es exagerado decir que existen tantas variedades de locros como casas o restaurantes lo preparan. Y los bonaerenses se sienten convocados a prepararlo casi por obligación, para las fechas patrias. El toque final de un buen locro es la salsa picante que se le coloca una vez servido, y unos trozos de queso, donde el gusto de cada uno es el que decide.



CAPÍTULO CINCO

CARNES & PESCADOS



MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA CON PAPAS FRITAS

5 PORCIONES

INGREDIENTES

Para las milanesas:

10 milanesas de nalga o peceto
2 huevos
1 chorrito de leche
Sal y pimienta
1 cda de mostaza
Pan rallado c/n
Aceite para freír

Para el armado:

Salsa de tomate c/n
200 g de jamón cocido
Sal y pimienta
300 g de queso Cremon
Orégano c/n

Para las papas:

1 kg de papas
Sal
Aceite c/n

PROCEDIMIENTO

Para las milanesas: pasar la carne por los huevos batidos mezclados con un chorrito de leche, sal, pimienta y mostaza. Rebozar en el pan rallado y reservar. Llevar a la heladera unos 30 minutos. Luego, freír las milanesas en abundante aceite hasta dorar, o cocinarlas al horno. Una vez listas, escurrirlas en papel absorbente y colocar en una fuente apta para horno previamente aceitada. Cubrir con la salsa de tomate, agregar el jamón cocido y por encima agregar el queso Cremon. Cocinar en un horno precalentado a temperatura media a alta (190°C) hasta derretir el queso. Servir espolvoreadas con orégano.

Para las papas: pelar las papas, cortarlas en bastones y freírlas en aceite bien caliente hasta que estén doradas.

Un plato porteño por excelencia, nacido en el restaurante de José Nápoli, que quedaba justo enfrente del Luna Park, allá por 1950. Don José cuenta que su origen se debió al error de un cocinero que quemó un poco la última milanesa que quedaba, destinada a un cliente habitual que iba todos los lunes a comer su plato favorito: milanesa con papas fritas. Nápoli, ni lerdo ni perezoso, le dijo al cocinero que tapara las oscuridades con una buena capa de salsa de tomate y arriba de ésta le pusiera Mozzarella, luego todo al horno para que se gratinara bien. El cliente se deshizo en elogios por la novedad que tenía su plato favorito y así quedó institucionalizada.



PASTEL DE PAPA CREMON

4 PORCIONES

INGREDIENTES

3 cdas de aceite
1 cebolla
2 cebollas de verdeo
 $\frac{1}{4}$ de morrón rojo
500 g de carne picada
Pimentón, pimienta y sal
110 cc de caldo de carne
 $\frac{1}{4}$ taza de aceitunas
3 huevos duros

Para el puré:
3 papas medianas
1 cda de manteca
60 cc de leche aprox
Sal y pimienta
150 g de Queso en Hebras
300 g de queso Cremon

PROCEDIMIENTO

Cocinar en el aceite las cebollas finamente picadas, a fuego muy bajo, junto con el morrón cortado en cubitos. Incorporar la carne picada, el pimentón, la pimienta y la sal. Continuar la cocción durante 3 minutos más a fuego fuerte. Añadir el caldo y cocinar 1 minuto más (debe quedar jugoso). Agregar las aceitunas cortadas en rodajas y los huevos duros picados. Colocar en una fuente cuadrada de 20 cm de lado. Cocinar las papas en agua hirviendo con sal hasta que estén blandas. Retirar y hacer el puré, agregando la manteca y la leche. Salpimentar. Colocar sobre la carne incorporando el queso Cremon cortado en cubitos. Espolvorear con el queso rallado. Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) hasta gratinar.

● Una alternativa es hacerlo con puré de batata. Conocido como pastel de camote en diversas provincias de nuestro país, es una interesante opción para variar este tradicional plato argentino.



LOMO AL CHAMPIGNON CON PAPAS A LA CREMA

4 PORCIONES

INGREDIENTES

Para el lomo:

1 lomo
Sal y pimienta
2 cdas de aceite
250 g de champignones
500 cc de crema
Sal y pimienta
Aceite de oliva, c/n

Para las papas a la crema:

1 kg de papas
100 g de manteca
150 g de queso Grana Pampeana
500 cc de crema
Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Para el lomo: Limpiar el lomo y cortarlo en bifes de 5 cm de ancho. Salpimentar y dorar en una sartén de ambos lados. Añadir los champignones fileteados y cocinar 2 minutos más. Incorporar la crema y cocinar hasta que la salsa se reduzca.

Para las papas a la crema: lavar bien las papas. Pelarlas y cortarlas en rodajas bien finas. Enmantecar una fuente apta para horno y colocar intercalando capas de papas, manteca derretida, queso rallado, sal y pimienta (presionar bien para que las papas se compacten). Cubrir con la crema y cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) hasta que las papas estén tiernas. Cortar y servir acompañando el lomo.



HAMBURGUESAS CASERAS CON QUESO Y PAPAS AL HORNO

4 PORCIONES

INGREDIENTES

Para las hamburguesas:

- 500 g de carne picada
- ½ cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 huevo
- Sal y pimienta
- Orégano
- Aceite c/n

Para el armado:

- 4 panes de campo chicos
- 8 fetas de queso Cheddar
- 1 cebolla morada
- Tomatines c/n

Para las papas al horno:

- ½ kg de papas
- Hierbas frescas (perejil, romero y orégano)

PROCEDIMIENTO

Para las hamburguesas: mezclar los ingredientes de las hamburguesas en un bowl hasta que estén bien integrados. Hacer 4 albóndigas con la mano y darle forma de hamburguesas. Cocinarlas en una sartén con aceite de ambos lados hasta que estén cocidas (si fuesen muy anchas continuar la cocción en el horno durante unos minutos). Servirlas acompañadas de pan de campo, queso cheddar, cebollas grilladas, tomatines salteados y el aderezo elegido.

Para las papas al horno: pelar las papas, lavarlas y cortarlas en cubos grandes. Colocarlas en una fuente apta para horno previamente aceitada. Salpimentar y llevar a un horno medio a fuerte (200°C) previamente precalentado. Cocinarlas, dándolas vuelta varias veces hasta que estén doradas de ambos lados. Picar las hierbas y agregarlas al sacar del horno. Servir acompañando la hamburguesa casera.



PAN DE CARNE CON CORAZÓN DE ESPINACA Y CREMON

10 PORCIONES

INGREDIENTES

- 1 kg de carne picada magra
- 1 ½ cda de ajo en polvo
- 1 cda de orégano seco
- 1 ½ cda de ají molido
- 2 huevos
- 1 ½ tazas de avena
- 1 paquete de espinaca
- 300 g de queso Cremon
- Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

En un bowl, colocar la carne picada, el ajo en polvo, el orégano, el ají molido, los huevos ligeramente batidos y la avena. Salpimentar y amasar con las manos hasta incorporar bien todos los ingredientes. Colocar un film sobre la mesada y volcar la carne. Estirar y en el centro colocar la espinaca lavada sin tallos y sobre ésta, el queso Cremon cortado en tiras. Con la ayuda del film enrollar cerrando bien. Llevar a la heladera de 1 a 2 horas. Retirar el film y colocar sobre una asadera aceitada. Precalentar el horno en moderado (180°C) y cocinar 90 minutos aproximadamente. Retirar del horno y dejar reposar unos 15 minutos antes de servir.



CARNE CON CROUTE DE REGGIANITO CON VEGETALES

5 PORCIONES

INGREDIENTES

1 colita de cuadril de 1 kg aprox
2 cdas de aceite de oliva
20 g de hierbas picadas
30 g de pan rallado
50 g de Queso Reggianito Rallado
30 g de manteca
Sal y pimienta molida

Para acompañar:

½ zapallo
4 cebollas moradas chicas
4 cebollas de verdeo
½ cabeza de ajo
12 papines medianos

PROCEDIMIENTO

Salar y rebozar la colita de cuadril en la pimienta molida. Sellar en una sartén con aceite caliente. Mezclar las hierbas, el pan rallado, el queso rallado y la manteca. Colocar la carne en una fuente para horno y esparcir encima la mezcla de hierbas, presionándolas bien. Disponer las verduras alrededor de la carne, salpimentar, rociar con aceite de oliva y cocinar hasta que la carne esté a punto y las verduras cocidas, en un horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 30 minutos aproximadamente.



PATA DE CORDERO CON PURÉ DE BATATA

6 PORCIONES

INGREDIENTES

Para la carne:

- 1 pata de cordero
 - Sal parrillera
 - Pimienta
 - Romero fresco
 - 3 cdas de aceite de oliva
 - 3 zanahorias
 - 1 cebolla
-
- 1 puerro
 - 1 penca de apio
 - Romero fresco
 - 1 cabeza de ajo
 - 500 cc de vino tinto
 - 250 cc de caldo de carne
 - 100 g de mantequilla

Puré de batata:

- 1 kg de batatas
- 60 cc de leche
- 25 g de mantequilla
- 100 g de queso Finlandia
- Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Para la carne: limpiar la pata sacando el exceso de grasa. Sellar de ambos lados en una sartén caliente con aceite de oliva. Traspasar la pata dorada a una fuente para horno, espolvorear con sal gruesa, pimienta y ramas de romero y reservar. En la misma sartén donde se doró la carne, agregar las verduras en trozos, las hierbas, los dientes de ajo enteros y saltear por 5 minutos. Salpimentar. Desglasar con el vino y reducir, una vez evaporado el alcohol, agregar el caldo de carne. Pasar esta salsa a la fuente con la pata y cocinarla en un horno precalentado a temperatura baja (160°C) tapada con aluminio por 1 ½ hora aproximadamente. Retirar la pata y reservar.

Para el puré de batata: cocinar las batatas en agua con sal hasta que estén tiernas. Pelarlas y pisarlas hasta conseguir un puré liso. Incorporar la leche, la mantequilla, el queso Finlandia y la pimienta.

Servir la pata con el puré.



MOLLEJAS AL VERDEO

4 PORCIONES

INGREDIENTES

1 kg de mollejas
 2 cdas de aceite de oliva
 4 cebollas de verdeo
 ½ diente de ajo
 1 puerro
 125 cc de vino blanco
 50 g de manteca
 200 cc de crema
 Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Cocinar las mollejas en agua hirviendo durante 10 minutos. Retirarlas, pasárlas por agua fría y limpiarlas bien. Cortar en fetas de 2 cm de ancho, salpimentar y sellar en el aceite de oliva caliente de ambos lados. Añadir las cebollas de verdeo, el ajo y el puerro, todo picado, y cocinar durante 1 minuto. Desglasar con el vino blanco, cocinar durante 1 minuto más, añadir la manteca y la crema. Una vez que se funda, servir.

● Cuando las cebollas de verdeo, el ajo y el puerro estén cocidos, se puede optar por agregar un puñado de champignones feteados.



SUPREMA RELLENA CON ENSALADA

4 PORCIONES

INGREDIENTES

Para las pechugas:

4 pechugas de pollo
250 g de queso Chubut
4 tomates secos
2 cdas de albahaca fresca
Sal y pimienta
2 cdas de aceite

Para la ensalada:

Mix de hojas verdes
Radicchio
Tomatines
Queso en Hebras
Aceite de oliva c/n
Aceto balsámico c/n
Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Para el relleno: Mezclar en un bowl el queso Chubut previamente rallado, los tomates secos ya hidratados y picados y, por último, la albahaca bien picada. Salpimentar.

Para las pechugas: A cada pechuga realizarle un corte en el centro como si fuera un sobre. Rellenarlas con la mezcla realizada previamente. Cerrar bien cada suprema con la ayuda de palillos. Sellar de ambos lados las pechugas en una sartén con el aceite y colocarlas en una fuente apta para horno. Terminar su cocción en un horno precalentado a temperatura media (180°C) hasta que estén bien cocidas.

Para la ensalada: mezclar todos los ingredientes. Aderezar con aceite de oliva, aceto balsámico, sal y pimienta.

Servir las pechugas rellenas acompañadas de la ensalada.



CAZUELA DE POLLO

4 PORCIONES

INGREDIENTES

3 pechugas de pollo
200 g de arroz
2 cebollas
1 diente de ajo
200 g de arvejas
1 zanahoria
40 g de manteca
200 cc de crema
110 cc de salsa de tomate
225 cc de caldo de gallina
Sal y pimienta
1 cda de perejil

PROCEDIMIENTO

En una sartén con manteca dorar las pechugas salpimentadas y cortadas en cubos. Añadir la cebolla y el ajo picados, y la zanahoria pelada y cortada en rodajas. Salpimentar. Agregar la crema, la salsa de tomate y el caldo de gallina. Cocinar a fuego bajo hasta que el pollo esté cocido. Por último, agregar las arvejas. Servir acompañado por el arroz cocido y espolvorear con el perejil picado. Salpimentar y servir.



PATA DE POLLO RELLENA A LA CREMA DE MOSTAZA

6 PORCIONES

INGREDIENTES

Para el pollo:

6 patas de pollo
50 g de manteca
40 cc de vino blanco
1 cebolla
½ cubo de caldo de gallina
100 g de mostaza
2 cditas de hierbas frescas
200 cc de crema
Sal y pimienta

Para los vegetales salteados:

2 zanahorias
1 planta de brócoli
200 g de champignones
Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

Para el pollo: deshuesar las patas de pollo y pincelar el interior con la mitad de la mostaza y la cebolla picada y salteada. Atar las patas con hilo de algodón. En una sartén con antiadherente, sellar las patas con la manteca derretida, agregar el vino y luego el caldo. Una vez cocidas las patas de pollo, agregar el resto de la mostaza y la crema. Cocinar hasta que espese y luego condimentar con las hierbas frescas.

