Leonardo Donato

60 Recetas de platos ARGENTINOS únicos

Edición 2020

Alfajores Patagónicos

Ingredientes

6 yemas de huevo

6 claras

1 cucharada de manteca

2 cucharadas de vinagre blanco

1 copita de anís

1 cucharada de coñac

200 gr de harina

3 cucharadas de polvo para hornear

250 gr de miel de caña

250 gr de azúcar

Nueces

Preparación

Primero debemos batir en un bol las yemas con la grasa derretida, añadir el vinagre, el anís, el coñac y la harina tamizada junto con el polvo para hornear

Trabajar con los puños hasta que la masa haga globos, dejar descansar durante 10 minutos y estirarla en hojas delgadas

Pincharlas con un tenedor y hornearlas

Mezclar en una cacerola la miel con el azúcar, llevar al fuego y hacer hervir hasta que tome punto de bolita dura

Batir en un recipiente las claras en punto de nieve y agregar de a poco el almíbar hirviendo, finalmente agregar esta mezcla la masa anterior

Armar discos de la masa y superponerlos para ser horneados a 250 C por unos 20 minutos

El gran asado a la estaca

Ingredientes

1 asador (un fierro en forma de cruz)

1 costillar entero más o menos 8/9 kg

Sal

20 kg de leña en rama

250 cc de chimichurri

Preparación

Prender un fuego pudiente

Atar el asado en la estaca, salarlo

Clavarlo en el suelo a unos 80 Cm. del fuego y con las costillas hacia el

Ir lentamente alimentado el fuego e ir incorporando cada tanto el chimichurri

Después de una hora y media dar vuelta el asado por media hora más

El flan de la abuela

Ingredientes

500 cc de leche

130 g de azúcar

4 huevos

1 cucharadita de esencia de vainilla

Azúcar para acaramelar los moldes

Preparación

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

Panqueques clásicos

Ingredientes:

Para 6 porciones

Huevos 2

220 gr. harina 0000

500 CC. leche

Preparación:

En un bol poner los huevos, revolver bien con batidor de alambre y agregar 100 gr. de harina, mezclar nuevamente y una vez unida la mezcla sumar 250 CC. de leche fría.

Continuar batiendo y agregar los 120 gr. de harina restante junto con el resto de la leche. Debe quedar una mezcla lisa y sin grumos.

Dejar reposar media hora aproximadamente

En una sartén agregar media cucharadita de manteca, llevar sobre el fuego fuerte haciéndola girar sobre la hornalla para que la manteca corra.

Una vez caliente, retirar un poco de fuego, poner un cucharón de mezcla en el centro de la sartén, inclinarla y hacer correr de modo que cubra el fondo.

Llevar nuevamente al fuego y cuando se nota que los bordes del panqueque comienzan a dorar y despegar de los bordes, se da vuelta con ayuda de una espátula o cuchillo dejándolo cocinar 1 o 2 minutos más.

Uno por uno con el mismo procedimiento terminar con el resto de los panqueques.

Ojo de bife a la Patagonia

Ingredientes:

Ojos de bife 4

Sal y Pimienta Negra

Un pocillo/s de Aceite de Oliva

Papas 4

Cucharadas de Manteca 8

Una Cebolla

Un Morrón

Cucharadas de Vinagre de vino tinto 2

Preparación:

Salpimentar los bifes. Dorarlos en una sartén que pueda ir al horno, con 2 cucharadas de aceite, vuelta y vuelta, para sellarlos y que no pierdan sus jugos

Retirar la sartén del fuego y llevarla al horno entre 10 y 20 minutos, según el punto de cocción deseado

Para las papas Patagonia, pelar las papas. Cortarlas en rodajitas muy finas y acomodarlas de a tandas, en una sartén con 2 cucharadas de manteca clarificada por vez, formando una flor, semi encimando una rodajita con otra

Llevar la sartén con las papas al fuego 8 minutos, darlas vuelta con una espátula y cocinarlas unos minutos más, hasta dorar. Retirar las papas, salpimentarlas y repetir. 3 flores más. Reservarlas al calor

