RECETAS

### **pollo frito**

### **Ingredientes**

* 1 pollo completo cortado en piezas y limpio.
* 2 tazas de harina de trigo
* 1 taza de pan rallado
* 1 huevo
* 1/2 taza de leche
* Ajo en polvo.
* 1 limón opcional
* Pimienta negra molida
* Aceite de sabor neutro canola, girasol o similar

### **Elaboración paso a paso**

1. Es recomendable comenzar a preparar este pollo con una marinada, para que la carne tome más sabor. Para prepararla, solo hay que meter las piezas en un recipiente con el jugo del limón exprimido, pimienta, sal y ajo en polvo.
2. Hay que prestar atención a que las piezas queden impregnadas de la marinada, de forma más o menos uniforme, para que todas tomen sabor.
3. El recipiente con el pollo en marinada irá al refrigerador por dos horas, idealmente, o en casos con menos tiempo, mínimo 45 minutos.
4. Podemos aprovechar para ir alistando los demás ingredientes. En un plato o recipiente ancho, vamos a mezclar el pan y la harina con un toque de sal y pimienta. Así, vamos a dejar el polvo listo para cubrir las piezas de pollo antes de freírlas.
5. En otro bol, vamos a hacer una mezcla con el huevo y la leche. Por aquí pasaremos el pollo antes de meterlo en el polvo de harina y pan.
6. Una vez pasado el tiempo de la marinada, lo siguiente será freír el pollo. Para esto, vamos a utilizar un sartén para calentar el aceite. Para esta receta, la cantidad de aceite debe ser abundante, de manera que el pollo y la cubierta se cocinen bien. En este caso no aplica la idea de "ponerse light" controlando la cantidad de aceite. Vamos a calentar el aceite a fuego alto.
7. Los pedazos de pollo solo deben introducirse en el aceite una vez que este esté caliente. Antes de meterlos a freír, vamos a pasar cada pieza por la mezcla de huevo y leche, de manera que toda su superficie quede bien impregnada, y luego por el plato con la mezcla de harina, para que esta se pegue a la superficie mojada del pollo.
8. Hay que rotar o voltear bien la pieza al momento de pasarla por la harina, de manera que esta se adhiera por todas partes.
9. Ahora sí, a sumergir en el aceite caliente a cada pieza que haya pasado por el proceso anterior. Como la idea tampoco es quemarse, si el aceite empieza a saltar, podemos bajar el fuego ligeramente, pero no tanto como para que el aceite deje de estar caliente.
10. Hay que prestar atención a que las piezas no se peguen entre ellas mientras se fríen. Lo mejor es dejar un espacio para que se cocinen bien. También está bien no meter demasiadas piezas en el sartén al mismo tiempo, ya que esto disminuiría la temperatura del aceite.
11. Hay que vigilar las piezas e irlas rotando para que todas sus caras se cocinen. De hecho, en principio, si verdaderamente tienes una buena cantidad de aceite en el sartén, casi ni tendrás que mover cada pedazo de pollo, porque el aceite caliente lo cubrirá por todas partes.

**Ensalada caesar**

**Ingredientes:**

* 200 g lechuga romana
* Salsa César
* Picastostes de pan
* 40 g queso parmesano
* 1/2 pechuga de pollo
* Sal
* Pimienta negra
* 50 g de anchoas
* Zumo de medio limón
* 1 cucharadita de mostaza de Dijon
* una cucharadita de Salsa Worcester
* 1 yema de huevo
* 1/2 diente de ajo
* Aceite de oliva virgen o virgen extra

Lo primero que vamos a hacer es saber **cómo se hace la salsa Cesar** porque no cabe duda que es el toque diferencial de esta ensalada, y en el que basa su popularidad.

1. Ponemos en el vaso de la batidora la yema de huevo, la salsa inglesa o salsa Worcestershire, la mostaza, el zumo de limón, las anchoas y el diente de ajo.
2. Trituramos con la batidora mientras agregamos aceite poco a poco hasta obtener una salsa, con la textura de una mayonesa. Reservamos en el frigorífico.
3. Salpimentamos la pechuga de pollo y hacemos a la plancha, reservamos.
4. Lavamos la lechuga, podéis utilizar la variedad que os guste, pero si queréis hacer la más típica utilizad lechuga romana. La secamos y picamos finamente.
5. Ponemos en la fuente o plato la lechuga, encima la pechuga cortada en trozos pequeños o en tiras, unos picatostes de pan y unos trocitos de queso parmesano.
6. Incorporamos un poco de salsa, mezclamos y rallamos por encima queso parmesano.

batidos

**zanahoria con naranja**

Un jugo o zumo muy rico en vitaminas, refrescante y delicioso.