Para los vegetales: Saltear en una zartén con un poco de aceite de oliva las zanahorias, el brócoli y los chmpignones cortados. Servir acompañando las patas de pollo rellenas.



PESCADO A LA CREMA DE LIMÓN

4 PORCIONES

INGREDIENTES

Para el pescado a la crema de limón:

4 filets de pescado a elección
150 g de manteca
1 limón
250 cc de crema
Sal y pimienta

Para las papas al verdeo:

4 tazas de puré de papas deshidratado
100 g de queso Finlandia al Verdeo
1 cebolla de verdeo
1 cda de aceite

Para acompañar:

2 cebollas moradas

1 brócoli

250 g de tomatines

Aceite de oliva

Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Para el pescado a la crema de limón: Cortar cada filet en porciones. Salpimentar y cocinar en la manteca clarificada caliente (ver técnica en página 277) de ambos lados. Incorporar la crema y rociar con el jugo de limón y dejar al fuego durante 1 minuto más aproximadamente. Servir espolvoreado con la ralladura del limón.

Para el puré de papa: hidratar el puré según las indicaciones del envase. Mezclarlo con el queso Finlandia y la cebolla de verdeo picada previamente saltada en el aceite.

Para los vegetales salteados: cortar los vegetales, cocinarlos en el aceite de oliva y salpimentar.



PAQUETITOS DE PESCADO

5 PORCIONES

INGREDIENTES

- 1 kg de filets de pescado
- 2 cdas de manteca
- 150 g de puerros
- 100 g de nueces
- ½ cdita de cilantro molido (opcional)
- 150 g de Queso en Hebras
- 360 cc de crema
- Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

En una sartén derretir la manteca y cocinar los puerros picados chiquitos hasta que estén transparentes. Agregar las nueces previamente picadas y el cilantro. Salpimentar y cocinar hasta dorar. Reservar. Salpimentar los filets (chicos y limpios) de ambos lados, colocarlos sobre una tabla y en el medio colocar la mitad del Queso en Hebras y los puerros con las nueces. Doblar a la mitad y colocar 2 filets en cada cazuelita para horno, cubrir con crema y el resto del Queso en Hebras.

Cocinar en horno precalentado a moderado (180°C) entre 15 y 20 minutos hasta dorar.



FILET DE MERLUZA A LA ROMANA CON ENSALADA

6 PORCIONES

INGREDIENTES

Para la merluza:

8 filets de merluza chicos
sin espinas
3 huevos
140 g harina
4 cdas de queso Reggianito
Rallado
Sal y pimienta

Para la ensalada:

4 papas medianas
120 g de chauchas
4 huevos duros

Para aderezar:

100 g de mayonesa
70 cc de crema
Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Para la merluza: salpimentar los filets de merluza. Mezclar los huevos y pasar los filets primero por la harina mezclada con queso rallado y después por el huevo batido y nuevamente por la harina. Freírlos en el aceite caliente hasta que estén dorados. Retirar y colocar sobre papel absorbente.

Para la ensalada: pelar las papas y cortarlas en cubos. Hervir en abundante agua con sal hasta que estén blandas. Escurrir y colocar en agua fría para cortar su cocción. Repetir esta operación con las chauchas. Mezclar las papas, las chauchas, los huevos duros picados y la mayonesa mezclada con la crema. Salpimentar y servir.



A LA PARRILLA



A LA PARRILLA

MATAMBRE A LA PIZZA

4 PORCIONES

INGREDIENTES

- 1 matambre
- 1 lt de leche
- 1 lt de caldo
- 1 cda de pimienta en grano
- 1 cda de sal gruesa

Para la cubierta:

- 360 g de salsa pomarola
- 300 g de queso Mozzarella

Para la salsa criolla:

- 1 cebolla
- ½ morrón rojo
- 2 cdas de perejil picado
- Aceite c/n

PAPAS APLASTADAS

4 PAPAS

INGREDIENTES

- 4 papas medianas bien lavadas
- 100 g de manteca
- Hierbas
- Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Colocar las papas enteras en una cacerola, cubrir con agua fría y cocinar hasta que estén tiernas. Retirar y dejar enfriar. Colocar sobre una tabla y aplastarlas con la palma de la mano hasta que estén bien chatas. Colocarlas sobre la parrilla y dorarlas muy despacio. Una vez doradas, colocarles una cucharada de manteca. Una vez que ésta se funda, retirar de la parrilla y espolvorear con las hierbas picadas, sal y pimienta.

CHOCLO GRILLADO CON MANTECA

4 PORCIONES

INGREDIENTES

- 4 choclos
- Aceite de oliva
- 100 g de manteca
- Hierbas frescas picadas
- Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Retirar la chala de los choclos, rociarlos con aceite de oliva, salpimentar y grillar sobre la parrilla girándolos constantemente hasta que estén levemente dorados. Aparte, en un bowl mezclar la manteca blanda, con sal, pimienta y hierbas frescas picadas (tomillo, perejil, romero). Pincelar los choclos con la preparación y servir.

MORRONES RELLENOS

4 PORCIONES

INGREDIENTES

- 4 morrones rojos
- 4 huevos
- 1 cebolla morada
- 400 g de queso Mozzarella
- 100 g de queso Romano
- Perejil picado
- Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Cortar los morrones al medio en forma longitudinal, retirar las semillas y cocinar a la parrilla hasta que estén apenas tiernos. Colocar un huevo crudo en la base. Mezclar las cebollas cortadas en juliana (previamente salteadas en 1 cucharada de aceite) con los quesos Mozzarella y Romano previamente rallados y el perejil. Salpimentar y llenar los morrones. Llevar a la parrilla hasta que estén cocidos y servir.

PORTOBELLO RELLENO

4 PORCIONES

INGREDIENTES

- 8 portobellos grandes
- 1 cebolla
- 100 g de panceta ahumada
- 20 g de manteca
- 150 g de Queso en Hebras
- 2 cdas de perejil picado
- Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Quitar el tallo de los hongos y picarlos. Picar la cebolla y la panceta. Rehogarlas en una sartén con la manteca hasta que estén doradas. Mezclar con los tallos picados, el Queso en Hebras y el perejil. Salpimentar y llenar el interior de los hongos. Llevar a la parrilla hasta que los hongos estén blandos.

A LA PARRILLA

PROVOLETERA

2 PORCIONES

INGREDIENTES

- 150 g de queso Provolone
- 150 g de queso Reggianito
- Aceite de oliva
- Orégano
- Ají molido

PROCEDIMIENTO

Rallar ambos quesos y mezclarlos. Rociar la provoletera con unas gotas de aceite de oliva y colocar los quesos rallados. Colocar sobre la parrilla y, una vez fundidos los quesos, espolvorear con orégano y ají molido.

CHIMICHURRI

INGREDIENTES

- 3 dientes de ajo
- ½ taza de perejil
- 1 cdta de ají molido
- 1 cdta de orégano
- 1 cdta de paprika
- ½ cdta de pimienta negra
- 1 taza de aceite
- 4 cdas de vinagre
- Sal a gusto

PROCEDIMIENTO

Picar el ajo y el perejil. Mezclar con el resto de los ingredientes y dejar macerar en la heladera hasta el momento de usar.

I Leña o carbón? Se sabe que los rioplatenses tienen una gran diferencia: los uruguayos prefieren asar con leña, y a los porteños les gusta más el carbón. Aunque, en realidad, lo “científico” es usar carbón en la parrilla, y leña cuando se usa la cruz para asar. También hay quienes les gusta discutir si se sala con sal entrefina o gruesa, o si se prepara una salmuera como los paisanos, y mientras dura esta charla, lo mejor es comerse un rico asado...



CAPÍTULO SEIS

POSTRES & TORTAS





ASÍ NACIÓ EL *Dulce de Leche*

Sobre la creación del dulce de leche existen muchas historias, aunque tal vez la más conocida sea la que se refiere a un “accidente” histórico.

Corría el año 1829 y en Cañuelas, a 65 kilómetros de la ciudad de Buenos Aires, el federal Juan Manuel de Rosas y el unitario Juan Lavalle iban a firmar un pacto que pusiera fin a las interminables guerras entre ambas facciones políticas.

Aquella mañana de julio, el General Lavalle llegó al campamento de Rosas. Como Rosas no se encontraba en el lugar, Lavalle se recostó en la cama de su pariente y enemigo político, donde se quedó profundamente dormido. En ese momento, una de las criadas de Rosas que estaba preparando la “lechada”- leche con azúcar con la que el Restaurador tomaba sus mates- al advertir lo que consideraba una insolencia del unitario, salió corriendo para dar aviso de la situación a los guardias. Mientras tanto la lechada siguió calentándose hasta quemarse.

Cuando Rosas llegó al pie de su catre, en lugar de enojarse, dejó que el guerrero continuara su descanso e inmediatamente pidió su mate. Lamentablemente, la lechada era ya un jarabe espeso de color marrón que supuestamente no servía para nada. Sin embargo, se cuenta que a Rosas se le ocurrió probar aquella jalea y le resultó exquisita.

Cuenta la historia que ambos generales discutieron sobre política toda la tarde, compartiendo el que después sería el más criollo de los dulces.

Sea como fuere, en la actualidad nadie podría negar que el particular producto de nuestra lechería ostenta merecida carta de ciudadanía y nos identifica.

POSTRE VIGILANTE

2 PORCIONES

≡ **INGREDIENTES**

- 4 fetas de queso Chubut
- 4 fetas de dulce de membrillo o de batata

🥣 **PROCEDIMIENTO**

- Colocar una feta de queso sobre una feta de dulce y servir.

Se dice que era una suerte de tentempié que le ofrecían las vecinas al vigilante de la cuadra, de allí que terminara por llamarse “postre vigilante”. ¿Membrillo o batata? Esta pregunta motiva batallas culinarias. Se dice que el verdadero postre vigilante es con membrillo y queso cuatirola. Otras corrientes de opinión sostienen que ese es el “Martín Fierro” y que el vigilante es dulce de batata y queso Mar del Plata. La verdad es que los vascos trajeron de su patria el hábito de comer la “carne de membrillo”, como llaman al membrillo en pan, con queso Idiazábal, típico de su región. Como este queso no se fabricaba en la Argentina, finalmente ganó la pulseada el queso cremoso o cuatirola.



ROLLITOS DANBO

4 PORCIONES

INGREDIENTES

- 8 fetas de queso Danbo
- 250 g de dulce de leche Colonial

PROCEDIMIENTO

Untar las fetas de queso Danbo con el dulce de leche Colonial y enrollar.



FLAN

FLAN CLÁSICO

6 PORCIONES

INGREDIENTES

- 500 cc de leche
- 130 g de azúcar
- 4 huevos
- 1 cdta de esencia de vainilla
- Azúcar para acaramelar los moldes

 Acompañar con dulce de leche Colonial o crema chantilly.

PROCEDIMIENTO

Calentar la leche con la mitad del azúcar hasta que rompa el hervor. Mezclar los huevos con el resto del azúcar. Añadir lentamente la leche caliente a la preparación de los huevos sin dejar de revolver. Incorporar la esencia de vainilla y colar. Verter en una flanera acaramelada y cocinar en un horno precalentado a temperatura baja (150°C) a baño María, durante 45 minutos aproximadamente. Retirar, dejar enfriar y desmoldar.

FLAN DE DULCE DE LECHE

6 PORCIONES

INGREDIENTES

- 500 cc de leche
- 400 g de dulce de leche Colonial
- 1 cdta de esencia de vainilla
- 3 huevos
- 6 yemas
- 200 g de azúcar
- Azúcar para acaramelar los moldes

 Acompañar con crema chantilly.

PROCEDIMIENTO

Calentar la leche sin que hierva. Añadir el dulce de leche y mezclar. Retirar y agregar la esencia de vainilla. Mezclar las yemas con los huevos y el azúcar. Unir con la ayuda de un batidor de mano (no utilizar la batidora). Incorporar la preparación anterior. Verter en una flanera o en moldes individuales acaramelados. Cocinar en un horno precalentado a temperatura media a baja (170°C) a baño María, durante 45 minutos aproximadamente, o hasta que, insertando un palillo, éste salga limpio. Retirar, dejar enfriar y desmoldar.



BUDÍN DE PAN

8 PORCIONES

INGREDIENTES

250 g de pan
 500 cc de leche
 3 huevos
 125 g de azúcar
 1 cdta de esencia de vainilla
 ½ cdta de ralladura de limón
 1 cda de Ron
 50 g de pasas de uva
 Azúcar c/n

PROCEDIMIENTO

Acaramelar un molde savarín de 24 cm de diámetro y dejar enfriar. Cortar el pan sin corteza en cubos y remojarlo en la leche tibia. Mezclar los huevos con el azúcar, la esencia de vainilla y la ralladura de limón. Agregar la mezcla de pan y leche y las pasas remojadas en el Ron. Verter la preparación sobre el caramelo frío. Cocinar en un horno a temperatura media (180°C) a baño María durante 45 minutos aproximadamente. Dejar enfriar y desmoldar. Acompañar con crema chantilly y dulce de leche.

● Una alternativa diferente para esta receta tan clásica es utilizar pan integral (ver receta en página 246) en lugar de pan blanco.



PANQUEQUES CON DULCE DE LECHE

8 UNIDADES

INGREDIENTES

Para los panqueques:

2 huevos
250 cc de leche
100 g de harina
1 pizca de sal
 $\frac{1}{2}$ cda de manteca

Para rellenar:

Dulce de leche Colonial o repostero

PROCEDIMIENTO

Integrar los huevos, el azúcar y la leche. Añadir la harina y mezclar. Dejar reposar 20 minutos en un lugar frío. Sobre una sartén de teflón enmantecada o rociada con spray vegetal colocar 1 cucharón de masa formando una capa fina. Cocinar de ambos lados. Rellenar los panqueques con el dulce de leche.