Para el chimichurri: pelar la cebolla y cortarla en cubitos. Cortar el morrón al medio, descartar las semillas y las nervaduras y cortarlo en cubitos. Mezclar los vegetales con sal, pimienta, el vinagre y el aceite restantes

Armado del plato: acomodar en los platos las papas Patagonia y sobre ellas, los ojos de bife. Rociar

Liebre a la Patagonia

Ingredientes:

Una Liebre

Vino tinto 1/2 litro

Laurel y perejil

Manteca 50 gr.

Aceite ½ pocillo

Tomates 1/4 kg.

Sal y pimienta

Panceta 1/4

Cebollas pequeñas 20

Un vaso de vino seco

Dientes de ajo 3

Apio y Zanahoria.

Preparación:

Cortar la liebre en trozos, condimentar con sal y pimienta, colocar en un recipiente, rociar con el vino tinto, agregar el laurel y el perejil picado fino, la zanahoria y el apio cortado a la juliana, cubrir con el vino seco y dejar en reposo durante 12 horas, dejando el recipiente cubierto. Al día siguiente, poner en una cacerola la manteca, el aceite y la panceta cortada chica; una vez caliente, rehogar la cebolla, agregar los trozos de liebre y cocinar media hora, unir todo lo restante dejando hervir 10 minutos más. Aparte, cortar los tomates en trocitos, condimentar con sal y un terrón de azúcar, cocinar sobre fuego fuerte con la cacerola tapada, revolver con frecuencia. Cuando estén cocidos, pasar por tamiz sobre la liebre, revolver todo con cuchara de madera y dejar sobre fuego 10 minutos más. Servir bien caliente con cebollitas pequeñas cocidas y saltadas en manteca.

Empanadas de ciervo

Ingredientes:

Grasa de cerdo

Cebolla

Cebolla de verdeo

Morrón verde

Chile picante

Pimentón ahumado

Pimienta

Vino tinto

Tapa de empanada

Caldo de Verdura

Pulpa de Ciervo

Preparación:

Para hacer el ciervo:

Calentar el disco. Desgrasar el ciervo.

Agregar grasa de cerdo al disco (para compensar la falta de grasa del ciervo).

Salar el ciervo y colocarlo en el disco a dorar (sólo para darle color, no se tiene que cocinar).

agregar las verduras (cebolla, verdeo, morrón, ají picante) y condimentar con un poco más de sal, pimienta y pimentón ahumado.

Cuando las verduras estén suaves mezclar todo y agregar el vino tinto.

Cuando comienza a burbujear, mezclar para glasear.

Agregar el caldo de verdura y dejar cocinar por alrededor de 40 minutos hasta que se evapore el líquido.

Dejar enfriar hasta que se endurezca la grasa y se vuelva un relleno sólido.

Para hacer las empanadas:

Colocar 2 cucharadas de relleno en una tapa de empanada. Cerrar las empanadas doblando los bordes hacia su interior (o con un repulgue a elección).

En una olla calentar la grasa.

Meter las empanadas y freír de 3 a 5 minutos hasta que estén doradas.

Retirar y secar con papel.

El Curanto

Ingredientes:

Grasa de cerdo

Cebolla

Cebolla de verdeo

Morrón verde

Chile picante

Pimentón ahumado

Pimienta

Vino tinto

Tapa de empanada

Caldo de Verdura

Pulpa de Ciervo

Preparación:

Para hacer el ciervo

Calentar el disco.

Desgrasar el ciervo.

Agregar grasa de cerdo al disco (para compensar la falta de grasa del ciervo).

Salar el ciervo y colocarlo en el disco a dorar (sólo para darle color, no se tiene que cocinar).

agregar las verduras (cebolla, verdeo, morrón, ají picante) y condimentar con un poco más de sal, pimienta y pimentón ahumado.

Cuando las verduras estén suaves mezclar todo y agregar el vino tinto.

