



MJB A TU MESA

Las hermanas Biancani heredaron de su mamá el amor y verdadera pasión por la cocina. Incluso tienen un cuaderno de recetas familiares que cuidan como un tesoro y que es parte de lo que las ha caracterizado: cocina sana, casera, rica y recién hecha. Ambas son mañosas, no les gusta cualquier cosa y saben lo importante que es cada detalle.

Con varios años trabajando en el colegio Cordillera y cuando se aprestaban a incorporarse al Huelén, llegó la pandemia y las dejó con toda la inversión y ganas a la espera.... Con gran esfuerzo y un personal que han cuidado mucho, se reinventaron y están haciendo delivery de sus preparaciones.

Ofrecen platos para 6 u 8 personas. Guisos tan caseros como el de zapallito italiano con posta picada, stroganoff de carne o pollo, croquetas de atún, picante de camarones, panqueques, quiches, lasañas, albóndigas de carne...en fin, una delicia. Además de postres como el pie de limón o el flan de leche, entre otros.

Pero no es todo, pensando en aquellas familias ya cansadas de cocinar, hay menús semanales, para 4 u 8 personas, que van variando cada semana. Pero la idea es que cada día tengan un plato bien hecho y rico, a un precio más que razonable (menos de \$3.000 p/persona y plato).

Además, cuentan con el apoyo de una nutricionista que puede ir dándoles consejos o atendiendo consultas y luego ir diseñando menús de acuerdo a cada familia. ¡Más personalizado imposible!

Para ver sus menús semanales o platos y postres:
www.mjbatumesa.cl

Y como una muestra de su famosa mano, comparten con nosotros una fácil y deliciosa receta:

SOLOMILLO DE CERDO ACARAMELADO

- Adobo a gusto
- 1 taza de caldo
- Media taza de vino tinto
- Media taza de aceite oliva
- Un solomillo de cerdo
- Orégano y tomillo a gusto
- Cebollitas perla caramelizadas

Mezclar todo el adobo en un bol, batir bien con un batidor de alambre para que los ingredientes se mezclen y adobar el solomillo. Dejarlo de un día para otro en el refrigerador.

Luego, reservar el jugo del adobo y sellar el solomillo en una sartén con aceite y una cucharada de azúcar, de vuelta y vuelta.

Poner el solomillo, ya sellado, en una fuente de horno, junto al adobo a 180 grados. Bañar cada 5 minutos la carne con el jugo y a los 15 minutos ponerle las cebollitas perlas caramelizadas. Dejar otros 10 minutos. Apagar el fuego y tapar con alusafol para que no se seque.

Se puede acompañar con pastelería.

Artículo en MESA Y MANTEL