Ver paso a paso en página 272.

● Para gratinar los panqueques: una vez llenos, espolvorearlos con azúcar impalpable y llevar al horno precalentado a temperatura alta (220°C) por 1 minuto hasta que estén doraditos.

Se dice que es un plato pensado para los días de abstinencia en la Semana Santa, una vez que se quitó la prohibición del consumo de leche, manteca y huevos, que durante siglos existió. Algunos textos los dan como originarios de Rusia, pero la realidad es que tal como los conocemos se desarrollaron en Norteamérica, que es la que termina bautizándolos con el nombre "pancake". En inglés, significa "torta de sartén", porque la masa chirle que se usa para prepararlos es la base de algunas tortas (cake) y ésta se prepara en la sartén (pan). Pueden ser salados o dulces, y en el primer caso los más familiares para nosotros son los canelones con sus variados rellenos. Pero el de dulce de leche es nuestro, o al menos rioplatense, cien por cien.



TIRAMISÚ

8 PORCIONES

INGREDIENTES

7 yemas
100 g de azúcar
75 cc Marsala
1 sobre de gelatina sin sabor (7 g)
3 cdas de agua fría
240 g de queso Finlandia
225 cc de crema
1 cdita de esencia de vainilla
225 cc de café
60 cc de ron
16 vainillas
Cacao amargo c/n

PROCEDIMIENTO

Batir las yemas con el azúcar. Añadir el Marsala, poner todo a baño María y continuar batiendo hasta que la preparación duplique su volumen, tome consistencia y esté bien caliente. Hidratar la gelatina sin sabor en el agua, calentar e incorporar a la preparación. Retirar. Añadir el queso Finlandia y la esencia de vainilla. Mezclar y dejar enfriar. Batir la crema hasta que comience a formar picos y añadir a la preparación anterior.

Mezclar el café frío con el ron y embeber las vainillas. Colocar la mitad tapizando la base de una fuente de vidrio cuadrada de 20 cm de lado apta para horno. Colocar sobre las vainillas la mitad de la crema y terminar con otra capa de vainillas, finalizando con la crema de queso. Espolvorear con el cacao. Llevar a la heladera no menos de 3 horas o hasta que esté bien fría.

Cómo hidratar la gelatina

1 sobre = 1 cucharada de gelatina. Se hidrata con $\frac{1}{4}$ de taza (3 cucharadas) de agua temperatura ambiente. Se agrega en forma de lluvia y se deja en reposo de 5 a 10 minutos. A baño María o en el horno microondas se calienta hasta que esté bien diluida. Se añade bien caliente.



MOUSSE DE DULCE DE LECHE

6 PORCIONES

INGREDIENTES

500 cc de crema
500 cc de dulce de leche Colonial

Para acompañar:
Chocolate c/n
Nueces c/n

PROCEDIMIENTO

Colocar la crema y el dulce de leche fríos en un bowl. Batir a velocidad mínima hasta que se integren, y luego aumentar la velocidad hasta que tome consistencia de mousse. Llevar a la heladera en recipientes individuales hasta que la mousse esté bien fría. Servir acompañada del chocolate rallado y las nueces tostadas y picadas.



FONDUE DULCE

FONDUE DE CHOCOLATE

4 PORCIONES

INGREDIENTES

- 200 cc de crema
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 20 g de manteca
- 100 g de chocolate semiamargo
- 100 g de chocolate con leche
- 1 cda de licor de chocolate

PROCEDIMIENTO

Colocar la crema, la esencia de vainilla y la manteca en una cacerolita y calentar sin que hierva. Retirar del fuego, añadir los chocolates picados y el licor. Mezclar hasta que el chocolate se derrita. Mantener tibio. Servir con frutas o bizcochuelo.

FONDUE DE DULCE DE LECHE

6 PORCIONES

INGREDIENTES

- 800 g de dulce de leche Colonial
- 60 cc de crema
- 4 barritas de chocolate para taza

PROCEDIMIENTO

En una cazuela de cerámica, calentar el dulce de leche e incorporar la crema hasta que rompa en un pequeño hervor. Agregar el chocolate previamente picado y mezclar hasta fundir, siempre sobre fuego entre moderado y mínimo, con cuchara de madera. Dejar reposar unos 10 minutos y servir acompañado con frutillas, gajos de mandarina, naranja, cubos de bizcochuelo, merenguitos, etc.



ARROZ CON LECHE

6 PORCIONES

INGREDIENTES

- 1 lt de leche
- 200 g de arroz Doble Carolina
(no usar el que no se pasa)
- Cáscara de $\frac{1}{4}$ limón
- 100 g de azúcar
- Esencia de vainilla
- Dulce de leche Colonial c/n

PROCEDIMIENTO

Colocar en una cacerola la leche, el arroz y la cáscara de limón (sólo la parte amarilla). Cocinar a fuego bajo hasta que el arroz este tierno (de 30 a 40 minutos), revolviendo durante la cocción. Cuando ya esté casi listo, incorporar el azúcar y cocinar unos minutos más. Retirar y añadir la esencia de vainilla. Servir tibio o frío, acompañado con una cucharada de dulce de leche Colonial.

 También se puede acompañar con canela espolvoreada.

Un de los postres argentinos más populares llega a nuestras costas traído por los conquistadores españoles, especialmente los asturianos. La historia cuenta que fueron los árabes los que llevaron a España los ingredientes clave: el arroz y el azúcar. En buena parte de nuestra América se lo come simplemente espolvoreado con canela. Pero, para los argentinos, no comerlo con dulce de leche es casi un pecado.



CHEESECAKE

14 PORCIONES

INGREDIENTES

Para la base:

200 g de galletitas de vainilla
100 g de mantequilla

Para el relleno:

5 potes de queso Finlandia
240 g de azúcar
1 pizca de sal
1 cdta de ralladura de limón
1 cda de jugo de limón
1 cdta de esencia de vainilla
4 huevos
250 cc de crema

Para acompañar:
Salsa de frutos rojos

PROCEDIMIENTO

Procesar las galletitas, añadir la mantequilla fundida y mezclar. Tapizar la base de un molde de 22 cm de diámetro enmantecado. Precocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) por 10 minutos aproximadamente. Luego bajar el horno a temperatura baja (160°C). Batir el queso Finlandia hasta que esté blando y cremoso. Añadir el azúcar, la pizca de sal, la ralladura y el jugo de limón y la esencia de vainilla. Incorporar de a uno los huevos. Por último, agregar la crema semibatida. Colocar dentro del molde. Luego envolverlo por fuera con el papel de aluminio (para que durante la cocción no entre agua). Cocinar a baño María durante 1 hora y 45 minutos. Luego retirar del agua y dejar enfriar durante 20 minutos. Pasar un cuchillo por los bordes y dejar enfriar en la heladera durante varias horas (idealmente, durante toda la noche). Desmoldar y servir con salsa de frambuesas.



LEMON PIE

8 PORCIONES

INGREDIENTES

Para la masa:	Para el relleno:	Para el merengue:
200 g de harina	2 huevos	3 claras
50 g de azúcar	4 yemas	240 g de azúcar
100 g de manteca	200 g de azúcar	
1 huevo	Ralladura y jugo de 2 limones	
	200 g de manteca	

PROCEDIMIENTO

Para la masa: procesar o mezclar ligeramente la harina, el azúcar y la manteca fría cortada en trocitos, hasta formar un arenado. Incorporar el huevo y unir la masa sin trabajarla demasiado. Envolver con film y dejar descansar en la heladera durante 30 minutos aproximadamente. Estirar la masa sobre una mesada enharinada y tapizar un molde para tarta desmontable de 24 cm de diámetro, enmantecado y enharinado. Cocinar en horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 20 minutos aproximadamente o hasta que comience a dorarse. Retirar y dejar enfriar.

Para el relleno: batir los huevos, las yemas y el azúcar hasta lograr una mezcla bien espumosa. Añadir la ralladura, el jugo de limón y la manteca derretida. Llevar a baño María y batir continuamente hasta que, al pasar una espátula, se vea el fondo del bowl (es importante que tenga bastante temperatura para que los huevos se cocinen). Disponer el relleno en la tarta. Dejar enfriar y decorar con el merengue.

Para el merengue: colocar el azúcar en una cacerola y cubrir apenas con agua. Cocinar hasta obtener un almíbar a punto hilo firme (117°C). (Ver paso a paso en página 274). Cuando el almíbar esté casi listo, comenzar a batir las claras y una vez que se comiencen a formar picos incorporar el almíbar caliente, gota a gota. Seguir batiendo hasta que se enfrie por completo. Colocar en una manga con pico rizado y decorar.



TORTA DE GALLETTITAS

16 PORCIONES

INGREDIENTES

500 g de galletitas de chocolate
 500 g de dulce de leche Colonial
 250 g de queso Finlandia
 250 g de crema
 450 cc de leche
 2 cdas de cacao dulce
 Chocolate rallado

PROCEDIMIENTO

Mezclar el dulce de leche con el queso Finlandia. Batir la crema hasta que forme picos firmes y añadir con movimientos envolventes a la preparación anterior. Tapizar un molde cuadrado de 20 cm de lado con papel de aluminio firme o con papel film. Mezclar la leche con el cacao. Embeber las galletitas en la leche y formar capas de galletitas intercaladas con la mousse de dulce de leche (reservar un poco de mousse para decorar). Llevar a la heladera no menos de 5 horas. Luego, desmoldar y terminar de cubrir con la crema reservada. Decorar con chocolate rallado.

● También se puede bañar con chocolate fundido y para cumpleaños infantiles, cubrir con confites de chocolate o grana de colores.



TORTA DE CREMA Y MERENGUE

14 PORCIONES

INGREDIENTES

- 2 discos de pionono de 24 cm de diámetro
- 150 g de castañas en almíbar
- 500 g de dulce de leche repostero
- 1 ½ lt de crema
- 375 g azúcar
- 150 g nueces
- 3 discos de merengue de 24 cm de diámetro
- 100 g coco rallado
- Azúcar impalpable

PROCEDIMIENTO

Untar los discos de pionono con el dulce de leche repostero. Batir la crema con el azúcar a punto chantilly (ver técnica en página 275). Mezclar $\frac{3}{4}$ partes de la crema chantilly con las castañas en almíbar picadas y de las nueces picadas. Colocar la mitad de la crema de castañas y nueces sobre una de las capas de pionono. Disponer encima el primer disco de merengue y untar con el resto de la crema de castañas y nueces. Por último, colocar el tercer disco de merengue y tapar con el disco de pionono untado con dulce de leche. Llevar al freezer durante unas horas para que quede firme. Retirar, desmoldar y cubrir los costados con el resto de la crema chantilly. Rebozar los bordes con coco rallado y espolvorear la superficie con azúcar impalpable. Calentar al rojo vivo un palito de metal de brochette. Colocar el palito de metal caliente sobre la superficie de azúcar impalpable, quemándola y formando un enrejado.



TORTA DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE

8 PORCIONES

INGREDIENTES

Para la torta:

80 g de manteca
250 g de azúcar
1 pizca de sal
4 huevos
1 ½ cdita de bicarbonato de sodio
140 g de harina
35 g de cacao
170 cc de leche
Almíbar para embeber la torta c/n

Para rellenar:

500 g de dulce de leche repostero

Para cubrir:

150 g de chocolate semiamargo
250 g de dulce de leche Colonial

PROCEDIMIENTO

Para la torta: batir la manteca blanda con el azúcar y una pizca de sal. Agregar los huevos de a uno, batiendo bien después de cada adición. Tamizar el bicarbonato, la harina y el cacao. Añadir $\frac{1}{3}$ de los ingredientes secos y la mitad de la leche. Repetir esta operación hasta terminar con los ingredientes. Colocar en 3 moldes de 20 cm con papel manteca enmantecado y enharinado en la base. Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 20 minutos aproximadamente. Desmoldar y dejar enfriar. Embeber con el almíbar los discos de torta. Rellenar con el dulce de leche repostero.

Para cubrir: fundir el chocolate picado en el microondas o a baño María. Añadir el dulce de leche, mezclar y cubrir la torta.



TORTA MILHOJAS

8 PORCIONES

INGREDIENTES

Para la masa:

500 g de harina aprox
4 yemas
300 cc de crema

Para el relleno:
800 g de dulce de leche
Colonial o repostero

Para el merengue italiano:
3 claras
240 g azúcar

PROCEDIMIENTO

Unir la harina, las yemas y la crema. Amasar hasta obtener una preparación homogénea (no sobremezclar). Envolver en papel film y dejar descansar en la heladera durante $\frac{1}{2}$ hora. Retirar de la heladera y dejar que tome temperatura ambiente. Dividir en 10 bollitos del mismo tamaño. Estirar con la ayuda de un palo de amasar cada uno sobre una mesada espolvoreada con harina hasta que queden finitos (2 mm de altura) y de 22 cm de diámetro. Para cortar los discos del mismo diámetro, colocar un plato arriba de cada disco y recortar los bordes excedentes. Pinchar la superficie con un tenedor, colocarlos separados sobre una placa limpia y cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) hasta que estén apenas dorados, unos 5 minutos aproximadamente. Una vez fríos untar con el dulce de leche.

Para el merengue: colocar el azúcar en una cacerola y cubrir apenas con agua. Cocinar hasta obtener un almíbar a punto hilo firme (117°C). (Ver paso a paso en página 274). Cuando el almíbar esté casi listo, comenzar a batir las claras y una vez que comience a formar picos incorpora el almíbar caliente, gota a gota. Seguir batiendo hasta que se enfrie por completo. Decorar la torta.