Cuando comienza a burbujear, mezclar para glasear.

Agregar el caldo de verdura y dejar cocinar por alrededor de 40 minutos hasta que se evapore el líquido.

Dejar enfriar hasta que se endurezca la grasa y se vuelva un relleno sólido.

Para hacer las empanadas:

Colocar 1 cucharada de relleno en una tapa de empanada. Cerrar las empanadas doblando los bordes hacia su interior (o con un repulgue a elección).

En una olla calentar la grasa.

Meter las empanadas y freír de 3 a 4 minutos hasta que estén doradas.

Retirar y secar con papel.

Dulce de leche argentino

Ingredientes:

1 litro de leche

350 gr de azúcar

1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio

Esencia de vainilla

Preparación:

Calentar todos los ingredientes juntos en una olla a fuego medio removiendo constantemente.

Una vez que el azúcar se disuelva bajar el fuego e ir revolviendo cada cierto tiempo por aproximadamente 2 horas. No debe romper hervor. Revolver con una cuchara de madera.

Si en algún momento la preparación hierve, retirar del fuego mientras se sigue revolviendo y cuando se logre bajar la temperatura se puede volver al fuego.

Una vez que la preparación se vuelva más espesa se debe tener mayor cuidado y revolver constantemente para que no se pegue ni se formen grumos.

Una vez que se consiga una consistencia similar a la de un postrecito o natilla retirar del fuego. Se debe seguir revolviendo por 10 minutos más, hasta que se enfríe. Va a espesarse un poco más.

Locro criollo

Ingredientes:

300 gr de maíz blanco partido

100 gr de poroto pallares blanco

150 gr de tripa gorda

100 gr de panceta

100 gr de chorizo criollo

100 gr de chorizo colorado

100 gr de pechito de cerdo

100 gr de cebolla blanca

300 gr de calabaza

La salsa picante

100 g de cebolla de verdeo picada

100 cc de aceite

Pimentón y ají molido a gusto

Preparación:

Remojar los porotos pallares y el maíz blanco 24 horas antes de preparar el guiso (guardar en recipiente con agua en heladera).

Cortar en cubos todos los ingredientes. A todas las carnes ya cortadas ponerlas a hervir para desgrasar.

Hervir en otro recipiente los porotos hasta que se ablanden.

Cocinar el maíz en cacerola aparte junto con la calabaza y la cebolla. Cuando el maíz esté cocido (blando) incorporar todas las carnes y los porotos.

Cocinar toda la preparación a fuego mínimo -revolviendo con cuchara de madera cada 15'- hasta que se transforme en una crema.

La salsa picante. Mezclar estos ingredientes hasta formar la salsa.

Servir el locro bien caliente en cazuela de barro y la salsa picante en recipiente aparte para incorporar a gusto.

Pizza a la piedra

Ingredientes:

600 g de harina.

10 g de levadura fresca prensada.

360 cc de agua tibia.

Una cucharada de sal fina.

Una cucharada de aceite de oliva o girasol.

Preparación:

Colocar sobre la mesa la harina en forma de corona, hacer un hueco en el centro y colocar la levadura desmenuzada y la cucharada de aceite.

Poner la sal por el costado de la corona de harina.

Volcar el agua tibia en el centro de la corona, sobre la levadura para ir disolviéndola con la punta de los dedos mientras se toma harina desde el centro hacia afuera. Agregar agua de a poco hasta lograr una masa bien chiclosa.

Amasar varios minutos sobre la mesa hasta que no se pegue a las manos y tenga una textura lisa y sedosa. De ser necesario agregar más harina.

Amasar durante algunos minutos y estrellar varias veces el bollo sobre la mesa.

Dar forma al bollo y dejar descansar tapada flojamente con un paño en un lugar templado y sin corrientes de aire, hasta que duplique su volumen.

Des gasificar aplastando el bollo y dividir en tres o cuatro partes iguales.

Colocar cada bollo en el centro de una pizzera aceitada y con la punta de los dedos estirar llegando bien hasta los bordes.