Muy fácil de preparar, solo con dos ingredientes, lo podemos hacer con extractor o licuadora.

## **Ingredientes**

1. 2 zanahorias
2. 2 naranjas
3. azúcar (opcional)
4. 1 taza agua

## **Pasos**

1. Pelar y picar las zanahorias. Licuar con agua fría y colar.
2. A el resultado le agregamos el zumo de naranjas.

Pie de limón

ingredientes

* 2 tazas de Harina (280 gramos)
* 4 unidades de Huevos
* ½ taza de Jugo de limón
* 1 taza de Leche condensada (240 gramos)
* 125 gramos de Mantequilla
* 1 taza de Azúcar (200 gramos)
* 3 cucharadas soperas de Azúcar flor
* 2 cucharaditas de Polvos de hornear

Pasos

Cómo hacer Pie de limón y merengue fácil:

**1**Lo primero que debes hacer es preparar la **masa base del pie**. Para ello, mezcla la harina con los polvos de hornear, un huevo, la mantequilla y el azúcar flor. Deberás amasar hasta obtener una masa suave y blanda.

**2**Cuando la tengas, forra todo el molde con la masa y **hornéalo durante 10 minutos** a 170 ºC. Cuando esté listo, retíralo y resérvalo.

**3**Ahora es el turno del **relleno del pie de limón**. Mezcla el zumo de limón con la leche condensada hasta formar una crema suave. Vierte esta crema sobre la masa que horneaste en el paso anterior y reserva el pastel.

**4**Ahora que ya tienes el relleno, solo falta el **merengue para la cubierta**. Para ello, separa las claras de las yemas de los tres huevos restantes y bate las claras a punto de nieve. Cuando estén casi listas, incorpora poco a poco el azúcar y sin dejar de batir.

**5**Con la ayuda de una manga pastelera, reparte el merengue con forma de picos. Si no dispones de manga, simplemente coge una espátula y repártelo por toda la parte superior del pie de limón. Ahora, **hornea el pastel** durante unos minutos para que el merengue se endurezca ligeramente y se dore.

**6**Cuando esté listo, retíralo, deja que se enfríe y ya puedes servir el **pie de limón y merengue**. Como ves, se trata de una receta muy sencilla y deliciosa, ideal para servir con una copa de vino blanco o cava.

Información del Sitio Web

Una historia de sabor y buenos recuerdos

“Cocina Dña. Haydée”

En 1996 inició este gran proyecto cuando las fundadoras Irene y Alicia Espinosa decidieron participar en un concurso gastronómico organizado por el Ministerio de Turismo de Nicaragua; Inscribieron el tradicional platillo Indio Viejo el cual era una de las especialidades de su madre  Dña. Haydée. El platillo ganó el primer lugar en la categoría de platillos típicos, con el éxito obtenido en este concurso surgió la idea de crear un restaurante que reflejara la cultura y tradición de los  nicaragüenses donde se ofreciera lo mejor de las tradiciones gastronómicas, en un ambiente acogedor, con precios accesibles  y con la  sazón inigualable de las recetas de Doña Haydée.

Así, en  Agosto de 1996 abrieron las puertas del primer Restaurante  de “Cocina de Doña Haydée”. A la fecha cuentan con 4 sucursales en Managua a los que con entrega y supervisión personal, esmerados en el servicio, enfocados en mantener la calidad de los platillos, seleccionando con mucho cuidado los ingredientes y siguiendo cuidadosamente  las magníficas recetas de Doña Haydée, es que Irene Espinosa y su familia mantienen a “Cocina Doña Haydée” como un  punto de referencia de la gastronomía nicaragüense.

Planes de Altamira,  Metrocentro, Plaza Inter  y Multi Centro las Américas.