LADRILLO DE DULCE DE LECHE

8 PORCIONES

INGREDIENTES

- 400 g de manteca
- 400 g de azúcar
- 8 huevos
- 500 cc de leche
- 250 g de dulce de leche Colonial
- 8 barritas de chocolate
- 800 g de harina
- 2 cditas de esencia de vainilla
- 3 cdas de polvo para hornear
- 3 tapitas de ron
- 1 cdita de sal

PROCEDIMIENTO

Batir la manteca blanda en un bowl y agregar el azúcar. Continuar batiendo hasta obtener una preparación bien cremosa, unirle las yemas una por una, mientras se sigue batiendo. Tamizar la harina con la sal y el polvo para hornear e ir agregando al batido anterior. Disolver las barritas de chocolate en la leche, añadir la esencia de vainilla, el ron, el dulce de leche y, por último, las claras batidas a punto nieve, mezclando suavemente. Verter la preparación en un molde enmantecado y cocinar 1 hora aproximadamente en horno bajo (160°C). Desmoldar y dejar enfriar. Cubrir con crema chantilly (ver técnica en página 275) y hacer rayitas de dulce de leche. Como decoración adicional se puede hacer un copito de dulce de leche.



CAPÍTULO SIETE

LA HORA DEL TÉ



TORTA FÁCIL

8 PORCIONES

INGREDIENTES

250 cc de crema
250 g de azúcar
3 huevos
250 g de harina leudante
Esencia de vainilla c/n
Manteca para el molde

PROCEDIMIENTO

Batir ligeramente la crema con el azúcar. Agregar los huevos uno a uno, la esencia de vainilla y, luego, la harina leudante. Mezclar bien y colocar en un molde enharinado. Llevar a horno muy suave (150°C) durante 50 minutos. Dejar enfriar antes de servir.

Una vez fría, se puede llenar con crema chantilly o dulce de leche repostero. Bañar con chocolate fundido (ver receta en página 184) o espolvorear con azúcar impalpable.



SCONS

15 UNIDADES

INGREDIENTES

250 g de harina leudante
3 cdas de azúcar
100 g de manteca
1 huevo
Ralladura de $\frac{1}{2}$ limón
60 cc de leche
Huevo, para pintar

PROCEDIMIENTO

Colocar en un bowl la harina leudante mezclada con el azúcar, formando una corona. Disponer en el centro la manteca blanda, el huevo, la ralladura de limón y la leche. Unir los ingredientes sin trabajarlos demasiado.

Estirar la masa sobre una mesada espolvoreada con harina hasta dejarla de 2,5 cm de espesor. Cortar los scons con la ayuda de una cortante redondo de 6 cm de diámetro y disponerlos sobre una placa enmantecada y enharinada. Cocinar en un horno precalentado a temperatura media a alta (190°C) durante 15 minutos aproximadamente.

Servir los scons calentitos.

 Se pueden servir cortados a la mitad, untados con manteca y mermelada (preferentemente de naranja).



GALLETITAS DE MANTECA

70 TAPITAS

INGREDIENTES

250 g de mantequilla
130 g de azúcar
1 yema
1 cdta de ron
1 cdta de ralladura de naranja
350 g de harina

Opcionales:
Mermelada o dulce de leche repostero
Baño de chocolate semiamargo

Para el glacé:
5 cditas de jugo de limón
60 g de azúcar impalpable aprox

PROCEDIMIENTO

Mezclar o procesar la mantequilla bien fría cortada en cubitos con el azúcar, la yema, el ron, la ralladura de naranja y la harina. Unir y llevar la masa envuelta con papel film a la heladera durante 1 hora.

Retirar la masa de la heladera y estirarla. Si estuviese muy dura, cortarla en cubos y trabajarla apenas antes de estirarla.

Con la ayuda de un cortante cortar las tapitas. A la mitad de esas tapitas cortarles el centro para formar pequeños aros.

Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) sobre una placa limpia hasta apenas dorar. Retirar y enfriar.

Opciones:

1. Para realizar los ojitos con mermelada, colocar la mermelada en una sartén y cocinar hasta que hierva. Colocar la mermelada caliente sobre una tapita entera y superponer otra en forma de aro, teniendo mucho cuidado al hacerlo pues la masa es muy frágil. Dejar enfriar.

Si se desea espolvorear las tapitas ahuecadas con azúcar impalpable, hay que espolvorearlas antes de rellenarlas.

2. Para realizar los ojitos con glacé, mezclar el jugo de limón con el azúcar impalpable. Bañar las tapitas ahuecadas, dejarlas solidificar.

3. Para decorarlas con baño de chocolate. Fundir el chocolate, decorar las galletitas y dejar solidificar.

4. Para realizar las galletitas con azúcar, espolvorear las tapitas con azúcar antes de su cocción.



ALFAJorcitos

ALFAJORES CRIOLLOS

24 UNIDADES

INGREDIENTES

140 g de manteca
100 g de azúcar impalpable
6 yemas
1 cdta de esencia de vainilla
Ralladura de 2 limones
320 g de almidón de maíz
2 cditas de polvo para hornear

Para el relleno:

600 g de dulce de leche repostero
Coco rallado para rebozar



PROCEDIMIENTO

En un bowl mezclar la manteca blanda con el azúcar impalpable. Añadir las yemas, la esencia de vainilla y la ralladura de limón. Por último, agregar los ingredientes secos tamizados y unir. Envolver en film y llevar a la heladera no menos de 1 hora. Colocar la masa sobre la mesada espolvoreada con almidón de maíz. Estirarla con un palo de amasar hasta dejarla de 5 mm a 1 cm de espesor aproximadamente. Cortar las tapitas con un cortante redondo. Colocarlas sobre una placa limpia. Cocinar en un horno precalentado a temperatura media a alta (190°C) durante 10 minutos aproximadamente. Retirar y dejar enfriar. Unir las tapitas de a 2 con el dulce de leche y rebozar los bordes en coco rallado.

ALFAJORES MAR DEL PLATA

12 UNIDADES

INGREDIENTES

85 g de manteca
65 g de azúcar
1 huevo
½ cda de miel
1 cdta de esencia de vainilla
150 g de harina
35 g de cacao amargo
1 cdta de polvo para hornear

Para llenar:

250 g de dulce de leche repostero

Para la cubierta:

Baño de chocolate para repostería semiamargo c/n



PROCEDIMIENTO

En un bowl mezclar la manteca con el azúcar, el huevo, la miel y la esencia de vainilla. Por último, agregar los ingredientes secos tamizados y unir bien. Envolver en film y llevar a la heladera hasta que la masa esté fría y firme. Estirar la masa con un palo de amasar sobre la mesada espolvoreada de harina hasta dejarla de 5 mm de espesor. Cortar las tapitas con un cortante de 6 cm de diámetro. Disponerlas sobre una placa. Llevar a un horno precalentado a temperatura alta (200°C) y cocinar durante 5 minutos aproximadamente. Retirar y dejar enfriar. Unir de a 2 con dulce de leche.

Para la cubierta:

Fundir el baño de repostería y cubrir los alfajores.

Para llenar los alfajores con dulce de leche, la mejor manera de hacerlo es colocar el dulce de leche dentro de una manga.

LA HORA DEL TÉ



MEDIALUNAS DE MANTECA

44 UNIDADES

INGREDIENTES

Para la masa:

15 g de levadura fresca
300 cc de leche
40 g de azúcar
1 cdta de esencia de vainilla
Ralladura de 1 naranja
500 g de harina
10 g de sal

Para el empaste:

200 g de mantequilla
25 g de harina
Yemas y leche para pintar

PROCEDIMIENTO

Para la masa: mezclar en un bowl la levadura desgranada, la leche fría, el azúcar, la esencia y la ralladura. Añadir la harina tamizada con la sal. Amasar hasta lograr una masa suave y elástica. Retirar, cubrir con film y enfriar en la heladera durante 1 hora.

Para el empaste: colocar la mantequilla y la harina entre 2 trozos de film y aplastar con palote hasta integrar. Formar un rectángulo.

Estirar la masa en forma rectangular. Disponer en el centro el empaste y encerrarlo con la masa. Dar 2 vueltas simples como las del hojaldre, con un reposo de 1 hora en la heladera después de cada una. Estirar la masa sobre una mesada enharinada de 1 cm aproximadamente de espesor. Cortar tiras y dividirlas en triángulos. Dejar descansar 20 minutos en la heladera. Enrollar cada triángulo desde la base hasta el vértice. Colocar en placas enmantecadas, curvando las puntas para formar las medialunas y encadenando una tras otra. Dejar leudar hasta que dupliquen su volumen. Pintar con yema y leche. Cocinar en un horno precalentado a temperatura alta (210°C) durante 15 minutos aproximadamente.

Para llenar, cortarlas al medio y utilizar crema pastelera (ver técnica en página 273) o dulce de leche.



BROWNIES Y CHOCOLATE CALIENTE

BROWNIES

15 PORCIONES

INGREDIENTES

- 2 huevos
- 2 yemas
- 240 g de azúcar
- 150 g de chocolate semiamargo
- 120 g de manteca
- 75 g de harina
- 110 g de nueces

PROCEDIMIENTO

Batir, sin llegar a punto blanco (ver definición en página 283), los huevos, las yemas y el azúcar. Fundir el chocolate picado con la manteca a baño María o en el microondas e incorporar a la preparación anterior. Añadir la harina tamizada y las nueces picadas. Colocar en un molde rectangular de 20 cm por 27 cm forrado con papel de aluminio, enmantecado y enharinado. Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 25 minutos aproximadamente o hasta que la preparación esté bastante firme. Retirar, dejar enfriar y cortar en cuadrados.

CHOCOLATE CALIENTE

2 PORCIONES

INGREDIENTES

- 300 cc de leche
- 225 cc de crema
- 120 g de chocolate semiamargo
- 1 cda de azúcar
- ½ cdita de esencia de vainilla
- ½ cdita de café instantáneo

PROCEDIMIENTO

Calentar la leche y la crema sin que hiervan. Agregar el chocolate y mezclar hasta que se funda. Por último, agregar los demás ingredientes. Mezclar. Si se desea, servir con un copo de crema batida.

En los países latinoamericanos productores de buen cacao, es común hasta el día de hoy el dar de beber una taza de chocolate caliente a los niños como parte de la merienda. Ahora bien, en todos lados se reconoce que esta bebida es una creación rioplatense. Su secreto es que quien va a beberlo se ocupa de prepararlo a su gusto. Es clave la tarea del parroquiano de revolver la preparación con la larga cuchara que lo acompaña para ejecutar esa magia de la fusión de la leche y el chocolate. El resultado es lo que podríamos considerar un chocolate liviano, pero sumamente sabroso. Imprescindible en una tarde fría de invierno.



MADALENAS RELLENAS CON DULCE DE LECHE

16 UNIDADES

INGREDIENTES

200 g de mantequilla
420 g de azúcar
4 huevos
225 cc de leche
1 cdta de esencia de vainilla
350 g de harina leudante
½ cdta de polvo para hornear
Dulce de leche c/n

PROCEDIMIENTO

Batir la mantequilla blanda (a temperatura ambiente) con el azúcar hasta obtener una preparación pálida y cremosa. Añadir los huevos y la esencia de vainilla e integrar. Por último, agregar alternadamente la leche con los ingredientes secos tamizados. Colocar la preparación dentro de pirotines con la ayuda de una cuchara, rellenándolos hasta $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad (colocar los pirotines dentro de moldes para muffins). Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 20 a 25 minutos aproximadamente. Retirar y dejar enfriar. Ahuecar el centro y llenar con dulce de leche.



ARROLLADO DE DULCE DE LECHE

8 PORCIONES

INGREDIENTES

- 5 huevos
- 90 g de azúcar
- 1 cdta de esencia de vainilla
- 100 g de harina
- 650 g de dulce de leche repostero
- Azúcar impalpable c/n

PROCEDIMIENTO

Batir los huevos con el azúcar a punto letra (ver definición en página 283). Añadir la esencia de vainilla y la harina tamizada. Mezclar con movimientos envolventes y unir. Colocar sobre una placa de 40 cm por 35 cm, tapizada con papel manteca rociado con spray vegetal y apenas enharinada. Cocinar en un horno precalentado a temperatura alta (220°C) durante 8 a 10 minutos aproximadamente hasta dorar. Retirar y dejar enfriar. Espolvorear con azúcar. Colocar un paño sobre la superficie con azúcar y enrollar. Una vez frío, retirar el paño y el papel manteca. Untar con el dulce de leche repostero y enrollar nuevamente. Espolvorear con azúcar.

 Otra alternativa es rellenarla con crema chantilly y bañarlo con chocolate fundido (ver receta en página 275).



PROFITEROLES

22 UNIDADES

INGREDIENTES

Para la masa bomba:

225 cc de agua
100 g de manteca
 $\frac{1}{2}$ cdita de sal
 $1\frac{1}{2}$ cdita de azúcar
140 g harina
3 huevos

Para la crema pastelera:

3 cdas de almidón de maíz
150 g de azúcar
6 yemas
750 cc de leche
2 cditas de esencia de vainilla
30 g de manteca

Para bañar:

75 g de chocolate semiamargo
2 cdas de crema

Opcional:

Para rellenar, dulce de leche o crema chantilly

PROCEDIMIENTO

Para la masa bomba: colocar el agua, la manteca, la sal y el azúcar en una cacerola. Cocinar hasta que rompa el hervor. Retirar del fuego e incorporar de golpe la harina tamizada. Mezclar bien y cocinar durante 1 minuto sin dejar de revolver, hasta obtener la consistencia de un puré. Retirar, dejar entibiar unos minutos. Incorporar uno a uno los huevos, mezclando bien después de cada adición. Colocar la preparación en una manga. Sobre una placa para horno enmantecada y enharinada formar pelotitas bien separadas unas de otras. Cocinar en horno precalentado a temperatura alta (220°C) durante 15 minutos aproximadamente. Luego bajar la intensidad del horno y cocinar a temperatura mínima (160°) hasta que estén bien secas. Retirar y dejar enfriar.