Dejar leudar por unos 15 minutos más y terminarla con salsa, mozzarella

Canelones de espinaca

Ingredientes:

4 atados de espinaca

500 g de ricota

2 huevos

250 g de salsa blanca espesa

100 g de queso rallado

Sal y nuez moscada, a gusto

16 tapas para canelones o crepes

Para la cobertura

500 g de salsa blanca liviana

Queso rallado

Preparación:

Blanquear las espinacas en abundante agua hirviendo; retirar, escurrir muy bien y picar.

Luego mezclar con la ricota, los huevos y la salsa blanca espesa.

Agregar el queso rallado, condimentar y dejar en la heladera por al menos una hora hasta que tome consistencia.

Extender la masa de los canelones, disponer sobre uno de sus bordes dos cucharadas generosas de relleno, enrollar y acomodar en una fuente para horno apenas enmantecada.

Cubrir los canelones con la salsa blanca liviana, espolvorear la superficie con queso rallado y llevar a horno fuerte por 10 minutos hasta que la cobertura se gratine.

Torta Milhojas

Ingredientes:

500 g de harina

Una pizca de sal

3 cucharadas de azúcar impalpable

250 g de manteca

250 g de crema de leche

800 g de dulce de leche repostero

Una manga de merengue suizo

Preparación:

Masa: en un bol mezclar la harina con sal y azúcar.

Agregar la manteca cortada en cubos y desgranarla. Unir con la crema de leche y amasar.

Separar en 6 bollos y llevar a la heladera por 1 hora.

Estirar cada bollo hasta formar un disco fino de 2 mm de espesor y 12 de cm de diámetro. Pinchar con un tenedor y cocinar en horno fuerte hasta dorar.

Retirar e intercalar las capas de masa con dulce de leche.

Cubrir el milhojas con merengue realizando picos con ayuda de una cuchara.

Chipacitos de queso

Ingredientes:

1/2 taza de agua

1/2 taza de leche

1/4 de taza de aceite de maíz o girasol

1 cucharada de sal

1 taza de harina

1 taza de fécula de mandioca (se pueden sustituir por fécula de maicena)

1 huevo

150 gramos de queso rallado

Preparación:

Pre calentar el horno a 180° y Poner a hervir el agua con la leche, la sal y el aceite. Apenas empiece a hervir apagar el fuego y añadir la fécula y mezclar con una cuchara de madera.

Dejar enfriar agregar el huevo.

Por último, le añadís el queso, unís todo y untándote un poco de aceite en las manos, empezar a hacer las bolitas.

en una fuente para horno, dejando espacio entre ellos porque crecen, y los hornear durante unos 20 o 25 minutos.

Zapallitos rellenos

Ingredientes:

6 Zapallitos verdes

Cebolla 1

Pimiento morrón 200 gr

Ajo 1 diente

Carne picada (de vaca o pollo) 500 gramos.

Especias: 1 cucharadita de orégano, 1 cucharadita de tomillo, 1 cucharadita de pimentón, 1 pizca de pimienta negra, sal a gusto.

Fécula de maíz (Maicena) 1 cucharada sopera.

sal 1 cucharadita

Nuez moscada 1 pizca

Manteca 20 gramos.

Leche 250 ml.

Queso rallado para gratinar 4 cucharadas.

Preparación:

Lavar bien los zapallitos, cortarles un extremo del mismo como sacándole una tapa.

Cocer los zapallitos al vapor preferiblemente (para que se no pierdan sus nutrientes), por unos 15 minutos o hasta que veamos que están semi tiernos. Colocar los zapallitos con el hueco hacia abajo, para que se escurran. Una vez fríos, con ayuda de una cuchara, vamos ahuecando cada zapallito, retirando la pulpa. Esta pulpa no la tiramos, la picamos y reservamos para agregar al relleno de carne.

Para el relleno pelar y picar la cebolla en cubitos pequeños, el pimiento de la misma manera, picar también el ajo bien finito y freír en un sartén con una o dos cucharadas de aceite. Pasados unos 5 minutos añadir la carne picada. Cocer por unos 10 a 15 minutos, condimentar con las especias.