Para la crema pastelera: ver técnica en página 273.

Colocar el dulce de leche en una manga, la crema pastelera en otra y rellenar.

Para hacer una *Croquembouche* (pirámide de profiteroles), colocar azúcar en una cacerola y cocinar a fuego bajo hasta obtener un caramelo claro. Pegar las bombitas con el caramelo formando una torre.



CUADRADITOS DE COCO Y DULCE DE LECHE

12 PORCIONES

INGREDIENTES

Para la masa:

50 g de manteca
130 g de harina leudante
25 g de azúcar
1 yema
2 cdas de leche

Para el relleno:

225 g de dulce de leche repostero
125 g de coco rallado
100 g de azúcar
2 huevos chicos

Para la cobertura de coco:

PROCEDIMIENTO

Para la masa: batir la manteca blanda con el azúcar hasta obtener una preparación pálida y cremosa. Agregar la yema, batir e incorporar la harina alternada con la leche, hasta conseguir una masa homogénea. Llevar a heladera no menos de 1 hora, estirar la masa y cubrir un molde rectangular enmantecado y enharinado de 17 cm por 25 cm. Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 15 minutos aproximadamente.

Para el relleno: mezclar el coco, el azúcar y los huevos.

Para el armado: extender el dulce de leche sobre la base y cubrir con la mezcla del coco. Llevar nuevamente al horno a temperatura media (180°C), por 10 minutos aproximadamente o hasta que el coco esté dorado. Retirar y, una vez frío, cortar en cuadrados.



TARTELETA DE FRAMBUESA

4 UNIDADES

INGREDIENTES

Para la masa:

150 g de manteca
50 g azúcar impalpable
170 g de harina

Para el relleno:

Crema pastelera

Para decorar:

300 g de frambuesas

PROCEDIMIENTO

Procesar la manteca fría cortada en cubos con el azúcar impalpable y la harina hasta formar la masa. Llevar a la heladera durante 30 minutos envuelta en papel film, para que se enfríe y sea más fácil trabajarla. Si se endurece demasiado, cortarla en cubos y trabajarla hasta que se ablande. Estirar la masa sobre una mesada enharinada. Es importante que esté fría al realizar esta acción. Forrar la base de 4 moldecitos de tarteletas de 13 cm de diámetro. Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 15 minutos aproximadamente o hasta que comiencen a dorarse. Retirar y dejar enfriar. Rellenar con la crema pastelera (ver receta en página 273 y realizar la mitad de la receta) y decorar con las frambuesas.



TARTA DE RICOTTA

8 PORCIONES

INGREDIENTES

Para la masa:

400 g de harina
1 cda de polvo para hornear
120 g de azúcar
200 g de manteca
2 huevos

Para el relleno:

100 g azúcar
40 g de almidón de maíz
500 g de ricotta
100 cc de crema
2 huevos
Ralladura de 1 limón
1 cdita de esencia de vainilla
Azúcar impalpable para espolvorear

PROCEDIMIENTO

Para la masa: colocar en la procesadora la harina, el polvo para hornear y el azúcar. Añadir la manteca fría cortada en cubos y procesar hasta obtener un arenado. Por último añadir los huevos y terminar de unir la masa. Llevarla a la heladera envuelta en papel film hasta que esté firme.

Para el relleno: mezclar el azúcar con el almidón de maíz. Añadir a la ricotta (que previamente podemos colocarla dentro de un lienzo y presionarla bien para retirarle el líquido). Mezclar. Agregar la crema, los huevos, la ralladura de limón y la esencia de vainilla.

Dividir la masa en 2 porciones, una más grande que la otra. Tapizar con la más grande un molde desmontable de 22 cm de diámetro. Rellenar y pincelar los bordes con agua y cubrir con el resto de masa. Unir los bordes y cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 45 a 55 minutos aproximadamente. Una vez fría desmoldar y espolvorear con azúcar impalpable.



PASTAFROLA

10 PORCIONES

INGREDIENTES

Para la masa:

1 huevo
2 yemas
500 g de harina leudante
250 g de azúcar
250 g de mantequilla
1 cdta de esencia de vainilla
1 pizca de sal

Para el relleno:

700 g de dulce de leche
repostero

Para pincelar:

1 huevo

PROCEDIMIENTO

Batir la mantequilla blanda con el azúcar hasta formar una crema (unos 4 minutos con batidora eléctrica). Añadir la esencia de vainilla, el huevo y las yemas. Seguir batiendo hasta obtener una crema homogénea. Incorporar la harina tamizada y la sal. Unir sin trabajar demasiado la masa para que no quede elástica. Envolver con papel film y llevar a la heladera durante media hora aproximadamente. (Este paso es muy importante, porque si la masa no tiene suficiente frío y descanso, no se podrá estirar correctamente). Al sacar de la heladera, romperla un poco con las manos para volver a unirla. Dividirla en 2 bollos: 2/3 de masa para forrar la base y el tercio restante para hacer las tiras. Enharinar un poco la mesada y estirar la base hasta que quede de unos 3 mm de espesor aproximadamente. Enrollar sobre el mismo palo de amasar y colocarla en el molde de tarta de 28 cm de diámetro enmantecado. Con las yemas de los dedos, asegurarse de que la masa llegue bien a todos los bordes del molde. Cubrir con el dulce de leche. Tomar pedacitos del tercio de masa restante y hacer tiras finas y largas. Acomodar sobre la masa formando el clásico enrejado. Pincelar las tiras con un huevo batido para que queden doraditas. Cocinar en horno medio por 40 minutos aproximadamente. Dejar enfriar para servir.

● El dulce de leche se puede reemplazar por dulce de membrillo o de batata. En este caso, en el momento de colocar el relleno, se debe pisar con un tenedor los 350 g de dulce y luego finalizar con el enrejado de masa.



TORTAS FRITAS / CHIPÁ

TORTAS FRITAS

24 UNIDADES

INGREDIENTES

- 500 g de harina leudante
- 25 cc de leche
- 50 g manteca
- 1 cdita de sal
- Aceite para freír
- Azúcar para espolvorear

PROCEDIMIENTO

Entibiar la leche en una cacerola. Agregar la sal y mezclar. Hacer una corona con la harina y colocar la preparación tibia en el centro, mezclar hasta obtener una masa blanda que no se pegue en los dedos. Envolver con papel film y dejar reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos. Dividir la masa en 24 bolitas y estirar en forma redonda con palo de amasar. Pinchar con tenedor y hacer un corte en el centro. Freír en abundante aceite caliente hasta dorar, escurrir sobre papel absorbente y servir espolvoreada con azúcar.

CHIPÁ

60 UNIDADES

INGREDIENTES

- 1 huevo
- 125 g de manteca
- 240 cc de leche
- 1 ¼ cdita de sal
- 500 g de harina de mandioca
- 300 g de queso Holanda
- 125 g de queso Sardo

PROCEDIMIENTO

Mezclar el huevo con la manteca derretida y la leche tibia. Unir la sal, la harina de mandioca y los quesos previamente rallados. Añadir a la preparación anterior y unir hasta obtener una masa que no se pegue a los dedos. Envolver en papel film y llevar a la heladera no menos de 30 minutos. Formar pelotitas y colocarlas sobre una placa limpia. Cocinar en un horno precalentado a temperatura alta (220°C) durante 10 a 15 minutos aproximadamente.

Pocas facturas forman parte de las costumbres gauchescas como la de matear los días de lluvia saboreando unas ricas tortas fritas. Se dice que el asociarlas con los días de lluvia surgió de la costumbre de prepararlas con el agua que juntaban de la lluvia. En Chile se conoce una preparación parecida, que llaman "sopaipilla", pero que tiene una diferencia fundamental y es que en el preparado de la masa se suele mezclar un poco de puré de zapallo, grasa de cerdo y hasta levadura. En el litoral se realiza la "Kreppelfest", porque la inmigración de los alemanes del Volga trajo en su cocina la preparación de las torta fritas tal como las conocemos, que la llamaban "Kreppel". Pasado el tiempo, fueron rebautizadas como tortas fritas. Como sea, una comida criollaza, que también bajó de los barcos.





CAPÍTULO OCHO

PICADAS, PANES, PIZZAS, TARTAS & SÁNDWICHES

LA HISTORIA DEL

Queso

“UN REGALO DE LOS DIOSES”

Es muy probable que el queso haya sido descubierto accidentalmente. En tiempos remotos, la leche ordeñada era almacenada en pequeñas mochilas de piel de animal, que permanecían bajo los rayos solares durante largo tiempo, generalmente colgadas de la rama de un árbol. Entonces, por efecto del calor, la leche se transformaba primero en cuajada y después en queso.

Así, debido a esta casi milagrosa transformación que conservaba todas las propiedades de la leche, los antiguos griegos definieron al queso como un “regalo de los dioses”.

Origen de la palabra queso: en la mayoría de los idiomas, la palabra queso se deriva de la palabra “caseína”. En latín se denomina “*caseus*” y de aquí se deriva al español “queso” y al portugués “*queijo*”.



CORTES DE QUESO



PICADA



PICADA

8 PORCIONES

INGREDIENTES

150 g de queso Gouda	200 g de jamón crudo
150 g de queso Camembert	150 g de salame
150 g de queso Grana Pampeana	100 g de almendras
250 g de queso Chubut	100 g de nueces
150 g de queso Pategrás	150 g de aceitunas
150 g de queso Danbo Feteado	1/2 kg de pan
150 g de queso Mozzarella	

PROCEDIMIENTO

Cortar los quesos (ver técnica en página 224). Servir con el jamón crudo y el salame cortados en fetas, las aceitunas escurridas, las nueces, las almendras y el pan.

El origen de la costumbre de la "picada" argentina es bastante incierto. Hay quienes dicen que, una vez más, fueron los italianos los que trajeron el hábito de beber vermú al atardecer, antes de regresar a las casas para cenar. Como sea, durante muchos años del siglo XX, el juntarse con amigos en un bar a "arreglar el mundo", tomando un "copetín", fue una costumbre con, seguramente, variados orígenes. También es antigua la costumbre del "tapeo" en España, que incluso ha pasado a ser una comida en sí misma: comer pequeños bocados de muchos platos. Unos dicen que viene de los años de Alfonso X, El Sabio, que ordenó que los parroquianos que pasaban por las tabernas a beber vino, debían comer algo para no emborracharse. Y ese "algo" debía colocarse en la boca de la copa, para evitar que se introdujeran insectos. Lo cierto es que venga de donde venga, los argentinos adoptaron la picada como una costumbre nacional, y los grandes protagonistas de ésta son los quesos que se sirven porcionados, con sus correspondientes palillos para consumirlos lentamente, trozo a trozo. Hay hasta una palabra que habla de estos ingredientes clave, la "triolesa", que es un platito con quesos, rodajas de salamín y pan.



DIPS Y MANTECAS SABORIZADAS

DIPS

De Soja

1 pote de queso Cremon Untable
1 cda de salsa de soja
Sésamo negro
Mezclar el queso con la salsa de soja. Espolvorear con el sésamo.

De rúcula y tomates secos

1 pote de queso Finlandia Gruyere
4 tomates secos hidratados
Sal y pimienta
½ atado de rúcula
Procesar y servir.

Mexicano

1 pote de queso Finlandia Cheddar
Cilantro picado
Piel de ½ tomate en cubitos
½ palta en cubitos (rociada con jugo de limón)
Servir el queso, colocando sobre éste el cilantro, el tomate y la palta.

MANTECAS SABORIZADAS

Manteca de hierbas y cítricos

100g de manteca
1 cida de perejil
1 cdita de ciboulette
1 cdita de ralladura: de pomelo, de lima, de limón y de naranja
1 cdita de jugo de lima
1 cdita de cilantro
Mezclar la manteca blanda con los demás ingredientes.

Manteca picante

100 g de manteca
1 cdita de ajo picado
1 cdita de chile molido
1 cda de perejil picado
1 pizca de sal
Mezclar la manteca blanda con los demás ingredientes.

Manteca con curry y pimentón

100 g de manteca
1 cdita de curry
1 cdita de pimentón
Sal c/n
Mezclar la manteca blanda con los demás ingredientes.



MILANESAS CHUBUT

15 UNIDADES

INGREDIENTES

500 g de queso Chubut
 3 huevos
 Sal y pimienta
 70 g de harina
 150 g de pan rallado
 Aceite para freír
 Salsa de tomates para acompañar

PROCEDIMIENTO

Cortar el queso Chubut en bastones. Pasar el queso por la harina, apretando bien, para que se cubra de ambos lados. Luego, pasarlo por los huevos batidos salpimentados, cuidando que quede totalmente cubierto. Rebozarlo en pan rallado y, nuevamente, pasarlo por huevos y pan rallado. Freír las milanesas en abundante aceite caliente. Dorar de ambos lados. Retirar y escurrir sobre papel absorbente.



BOLITAS DE QUESO FRITAS

24 UNIDADES

INGREDIENTES

- 240 g de queso Romano o Reggianito
- 4 cdas de harina
- 2 claras de huevo
- Aceite para freír

PROCEDIMIENTO

Mezclar el queso Romano previamente rallado con la harina. Batir las claras a nieve. Agregar la mezcla de queso y harina a las claras. Unir suavemente con los dedos hasta formar una masa homogénea. Formar bolitas con las palmas de las manos espolvoreadas con harina. Freír en abundante aceite caliente, pocos a la vez, hasta que estén completamente dorados. Escurrirlos en un papel absorbente y servir.

BOLITAS DE QUESO REBOZADAS

40 UNIDADES

INGREDIENTES

- 3 cdas de leche
- 120 g de queso Finlandia
- 130 g de queso Grana Pampeana Rallado
- ½ cdita de ajo picado
- ½ cdita de mostaza
- 325 g de queso Pategrás

Para rebozar:

- 100 g de nueces picadas
- Hierbas picadas
- Pimentón
- Semillas de sésamo y amapola

PROCEDIMIENTO

Mezclar la leche, el queso Finlandia, el queso Grana Pampeana, el ajo, la mostaza y el queso Pategrás previamente rallado. Formar bolitas de 3 cm y dejar reposar en la heladera. Procesar las nueces, rebozar algunas de las bolitas en las nueces, otras en las hierbas, y otras en pimentón, sésamo y amapola.

BROCHETTES CAPRESE

10 UNIDADES

INGREDIENTES

- 10 tomatitos cherry
- 250 g de queso Mozzarella
- 10 hojas de albahaca
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- 10 palitos de brochettes

PROCEDIMIENTO

Cortar los tomates al medio y el queso Mozzarella en cubos. Armar las brochettes intercalando los ingredientes en los palitos. Salpimentar, rociar con aceite de oliva y servir.



CAMEMBERT CON AZÚCAR Y FRUTAS SECAS

4 PORCIONES

INGREDIENTES

- 1 queso Camembert
- 1 ½ cda de azúcar rubia
- 1 cda de frutas secas
- Tostaditas para acompañar

PROCEDIMIENTO

Rebozar la superficie y los bordes del queso Camembert con azúcar rubia. Colocar las frutas secas tostadas y picadas en la superficie. Poner sobre una placa para horno sobre su propio papel de manteca. Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 5 a 7 minutos aproximadamente. Acompañar con tostaditas.



GALLETITAS DE QUESO

125 UNIDADES

INGREDIENTES

150 g manteca
90 g de queso Pategrás
90 g de queso Grana
Pampeana
½ cdita de sal
1 cdita de pimentón dulce
100 cc de crema
250 g harina
½ cdita de polvo para hornear

Para pincelar:
½ huevo
1 cda de leche
1 pizca de sal

Para decorar:
Amapola
Sésamo negro
Almendras fileteadas
Semillas de girasol
Sal gruesa

PROCEDIMIENTO

Mezclar la manteca blanda con los quesos previamente rallados en tiras gruesas. Incorporar la sal, el pimentón y la crema. Mezclar hasta obtener una preparación lisa. Agregar la harina tamizada con el polvo para hornear y trabajar rápidamente con la mezcla de queso, hasta obtener una masa homogénea. Envolver en film y dejar descansar en la heladera no menos de 2 horas. Retirar la masa de la heladera unos minutos antes para que esté blanda para estirar. Estirar sobre una mesada enharinada, cortar las galletas con diferentes cortantes y colocarlos sobre una placa limpia o cubierta con papel manteca. Pintar las galletas con el huevo ligeramente batido con leche y la pizca de sal. Espolvorear con las semillas y la sal gruesa. Llevar a la heladera durante 15 minutos y cocinar en un horno precalentado a temperatura media (170°C) durante 12 a 15 minutos aproximadamente o hasta que estén doradas.



ESPINACAS A LA CREMA

4 PORCIONES

INGREDIENTES

- 2 dientes de ajo
- 500 g de espinacas
- 2 cdas de aceite
- 150 cc de crema
- 150 g de Queso en Hebras
- Sal y pimienta
- Queso Reggianito c/n
- Nachos para acompañar

PROCEDIMIENTO

Picar el ajo, saltearlo en el aceite, añadir las espinacas limpias y picadas (sin los tallos) y cocinar durante 1 minuto. Incorporar la crema y salpimentar. Añadir la mitad del Queso en Hebras y colocar en una fuente apta para horno. Espolvorear con el Queso en Hebras restante y cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) hasta gratinar. Servir con los nachos.

En un bowl colocar 1 pote de Finlandia Cheddar y mezclar con 2 chucharradas de leche. Agregar 1 jalapeño picado chiquitito (sin semillas) y 3 cucharadas de cebolla de verdeo picada chiquita. Mezclar nuevamente y llevar a la heladera 30 minutos antes de servir junto con nachos. También se puede calentar a baño María o en microondas y servir caliente.

Para convertir este dip en un plato, se puede colocar pasta cocida en una fuente apta para horno y cubrir con las espinacas a la crema.



PAN DE CAMPO Y BRUSCHETTAS

3 PANES

INGREDIENTES

Para el pan de campo:

1 kg de harina
Harina extra para amasar
20 g de sal
1 pizca de azúcar
600 cc de agua
50 g de levadura fresca

Opciones para las bruschettas:

CAPRESE:	MEDITERRÁNEO:
Queso Mozzarella	Queso Camembert
Tomates secos	Jamón crudo
Albahaca	
	DEL MAR:
	Queso Finlandia
	Salmón ahumado
	Eneldo

PROCEDIMIENTO

Mezclar la harina con la sal y formar una corona. Colocar en el centro el agua tibia, la pizca de azúcar y la levadura desgranada. Unir y trabajar hasta obtener una masa suave y elástica. Tapar con film y dejar leudar al doble en un lugar tibio. Desgasificar la masa, dividirla en 3 bollos y darles forma. Colocar sobre una placa para horno enharinada. Espolvorear con harina y sobre cada pan hacer unos cortes con un cuchillo afilado. Dejar leudar tapado con papel film en un lugar tibio por 20 minutos o hasta que duplique su volumen. Cocinar en horno precalentado a temperatura media a alta (190°C) durante 30 minutos aproximadamente. Cortar en rodajas. Rociar con aceite de oliva y tostar en un horno a temperatura baja (160°) de ambos lados. Armar las bruschettas a gusto.



SÁNDWICH CALIENTE

3 PORCIONES

INGREDIENTES

200 g de queso Chubut
 1 zucchini con cáscara
 1 zanahoria
 ½ cebolla
 5 cucharadas de mayonesa
 12 rebanadas de pan integral
 3 cucharadas de manteca
 Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Mezclar el queso Chubut cortado en 10 rodajas finas con la mayonesa, el zucchini, la zanahoria y la cebolla previamente rallados. Salpimentar. Distribuir la mezcla sobre la mitad de las rebanadas de pan de forma prolíja y pareja. Cubrir con las rebanadas restantes, presionando levemente para pegar la tapa a la mezcla. En una sartén caliente derretir la manteca de a trocitos e ir cocinando los sándwiches, tapados, a fuego moderado, unos 2 minutos aproximadamente hasta dorar el pan. Dar vuelta con una espátula agregando más manteca a la sartén. Tapar y cocinar del otro lado otros 2 minutos o hasta dorar.

Dejar reposar 1 minuto y servir.

● Una variedad para este plato es reemplazar los vegetales rallados por vegetales grillados, intercalando rodajas de queso Chubut entre cada uno de los mismos.



SÁNDWICH SALUDABLE

20 PANES

INGREDIENTES

Para los panes integrales:

600 cc de agua
20 g de sal
40 g de azúcar
10 g de extracto de malta
50 g de levadura fresca
1 kg de harina integral fina
50 g de manteca

Para acompañar:

Verduras grilladas: cebollas moradas, hongos portobello, zucchini y berenjenas
Queso Port Salut Untable c/n
Queso Pategrás c/n
Aceite de oliva c/n
Pimienta molida c/n

PROCEDIMIENTO

Disolver en el agua tibia la sal, el azúcar y el extracto de malta. Desgranar la levadura en la harina integral. Agregar los ingredientes disueltos y unir. Incorporar la manteca blanda y amasar bien. Una vez que la masa esté lisa, tapar con film y dejar que duplique su volumen. Luego estirar sobre una mesada espolvoreada con harina y cortar en discos de 6 cm de diámetro. Colocar en una placa, pincelar con huevo, espolvorear con semillas y dejar leudar en un lugar tibio hasta que duplique su volumen. Cocinar en un horno precalentado a temperatura media a alta (190°C) por 15 a 20 minutos aproximadamente.

Rellenar los sándwiches con el queso Port Salut, las verduras grilladas y el queso Pategrás cortado en fetas (con la ayuda de un pelapapas). Rociar con aceite de oliva y espolvorear con pimienta recién molida.



MUFFINS SALADOS DE QUESO

14 UNIDADES

INGREDIENTES

225 cc de leche
160 g de queso Provolone
180 cc de crema
1 huevo
90 g de manteca
2 cdas de romero
10 tomates secos
90 g de aceitunas
250 g de harina leudante

PROCEDIMIENTO

Mezclar la leche, el queso Provolone previamente rallado, la crema, el huevo y la manteca derretida. Incorporar el romero picado, los tomates secos ya hidratados, las aceitunas picadas en trozos pequeños y la harina tamizada. Unir bien. Colocar la preparación en moldes para muffins, previamente enmantecados y enharinados, hasta llenar las $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad. Si se desea, espolvorear con queso rallado. Cocinar en un horno precalentado a temperatura media a alta (190°C) durante 15 minutos aproximadamente. Retirar y dejar enfriar.

Una alternativa es reemplazar las aceitunas con panceta crispy (salteada en la sartén con un poco de oliva).

Cómo hidratar los tomates secos

Colocar los tomates deshidratados en un bowl y cubrir con agua hirviendo. Dejar en remojo hasta que estén tiernos, 20 minutos aproximadamente. Luego escurrir bien y colocarlos en un recipiente cubiertos de aceite. En el caso de querer saborizarlos se pueden poner junto con los tomates unos granos de pimienta, hierbas o ajo.



TARTA DE JAMÓN Y QUESO

6 PORCIONES

INGREDIENTES

Para la masa:

230 g de harina
1 cda de queso Reggianito Rallado
120 g de manteca
1 pizca de sal
Agua fría c/n

Para el relleno:

250 g de jamón cocido
2 paquetes de Queso en Hebras
3 huevos
110 cc de crema
Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Para la masa: procesar la harina, el queso rallado, la manteca fría cortada en cubitos y la sal. Incorporar un poco de agua (no añadir mucha agua porque si no la masa queda elástica), unir y formar una masa lisa. Envolverla en papel film y llevar a la heladera no menos de 1 hora. Estirar la masa sobre una mesada enharinada y tapizar un molde desmontable de 22 cm de diámetro, enmantecado y enharinado. Pinchar la masa con un tenedor y llevar a la heladera durante 10 minutos más. Precocinar en horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 10 minutos.

Para el relleno: mezclar el jamón cocido cortado en cubitos, el Queso en Hebras, los huevos, la crema e integrar bien. Salpimentar.

Colocar el relleno sobre la masa precocida y continuar la cocción durante 40 minutos aproximadamente. Servir tibia.



PASCUALINA

6 PORCIONES

INGREDIENTES

Para la masa:

400 g de harina
150 g de manteca
Sal y pimienta
1 huevo
6 cdas de agua aprox

Para el relleno:

60 cc de aceite
2 cebollas
1 diente de ajo
2 atados de espinaca
2 atados de acelga
130 g de queso Reggianito Rallado
75 cc de crema
3 huevos
Sal y pimienta
Nuez moscada
Huevo batido para pincelar

PROCEDIMIENTO

Para la masa: procesar la harina, la manteca fría cortada en cubitos, la sal y la pimienta. Incorporar el huevo y un poco de agua fría (no mucha porque si no la masa queda elástica), unir y formar una masa lisa. Envolverla en papel film y llevar a la heladera no menos de 1 hora.

Para el relleno: Saltear en el aceite las cebollas y el diente de ajo picados hasta dorar. Incorporar la espinaca y la acelga y cocinar 2 minutos. Retirar y escurrir sobre un colador (la espinaca y la acelga desprenden mucha agua durante la cocción). Retirar e incorporar el queso rallado, la crema y los huevos batidos. Condimentar y dejar enfriar.

Dividir la masa en dos partes (una más grande que la otra), estirarlas sobre una mesada enharinada y tapizar con la parte más grande un molde de 24 cm de diámetro, rociado con spray vegetal. Disponer el relleno. Humedecer los bordes de la masa y tapar el relleno con el resto de la masa. Unir bien, formando un repulgue. Pincelar con huevo batido y pinchar la superficie con un tenedor. Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 50 minutos aproximadamente.



Lato típico de la Liguria, región del noroeste italiano, que se prepara tradicionalmente en Semana Santa. A su preparación ortodoxa, se le han introducido variantes como los alcauciles, la remolacha, la calabaza, berenjenas, etc. Uno de los grandes secretos es agregar al relleno una generosa porción de queso rallado, cuanto más grande, mejor. La primera referencia documentada data del siglo XVI, en un escrito del experto Hortensio Lando.

TARTELETAS INTEGRALES DE CALABAZA, CHOCLO Y QUESO

6 PORCIONES

INGREDIENTES

Para la masa:

150 g de harina
100 g de harina integral
 $\frac{1}{2}$ cdita de polvo de hornear
1 cdita de sal
150 g de mantequilla
70 cc de agua aprox

Para el relleno:

500 g de calabaza
3 cebollas de verdeo
1 lata de choclo
250 g de queso Saint Paulin
Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Para la masa: procesar las harinas, el polvo para hornear, la sal y la mantequilla cortada en cubitos. Incorporar un poco de agua fría (no añadir mucha agua porque si no la masa queda elástica), unir y formar una masa lisa. Envolverla en papel film y llevar a la heladera no menos de 1 hora. Estirar la masa sobre una mesada enharinada y tapizar 6 moldes de tarteletas enmantecados. Pinchar la masa con un tenedor y llevar a la heladera durante 10 minutos más. Cocinar en horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 15 minutos.