Apagar el fuego y reservar. Añadir la pulpa de zapallito que reservamos anteriormente y lo mezclamos bien.

Rellenar cada zapallito, presionando bien para que quede bien armado y lleno.

Para la Salsa bechamel, en una cacerola o cazo pequeño poner la maicena y la sal, incorporar una o dos cucharadas de leche, batir bien para deshacer posibles grumos, y a continuación añadir el resto de la leche. Llevar a fuego suave sin dejar de mezclar. Pasados unos minutos comenzará a espesar, entonces apagar el fuego, agregar la manteca y la nuez moscada.

Precalentar el horno a 200 grados.

Disponer los zapallitos ya rellenos en una fuente para horno apenas pincelada con aceite, verter un poco de salsa bechamel por encima de cada uno, y una cucharada de queso rallado.

Llevar a horno por unos 15 a 20 minutos.

Torta Matera

Ingredientes:

Leche 400 ml

Yemas de huevo 2

Azúcar 170 gramos

Fécula de maíz 30 gramos

Esencia de vainilla 1 cucharadita

Ralladura de 1/2 limón

Harina leudante 300 gramos

Huevos 2

Aceite 50 ml

Esencia de vainilla o ralladura de limón

Preparación:

Para la crema pastelera, calentar 150 ml de leche con la ralladura de limón. Mezclar en un bol el azúcar, las yemas, la fécula de maíz y la esencia de vainilla.

Cuando la leche rompa hervor verter 1/3 de la leche a la preparación de a poco mientras revolvemos enérgicamente con una varilla de cocina, mezclar bien y verter toda la preparación a la leche restante sin parar de remover con el batidor hasta que espese.

Dejar enfriar por completo en una manga pastelera.

Para la torta, en un bol colocar los huevos, el azúcar, 350 ml de leche, la esencia de vainilla y el aceite.

Mezclar todo bien y añadir la harina tamizada de a poco mientras mezclamos.

Colocar la preparación en un molde para horno previamente enmantecado y enharinado.

Decorar con la crema pastelera sobre la preparación realizando un enrejado como el que hacemos cuando realizamos una pastafrola.

Llevar al horno por aproximadamente 35 minutos a 175 grados.

Desmoldar la torta matera cuando esté tibia y dejar enfriar sobre una rejilla metálica.

Budín de Pan

Ingredientes:

Pan sobrante 600 g

Leche 1 litro

Pasas de uva 100 g

Licor de naranja

Ralladura de naranja 1

Huevos 6

Azúcar 1 taza

Esencia de vainilla

Nueces 100 g

Azúcar 1 taza

Preparación:

Descortezar el pan y remojar en la leche.

Colocar en un bol las pasas de uva junto con el licor y la ralladura de naranja, dejar hidratar.

Aparte, batir los huevos con el azúcar, la esencia de vainilla y las nueces picadas. Incorporar la miga de pan con la leche y mezclar muy bien para integrar los ingredientes. Por último, agregar las pasas de uva previamente hidratadas en licor de naranja y la ralladura de naranja.

Para el Caramelo preparar el molde, colocar sobre una hornalla una budinera redonda con la taza de azúcar, humedecer ligeramente con agua y realizar un caramelo claro. Esparcir por todo el molde y dejar enfriar.

Verter la preparación anterior en la budinera acaramelada y cocinar el Budín de Pan a baño María en horno moderado durante 1 hora, aproximadamente.

Medialunas de manteca

Ingredientes:

Harina 0000: 500 gramos

Sal 1/2 cucharadita

Azúcar 50 gramos

Levadura fresca 30 gramos

Leche 280 ml

Miel 15 gramos

Esencia de vainilla una cucharadita

Manteca 200 gramos

Harina 25 gramos

Yemas 1

Leche cantidad necesaria

Azúcar 300 gramos

Agua 300 ml

Preparación:

Realizar un volcán con la harina sobre la mesada. En el centro, colocar la sal, el azúcar, la levadura, la leche, la miel y la vainilla. Vamos uniendo los ingredientes y Obtendremos un bollo tierno.