Para el relleno: cortar la calabaza en pedazos medianos y cocinar al vapor por 10 minutos. Hacer un puré y reservar. Aparte, en una sartén con aceite, sudar la cebolla de verdeo por unos minutos. Añadir el contenido de la lata de choclo escurrido, el puré de calabaza y el queso en cubos. Salpimentar.

Colocar el relleno por encima de las tarteletas y continuar la cocción hasta que el queso se funda.



TARTA DE ZAPALLITOS

6 PORCIONES

INGREDIENTES

Para la masa:

240 g de harina
 $\frac{1}{2}$ cdita de sal
 50 g de manteca
 1 cda de vinagre
 3 cdas de leche
 1 huevo

Para el relleno:

3 cebollas
 3 cdas de aceite
 10 zapallitos
 4 huevos
 2 cdas de queso Finlandia al Verdeo
 1 sobre de Queso en Hebras
 Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Para la masa: procesar la harina, la sal y la manteca fría cortada en cubos. Añadir el resto de los ingredientes y unir. Si fuese necesario, incorporar un poco de harina. Llevar a la heladera envuelta en papel film durante media hora. Luego estirar la masa sobre una mesada enharinada y tapizar un molde para tarta desmontable de 24 cm de diámetro. Llevar nuevamente a la heladera durante 10 minutos y luego precocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 20 minutos aproximadamente. Retirar y reservar.

Para el relleno: rehogar las cebollas picadas en el aceite durante 5 minutos, agregar los zapallitos cortados en juliana y cocinar hasta que estén tiernos. Retirar y escurrir. Aparte, mezclar los huevos, el queso Finlandia, el Queso en Hebras, la sal y la pimienta. Integrar a la preparación anterior.

Verter el relleno sobre la masa precocida y continuar la cocción durante 40 minutos aproximadamente.



CANASTITAS CAPRESE

8 UNIDADES

INGREDIENTES

Para la masa:

250 g de harina aprox
125 cc de agua
1 ½ cda de aceite de oliva
Sal y pimienta

Para el relleno:

250 g de queso Mozzarella
3 tomates
Hojas de albahaca fresca

PROCEDIMIENTO

Para la masa: mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa y elástica. Envolver en papel film y dejar reposar en la heladera durante 30 minutos.

Para el relleno: mezclar el queso Mozzarella cortado en cubos con la piel de los tomates también cortada en cubos y la albahaca picada. Salpimentar y mezclar bien.

Estirar la masa sobre una mesada espolvoreada con harina dejándola fina. Cortar discos con la ayuda de un cortante redondo. Colocar el relleno dentro de cada uno de los discos y armar las canastitas levantando los bordes. Cocinar en horno precalentado a (180°C) durante 15 minutos aproximadamente.

Otras variantes rápidas de hacer:

Panceta y Grana Pampeana: saltear la panceta cortada en pequeños cubitos, mezclar con queso Grana Pampeana Rallado.

Cremon y cebolla: rehogar la cebolla picada y mezclar con cubitos de queso Cremon. Una vez armadas las canastitas, espolvorear con queso Reggianito Rallado.



EMPAÑADAS DE CARNE

3 DOCENAS

INGREDIENTES

Para la masa:

500 g de harina
7 g de sal
250 cc de agua
Jugo de $\frac{1}{4}$ de limón
125 g de manteca

Para el relleno:

500 g de cebolla
200 g de morrón
200 g de grasa
1 kg de carne (cuadrada, bola de lomo, tapa de nalga, nalga)
400 g de cebolla de verdeo
6 huevos duros
Sal, comino y pimentón c/n

PROCEDIMIENTO

Para la masa: colocar en un bowl la harina. Añadir la sal, el agua tibia, el jugo de limón y trabajar hasta que los ingredientes se integren. Envolver en papel film y dejar descansar en la heladera durante 15 minutos. Luego estirar sobre la mesada enharinada, dándole forma rectangular. Untar con la manteca blanda y dar 4 vueltas simples, llevando la masa de un extremo al centro y del otro extremo encima. Entre cada vuelta dejar descansar 15 minutos en la heladera tapada con film. Una vez lista, estirar bien fina y cortar con la ayuda de un cortante redondo. Es importante mantener la masa en la heladera para trabajarla con facilidad.

Para el relleno: picar las cebollas y los morrones en cubos del mismo tamaño y cocinar en una olla con la grasa ya disuelta primero el morrón y luego de unos minutos la cebolla. Salar y esperar a que transparente. Incorporar la carne, previamente cortada en dados pequeños o picada, llevar a media cocción, añadir la cebolla de verdeo picada, condimentar y retirar del fuego. Agregar el huevo duro picado y dejar enfriar.

Formar las empanadas, colocar sobre una placa aceitada y espolvoreada con harina y cocinar en un horno precalentado a temperatura alta (220°C) hasta dorar.



Pocos temas son tan complicados como atribuir a algún país, región o pueblo determinado el origen de la empanada, aún cuando no tenga las características exactas a la empanada criolla. Todo nace de la necesidad que tenían los hombres al desplazarse, por el motivo que fuera, de llevar comida pronta consigo. Eso hizo que, aguzando el ingenio, la base teórica de la empanada sea el de un guiso envuelto en una masa de pan o similar.

Recetarios españoles del siglo XVI describen claramente cómo hacer una empanada. Pero en general estas son "empanadas" grandes. Las manuales, por decirlo de alguna manera, tienen que ver más con las árabes llamadas "esfhija" o "fatay", idéntica a la que los judíos llaman "lajmayin", de forma triangular, con agujero en el centro y llenas con carne. A finales del siglo XIX Manuela Gorriti escribió un compendio sobre las empanadas latinoamericanas, llamado *La Cocina Ecléctica* que mostraba la difusión continental de este plato.

En nuestro país se elaboran desde los primeros tiempos coloniales, con intensas disputas entre las salteñas, que llevan papa en el relleno, y las tucumanas que no la llevan. Las hay con o sin pasas de uva o con huevo duro. Con más o menos comino; grasa de pella o ají molido, también fundamentales son el pimentón y la cebolla de verdeo. Las hay dulces y saladas. Se pueden hacer fritas en grasa, aceite o al horno -si es de barro, mejor todavía-. Nuestro país es un festival de empanadas.

PIZZA FUGAZZETA

6 PORCIONES

INGREDIENTES

Para la masa:

400 g de harina aprox
10 g de levadura fresca
250 cc de agua
2 g de azúcar
6 g de sal

30 cc de aceite de oliva
Para llenar:

400 g de queso Cremon
200 g de queso Sardo
600 g de cebolla
Sal c/n
Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

Para la masa: unir todos los elementos y amasar durante 10 minutos. Colocar en un bowl y dejar levar hasta que duplique su tamaño. Separar la masa en $\frac{2}{3}$ y $\frac{1}{3}$. Con la parte más grande, forrar la base de la pizzera.

Para llenar: Incorporar en el interior de la pizza el queso Cremon y el queso Sardo rallado. Tapar con el resto de la masa y cubrir con la cebolla cortada en juliana. Condimentar con sal y aceite de oliva. Cocinar en un horno precalentado a temperatura alta (200°C) hasta que las cebollas estén doradas.



PIZZA DE PROVOLONE

2 PIZZAS DE 8 PORCIONES C/U

INGREDIENTES

Para 2 prepizzas:

25 g de levadura fresca
 ½ cda de azúcar
 275 cc de agua tibia
 500 g de harina aprox
 2 ½ cditas de sal
 25 cc de aceite
 250 cc de salsa de tomate

Para la cubierta:

300 g de queso Mozzarella
 300 g de queso Provolone
 Aceite de oliva para rociar la pizza
 2 cdas de orégano
 2 cditas de ají molido
 20 aceitunas negras

PROCEDIMIENTO

Mezclar la levadura con el azúcar y 5 cucharadas de agua. Dejar reposar durante 10 minutos. Colocar la harina tamizada con la sal en un bowl. Hacer un hueco en el centro y colocar allí la levadura, el resto del agua y el aceite. Unir y trabajar hasta obtener una masa lisa y elástica. Tapar con papel film y dejar leudar en un lugar tibio hasta que duplique su volumen. Dividir la masa en 2 porciones, estirar cada porción sobre una placa para horno y dejar leudar al doble nuevamente. Pincelar con la salsa de tomate. Precocinar en un horno precalentado a temperatura alta (200°C) durante 10 minutos o hasta apenas dorar. Colocar sobre la salsa de tomates los quesos previamente rallados (debe cubrir toda la superficie de la masa llegando a ½ cm del borde). Rociar con aceite de oliva y condimentar con orégano y ají molido. Cocinar al horno hasta que la masa esté dorada y 1 minuto antes colocar las aceitunas negras.

Cuentan que los soldados persas, en el siglo IV a.C. preparaban sobre sus escudos una masa fina de pan, sobre la que colocaban queso de cabra. La mozzarella la aportarían los lombardos, que se valían de la leche de búfala para prepararla. Pero en la antigua Neópolis, más tarde conocida como Nápoles, apareció lo que llamarían “focaccia”, que a poco de la llegada del pomodoro lo incorporaría a su preparación. En 1889, Rafaele Espósito instala un establecimiento que se llamaba “Pizzería di Pietro e basta così”. A este hombre sería al que Margarita de Saboya le pidió que le preparara una pizza patriótica para ella y su esposo, el rey Humberto I, que terminaría siendo la base de la pizza de mozzarella, tomate y albahaca, que remedian la bandera italiana. Hoy los argentinos encontramos en la pizza uno de los platos más populares, ya que la comemos con obstinada habitualidad, y sobre todo hemos pasado a atrevernos a que quesos como el Provolone o el Brie coronen su superficie, evitando cierto tedio gastronómico.



PIZZETAS

12 PIZZETAS

INGREDIENTES

Para las prepizzas:

25 g de levadura fresca
 $\frac{1}{2}$ cda de azúcar
 275 cc de agua
 500 g de harina
 2 $\frac{1}{2}$ cditas de sal
 25 cc de aceite

Para cubrir:

250 cc de salsa de tomate
 300 g de queso Brie
 250 g de jamón crudo
 24 tomates secos
 Sal y pimienta
 1 atado de rúcula
 Aceite de oliva

PROCEDIMIENTO

Mezclar la levadura con el azúcar y 5 cucharadas del agua tibia. Dejar reposar durante 10 minutos. Colocar la harina tamizada con la sal en un bowl. Hacer un hueco en el centro y colocar allí la levadura, el resto del agua y el aceite. Unir y trabajar hasta obtener una masa lisa y elástica. Tapar con papel film y dejar leudar en un lugar tibio hasta que duplique su volumen. Dividir la masa en 12 porciones, estirar cada una sobre una placa para horno y dejar leudar al doble nuevamente. Cocinar sobre la parrilla de un lado, girarla y colocar sobre cada pizzeta, la salsa de tomate, el queso Brie cortado en fetas, el jamón crudo, los tomates secos, sal y pimienta. Cocinar hasta que la pizza esté lista. Retirar y servir con rúcula fresca, rociada con aceite de oliva.



CALZONE DE RICOTTA Y QUESO

4 PORCIONES

INGREDIENTES

Para la masa:

- 15 g de levadura fresca
- 1 pizca de azúcar
- 125 cc de agua
- 150 g de harina
- 1 cdita de sal
- 25 cc de aceite

Para el relleno:

- 150 g de jamón cocido
- 200 g de queso Mozzarella
- 2 tomates
- 2 huevos duros
- Orégano fresco picado
- Sal

PROCEDIMIENTO

Para la masa: mezclar la levadura con el azúcar y 3 cucharadas de agua tibia. Dejar reposar durante 10 minutos. Colocar la harina tamizada con la sal en un bowl. Hacer un hueco en el centro y colocar allí la levadura, el resto del agua y el aceite. Unir y trabajar hasta obtener una masa lisa y elástica. Tapar con papel film y dejar leudar en un lugar tibio hasta que duplique su volumen.

Para el relleno: mezclar el jamón, el queso rallado, los tomates sin semillas cortados en fetas, los huevos duros picados, el orégano y la sal.

Para el armado: llenar la masa (de la mitad hacia un costado). Remojar los bordes con agua y cerrarla como si fuera una empanada. Espolvorear con un poco de harina y cocinar en un horno precalentado a temperatura alta (220°C) hasta dorar.



CAPÍTULO NUEVE

TÉCNICAS DE COCINA



PANQUEQUES

INGREDIENTES

- 2 huevos
- 250 cc de leche
- 100 g de harina
- 1 pizca de sal
- ½ cda de manteca

PROCEDIMIENTO

Integrar los huevos, el azúcar y la leche. Añadir la harina y mezclar. Dejar reposar 20 minutos en un lugar frío. Sobre una sartén de teflón enmantecada o rociada con spray vegetal colocar 1 cucharón de masa formando una capa fina. Cocinar de ambos lados. Utilizar con rellenos dulces o salados.



CREMA PASTELERA

INGREDIENTES

- 3 cdas de almidón de maíz
- 150 g de azúcar
- 6 yemas
- 750 cc de leche
- 2 cditas de esencia de vainilla
- 30 g de manteca

PROCEDIMIENTO

Unir el almidón de maíz con la mitad del azúcar y las yemas. Aparte, calentar en una cacerolita la leche con el resto del azúcar. Incorporar poco a poco la leche caliente a la mezcla de las yemas. Colocar la preparación nuevamente en la cacerolita, cocinar a fuego bajo, revolviendo siempre, hasta que hierva. Continuar la cocción durante 1 minuto y retirar. Perfumar con la esencia de vainilla, añadir la manteca y mezclar. Cubrir la superficie de la crema con papel film y dejar enfriar.