Amasar unos cuantos minutos hasta obtener una masa homogénea, que no se pegue en la mesada ni en las manos. Tapar con film y dejar descansar media hora.

Para el empaste, unir la manteca que debe estar fría con la harina y obtendremos una pomada de manteca y harina.

Estirar la masa en forma rectangular y colocar el empaste en el centro.

Cerrar y dar una vuelta simple. Reservar en la heladera durante una hora.

Repetir la técnica de plegado 3 veces con descansos de una hora en heladera.

Estirar la masa hasta obtener 2 mm de espesor.

Cortar tiras de 10 cm de alto y de ellas, cortar triángulos de 6 cm de base como muestra la foto.

Enrollar los triángulos desde la base hacia la punta, para formar las medialunas de manteca.

Colocar en placas enmantecadas, tomado las medialunas desde las puntas y cerrándolas hacia adentro. Repetir la técnica colocando cada medialuna sobre las puntas de la medialuna anterior. Realizando este procedimiento no se quemarán las puntas de las medialunas de manteca.

Pintar con la mezcla de yema y leche y dejar duplicar su volumen.

Cocinar en horno a 210°C durante 20 minutos.

Al salir del horno, pintar con un almíbar.

Las pepas de campo

Ingredientes:

Manteca a punto pomada 125 gramos

Azúcar impalpable 125 gramos

Esencia de vainilla 1 cucharadita

Ralladura de 1/2 limón

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

Huevo 1

Yema 1

Harina 0000 270 gramos

Dulce de membrillo cantidad necesaria

Preparación:

Batir el azúcar con la manteca a blanco, perfumar con la esencia y la ralladura de limón. Añadir el huevo y la yema y continuar batiendo.

Tamizar los ingredientes secos e incorporar a la mezcla anterior. Mezclar hasta que se unan los ingredientes y obtengamos una masa pegajosa y lisa. Hacer un cilindro con la masa de unos 4 centímetros de diámetro. Envolver la masa en film transparente y llevarla al freezer por una hora aproximadamente.

Retirar de la heladera, y cortar la masa de 1 cm. Colocar en placa para horno dejando unos centímetros entre una y otra ya que duplican su tamaño gracias al bicarbonato que las hace esponjosas. Presionar el centro dejando un huequito para colocar el dulce de membrillo, de batata, dulce de frutas, dulce de leche repostero, chocolate cobertura etc.

Precalentar el horno de 160 a 180 grados y cocinarlas galletas pepas de 10 a 15 minutos.

Torta de Ricota

Ingredientes:

Manteca a punto pomada 250 gramos

Azúcar 300 gramos

Huevos 4

Esencia de vainilla

Ralladura de 1 limón

Harina 0000 400 gramos

Polvo para Hornear 1 cucharadita de té

Sal 1 pizca

Ricota 600 gramos

Preparación:

Batir la manteca con el azúcar hasta obtener una crema suave. Añadir de a uno los huevos e integrarlos perfectamente a la mezcla. Perfumar con la esencia y la ralladura. Incorporar la harina cernida con el polvo para hornear y la sal. Obtendremos un bollo tierno sin amasar, envolver la masa en film transparente y llevar al frío durante 1 hora como mínimo.

Eliminar el suero de la ricota con un tamiz y verter la ricota en un bol, añadir los huevos, el azúcar, perfumar con la ralladura de limón y la esencia. Mezclar bien hasta obtener una crema homogénea.

Enmantecar y enharinar una tartera de 24 cm de diámetro. Dividir la masa en dos partes y estirar una de ellas sobre la mesa apenas enharinada. Forrar el molde y rellenar con la crema de ricota.

Estirar la otra porción de masa y cubrir el relleno. Pintar con huevo batido, pinchar la superficie y hornear a 160° C durante 40 minutos.

La pastafrola de la tata

Ingredientes:

10 raciones

125 gr manteca o margarina

125 gr azúcar

1 huevo

ralladura de 1/2 limón

esencia de vainilla

250 gr harina leudante

600 gr dulce de membrillo

Preparación:

Cremar manteca y azúcar

Agregar ralladura de limón, el huevo y la esencia e Integrar la harina leudante

Formar un bollo tierno sin amasar. Queda una masa blanda.

Envolver en film y llevar a la heladera mínimo 2 horas.

Espolvorear mesa y masa con harina

Con las 3/4 partes de masa estirar y forrar un molde de 26 o 28 cm de diámetro.

Poner encima el dulce de membrillo previamente Ponerlo 1 minuto en el microondas para esparcirlo

Hacer el enrejado con la masa restante.

Pintar con huevo batido solo las tiras no el borde.

Llevar a cocinar en horno 190° durante 25 minutos aproximadamente. Dependiendo del horno.

Tarta de jamón & queso

Ingredientes:

- 2 tapas para tarta
- 2 huevos batidos.
- 80 gr de queso rallado.
- 300 gr de queso mozzarella o cremoso.
- 300 gr de jamón cocido.

Aceite de girasol o manteca.

Preparación:

En una asadera para tarta, colocar un poco de aceite o manteca y esparcir completamente sobre ella.

Una vez que la asadera esté levemente aceitada o enmantecada, colocar una tapa de masa para tarta.

Sobre la tapa base colocar de 4 a 5 fetas de queso, luego por encima de las fetas de queso agregar 4 o 5 fetas de jamón cocido, espolvorear un poco de queso rallado y añadir un poco de huevo batido en ese orden.

Repetir el paso 3 hasta colocar el total de las fetas de queso, jamón, queso rallado y huevo. Reservar un poco de huevo batido para pintar la tapa superior de la tarta.

Una vez que se coloque el total de las fetas, cerrar el preparado con la otra tapa que nos quedaba y pintar con el huevo que reservamos.

Llevar a horno 220 °c y hornear por aproximadamente 40 minutos.

Pizza fugazzeta

Ingredientes:

Para la masa:

1kg de harina 000.

15grs de sal.

1cucharadita de azúcar.

600cc de agua.

45grs de levadura fresca 15 gr de levadura seca.

50cc de aceite de oliva.

Para el relleno:

250 gr de mozzarella.

1 cebolla grande.

Orégano a gusto.

1 cucharada de aceite de oliva.

Preparación:

Para la masa Juntar una o dos cucharadas de la harina, el azúcar y la levadura junto con un poco del agua.

Mezclar bien hasta que se forme una masa homogénea.

Tapar con un paño y dejar entre 10 y 30 minutos hasta que doble de tamaño.

Juntar con el resto de harina, el aceite de oliva, el resto de agua y la sal. Amasar todo hasta que quede una masa lisa y elástica.

Una vez formada la masa adecuadamente, prehornerar durante un par de minutos a 250°C para conseguir que la masa nos quede un poco más crujiente.

En este caso he utilizado la bandeja de horno sobre la cual he extendido la masa.

Para el relleno Cortar la cebolla en juliana, la poner en la sartén con un poco de aceite de oliva y un poco de sal a fuego medio bajo.

Tapar la sartén para conseguir que la cebolla se reblandezca. Después de 3 o 4 minutos, retirar del fuego y reservar.

Poner con la masa de pizza. Prehornear por 2 o 3 minutos en el horno.

Sacar la masa del horno, poner la mozzarella fresca por encima y seguidamente la cebolla. Poner abundante cebolla, ya que es la clave de esta pizza.

Luego meter en el horno durante 5 minutos a 250°C aproximadamente.

Cuando el queso se haya fundido y los bordes se han tostado, sacar la pizza y por último echar orégano.