MERENGUE ITALIANO

INGREDIENTES

320 g azúcar
4 claras grandes (160 g)

PROCEDIMIENTO

Colocar el azúcar en una cacerolita y cubrir apenas con agua. Llevar al fuego y cocinar hasta obtener un almíbar a punto hilo firme (117°C). Cuando el almíbar esté casi listo, comenzar a batir las claras. Una vez que comience a formar picos, incorporar el almíbar caliente, gota a gota, sin dejar de batir. Seguir batiendo hasta que el merengue se enfrié por completo.



CREMA CHANTILLY

INGREDIENTES

500 cc de crema
1 cdta de esencia de vainilla
150 g de azúcar impalpable

PROCEDIMIENTO

Colocar la crema fría en un bowl junto con la esencia de vainilla y el azúcar impalpable. Batir con batidora de mano o eléctrica hasta que forme picos firmes. Es importante no batir de más la crema para que no se corte.



SALSA BLANCA

INGREDIENTES

30 a 40 g de manteca
30 a 40 g de harina
500 cc de leche
Nuez moscada c/n
Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO

Colocar la manteca en una cacerolita y derretir. Agregar la harina y cocinar a fuego mínimo por unos 30 segundos aproximadamente para que luego la salsa no tenga sabor a harina cruda. Agregar la leche caliente de a poco sin dejar de revolver para evitar que se formen grumos. Cocinar sin dejar de revolver por 10 minutos aproximadamente o hasta que rompa el hervor. Condimentar, mezclar y cubrir la superficie de la salsa blanca con papel film y dejar enfriar.



MANTECA CLARIFICADA

INGREDIENTES

200 g manteca

PROCEDIMIENTO

Cortar la manteca en cubos y colocar en una cacerolita. Llevar a fuego mínimo (lo más bajo posible; de ser necesario, colocar sobre un difusor) para lograr derretir la manteca lentamente. Una vez derretida, dejar reposar unos minutos fuera del fuego. Se formarán 3 capas. La superior (una espuma blanquecina) que se retirará con la ayuda de una cuchara; la del centro, amarilla y transparente que es la manteca clarificada; y en la parte inferior, el suero. Reservar bien tapado hasta el momento de su uso. Las ventajas de la manteca clarificada son su calidad, alto punto de ebullición y largo período de conservación (varios meses en la heladera).



HOJALDRE

INGREDIENTES

Para el amasijo:
400 g de harina
10 g de sal
225 cc de agua

Para el empaste:
300 g de manteca
100 g de harina

PROCEDIMIENTO

Para el amasijo: hacer una corona con la harina. Colocar en el centro la sal y el agua. Comenzar a tomar la masa desde el centro hacia los bordes. Amasar durante 5 minutos para darle elasticidad. Envolver en papel adherente y dejar reposar a temperatura ambiente durante 20 minutos. Para el empaste, en un bowl, mezclar la manteca con la harina, sin que se ablande mucho. Extender en forma pareja sobre un papel adherente, formando un rectángulo. Enfriar durante 30 minutos en heladera.

Hojaldrado: cortar el bollo del amasijo para formar una cruz. Estirar las cuatro partes de la cruz dejando el centro un poco más grueso. Colocar el empaste en el centro. Doblar todos los lados del amasijo para cubrir el empaste.

Pliegue simple: Estirar la masa con cuidado hasta obtener un rectángulo. Plegarlo en tres partes iguales. Envolver en papel adherente y enfriar durante 20 minutos.

Pliegue doble: colocar la masa con la abertura hacia uno. Estirar formando un rectángulo. Llevar hasta el centro los lados más cortos y replegar la masa sobre sí misma. Conservar en frío, tapada, durante 20 minutos. Repetir un pliegue simple y uno doble según el procedimiento anterior. En total, deben realizarse cuatro pliegues (dos simples y dos dobles). Recordar que la masa se debe enfriar tapada durante 20 minutos entre cada pliegue.



TARTA DULCE

INGREDIENTES

200 g de harina
50 g de azúcar
100 g de mantequilla

PROCEDIMIENTO

Mezclar la harina, el azúcar y la mantequilla fría cortada en trocitos en un bowl hasta formar un arenado. Incorporar el huevo y unir la masa sin trabajarla demasiado. Envolver con film y dejar descansar en la heladera durante 30 minutos aproximadamente. Estirar la masa sobre una mesada enharinada. Tapizar un molde para tarta desmontable de 22 cm de diámetro. Llevar a la heladera durante 15 minutos. Pinchar la base con un tenedor. Cubrir la masa con papel aluminio y sobre ésta colocar porotos, para evitar que la masa se inflé y se deforme. Cocinar en horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 20 minutos aproximadamente o hasta que comience a dorarse. Retirar y dejar enfriar.



EQUIVALENCIAS DE PESOS:

LÍQUIDOS:

1 taza medidora = 225 cc

1 cucharada = 15 cc

1 cucharadita = 5 cc

ARROZ:

1 cucharada al ras = 13 g

1 taza = 180 g

AZÚCAR:

1 cucharada al ras = 13 g

1 taza = 210 g

AZÚCAR IMPALPABLE:

1 cucharada al ras = 10 g

1 taza = 140 g

HARINA:

1 cucharada al ras = 10 g

1 taza = 140 g

ALMIDÓN DE MAÍZ:

1 cucharada al ras = 10 g

1 taza = 120 g

QUESO RALLADO:

1 cucharada al ras = 10 g

1 taza = 130 g

MANTECA:

1 cucharada al ras = 20 g

1 taza = 200 g



GLOSARIO

Acaramelar:

Es un baño a un alimento o a un molde con caramelo.

Amasijo:

Mezcla de harina, agua y sal con la que se forma una masa que se utiliza en el preparado de un hojaldre.

Arenado:

Proceso por el cual se unen los ingredientes (de una masa principalmente) que consta en unir la harina con la manteca con los dedos hasta lograr una textura arenosa, evitando amasar.

Baño María:

Método de cocción lento y suave de un preparado puesto en un molde que está a su vez dentro de otro recipiente que contiene agua.

Se utiliza tanto en cocciones al horno (flan, budín de pan, etc.) como en cocciones a fuego directo, donde es importante tener cuidado de que el recipiente en el que introducimos los ingredientes no esté en contacto directo con el agua (fundir chocolate, sambayón, merengue italiano, etc.).

c/n:

Cantidad necesaria.

Desgasificar:

Quitarle a la masa el gas que se generó mientras levaba. Se realiza presionándola contra una superficie contenedora (bowl o mesada).

Desglasar:

Agregar vino, caldo u otro líquido en el recipiente donde se ha realizado una cocción (asar una carne por ejemplo), con el propósito de disolver los azúcares cristalizados (pegados), y recuperar los jugos de la cocción.

Empaste:

Mezcla de manteca y algo de harina con la que se forma una pasta que se utiliza en la preparación del hojaldre.

Fermento:

Mezcla de levadura, líquido (puede ser agua o leche) y azúcar (o harina) mediante la cual se logra que la levadura se active. Se usa para "hacer leudar" masas de panes o pizzas.

Masa lisa:

Masa que luego de amasarse logra tener una textura lisa, sin estar pegajosa ni tampoco irregular en su superficie.

Punto blanco:

Batir yemas y azúcar, o manteca y azúcar, hasta obtener una preparación cremosa y de color claro.

Punto letra:

Punto de batido que se obtiene al levantar con el batidor o cuchara un poco del preparado, y al verterlo sobre la superficie del resto del batido, se pueden "escribir" letras sin que se deformen o se deshagan enseguida.

Roux:

Proceso donde se derrite manteca y se agrega harina lentamente hasta formar una mezcla homogénea y lisa. Se utiliza para espesar las salsas y algunos guisos. La harina es el ingrediente más habitual para espesar gracias al almidón que hace la labor de ligazón al contacto con un líquido hirviendo.

ÍNDICE ALFABÉTICO DE RECETAS



Canastitas caprese	258
Canelones 4 quesos con salsa blanca y tomate	104
Cappuccino	36
Carne con croute de Reggianito con vegetales	130
Cazuela de pollo	138
Cheesecake	176
Chimichurri	152
Chipá	218
Choclo grillado con manteca a la parrilla	151
Chocolatada tradicional	36
Chocolate caliente	202
Chocolate "como lo hacía mi abuela"	52
Chocolate Montañés	52
Copa helada de banana	48
Copa Oh La Lá	46
Cortes de queso	224
Crema chantilly	275
Crema pastelera	273
Croquetitas de arroz y Cremon	82
Cuadraditos de coco y dulce de leche	210
Desayuno con cereales y frutas	40
Desayuno con fruta	40
Desayuno con galletitas	40
Desayuno con galletitas dulces	42
Desayuno con medialunas	42
Desayuno con pan	40
Desayuno con torta	42
Desayuno con tostado + frutas	42
Dips	230
Empanadas de carne	260
Ensalada Caesar	56
Espinacas a la crema	240
Fideos con salsa Cheddar	98
Filet de merluza a la romana con ensalada	146
Flan de dulce de leche	162
Flan de huevo	162
Flan de queso	78
Fondue de chocolate	172
Fondue de dulce de leche	172
Fondue de queso	110
Frappé de frutillas	48
Galletitas de manteca	196
Galletitas de queso	238
Granizado tropical	48
Guiso de lentejas	114
Hamburguesas caseras con queso y papas al horno	126
Hojaldre	278
Acompañamientos para el desayuno	40
Agnolotis de ricotta y nuez con pesto	94
Alfajorcitos criollos	198
Alfajores Mar del Plata	198
Arrollado de dulce de leche	206
Arroz con leche	174
Batido de dulce de leche caliente	38
Batido de frutas de estación	38
Batido nutritivo	46
Bebidas para el desayuno	36
Berenjenas napolitanas	62
Bolitas de queso fritas	234
Bolitas de queso rebozadas	234
Bombas de papa con ensalada	68
Brochettes caprese	234
Brownies	202
Budín de pan	164
Buñuelos de espinaca	58
Café Florentino	46
Café Irresistible	50
Café Olé	50
Calzone de ricotta y queso	268
Camembert con azúcar y frutas secas	236

Hojaldre con frutos de mar (<i>vol au vent</i> con crema de camarones)	76	Pescado a la crema de limón	142
Humitas	112	Picada	226
Infusiones con leche	36	Pizza de Provolone	264
Ladrillo de dulce de leche	188	Pizza fugazzeta	262
Lasagna de carne y ricotta	100	Pizzetas	266
Leche caramelado	52	Polenta Cremon con albóndigas	108
Leche chocolatada cremosa	38	Portobello relleno a la parrilla	151
Leche de la tarde	50	Postre vigilante	158
Lemon Pie	178	Profiteroles	208
Licuado de frutas con vitamina C	38	Provoletera a la parrilla	152
Locro	116	Ravioles de pollo y ricotta con salsa rosa	102
Lomo al champignon con papas a la crema	124	Risotto al queso Reggianito, limón y finas hierbas	106
Madalenas rellenas con dulce de leche	204	Rollitos Danbo	160
Malfatti de ricotta con salsa de tomates frescos	90	Salsa blanca	276
Manteca clarificada	277	Sándwich caliente	244
Mantecas saborizadas	230	Sándwich saludable	246
Matambre a la pizza a la parrilla	150	Scons	194
Mate con leche a la paraguaya	50	Sopa crema de arvejas con crispy y queso	64
Medialunas de manteca	200	Reggianito	
Merengue italiano	274	Sorrentinos a la manteca de hierbas	96
Milanesa de ternera napolitana con papas fritas	120	Strudel de quesos	74
Milanesas Chubut	232	Submarino	36
Milkshake de chocolate	48	Suprema rellena con ensalada	136
Moka frappé	46	Tarta de jamón y queso	250
Mollejas al verdeo	134	Tarta de ricotta	214
Morrones rellenos a la parrilla	151	Tarta de zapallitos	256
Mousse de dulce de leche	170	Tarta dulce	280
Muffins salados de queso	248	Tarteleta de frambuesa	212
Ñoquis de papa y Cheddar	86	Tarteletas integrales de calabaza, choclo y queso	254
Ñoquis de ricotta con salsa 4 quesos	88	Té "para dormir bien"	52
Ñoquis de sémola gratinados	92	Tiramisú	168
Omelette	66	Torta de chocolate y dulce de leche	184
Pan de campo y bruschettas	242	Torta de crema y merengue	182
Pan de carne con corazón de espinaca y Cremon	128	Torta de galleteas	180
Panqueques	272	Torta Fácil	192
Panqueques con dulce de leche	166	Torta milhojas	186
Papas al plomo	72	Tortas fritas	218
Papas aplastadas a la parrilla	150	Tortilla de papa con ensalada	70
Paquetitos de Brie	80	Zapallitos rellenos	60
Paquetitos de pescado	144		
Pascualina	252		
Pastafrola	216		
Pastel de papa Cremon	122		
Pata de cordero con puré de batata	132		
Pata de pollo rellena a la crema de mostaza	140		





AGRADECIMIENTOS

Time & Co.
Antigüedades - Cristalería - Coleccionismo
Las Heras 1471 - Vicente López

W Home Inventory.
Home & Deco.
Guatemala 6090

(*)DOÑA PETRONA es marca registrada por MASSUT,
MARCELA ELISA y MASSUT, ALEJANDRO MARCELO.



Desde 1929
compartiendo momentos
en familia





LA SERENISIMA
85 AÑOS
DE CALIDAD