Sorrentinos de jamos & queso

Ingredientes:

para la masa

300 gr de harina 0000

3 huevos

1 cucharadita de sal

para el relleno

200 gr de jamón cocido

100 gr de ricota

200 gr de mozzarella

Sal, a gusto

Preparación:

Hacer un volcán con la harina y colocar en el centro el resto de los ingredientes.

Mezclar todo desde el centro hacia afuera. Si la masa queda muy seca, agregarle unas gotas de agua.

Amasar hasta lograr una textura suave y lisa. Tapar el bollo con un repasador apenas húmedo y dejar que repose por lo menos 30 minutos.

Espolvorear la mesada con un poquito de harina y estirar la masa bien finita.

Cubrirla con el lienzo húmedo hasta el momento de usar.

El relleno. Mezclar todos los ingredientes con la mano hasta formar una pasta.

Cortar círculos de masa de 6 cm con un cortante o con un vasito, pintarlos con huevo batido.

Poner una bolita de relleno en el centro y cubrir con otra tapa Presionar los bordes bien fuertes para que no se escape el relleno.

Cocinar los sorrentinos en agua hirviendo con sal, hasta que comiencen a flotar. Retirarlos con espumadera y servirlos con la salsa elegida.

Pastel de carne y papas

Ingredientes:

2 kg papa

a gusto sal gruesa

20 gr. manteca

leche o crema de leche cantidad necesaria

1 kg carne picada (sin grasa)

2 cebollas

1 morrón rojo pequeño

2 cubitos de caldo de carne

1 cucharada de pimentón dulce

1 cucharadita. ají molido

1 cucharada. gorda de mostaza

1 cucharada. condimento para carne (es optativo, el condimento es hecho a base de comino, pimentón, orégano, nuez moscada, ají y pimienta negra)

1 cucharada. perejil fresco picado

70 gr. aceitunas descarozadas

2 huevos duros

1/2 taza pasas de uvas sin semillas (optativo)

Para espolvorear

5 cucharada. pan rallado

1/2 taza queso rallado

Preparación:

Pelar y cortar las papas, colocarlas en una olla amplia y cubrirlas con agua fría. Salar a gusto y llevar sobre fuego fuerte dejando que hiervan hasta que se cocinen.

Una vez que las papas ya están pisar muy bien con un pisa puré, agregar la manteca y leche o crema de leche suficiente para lograr un puré cremoso pero pesado.

Para hacer el relleno: coloca un chorro de aceite en una olla y lleva sobre fuego fuerte, agrega la cebolla y el morrón picados, deja que cocinen un poco y añadí la carne picada, mezcla para integrar. Tapa y deja cocinar un momento, solo hasta que cambie de color.

Suma los calditos desmenuzados y condimentos restantes. Cocina durante unos minutos a fuego bajo. Una vez cocido, agregar el perejil picado, rectifica sal y pimienta y agrega las aceitunas cortadas en rodajas, huevo duro picado y si quieres las pasas de uvas (quedan muy buenas).

Para armar el pastel: aceita apenas la base de una fuente ovalada o rectangular de unos 25 cm. x 35 cm.

Pone la mitad del puré y esparcí cubriendo bien la base, vuelca el relleno y cubrí con el resto del puré.

Empareja y decora con un tenedor la superficie a tu gusto y espolvorea con el pan rallado mezclado previamente con el queso rallado.

Lleva a horno fuerte previamente pre-calentado a 240° hasta que la superficie se vea bien doradita.

Empanadas de choclo "humita"

Ingredientes:

200g de queso crema

2 cebollas

100g queso parmesano

1 pimiento colorado

2 tazas de leche

2 cucharadas de harina

100g de mantequilla

4 choclos

Sal

Pimienta

Nuez moscada

Preparación:

Precalienta el horno a 180° C.

Derrite mantequilla en una olla o sartén.

Corta la cebolla en cubos pequeños al igual que el pimiento rojo y pon a rehogar los vegetales durante 10 minutos.

Añade los choclos desgranados y cocina durante 5 minutos más. Agrega la harina y la leche fría y revuelve con una cuchara de madera para que no se formen grumos.

Cocina durante unos minutos e incorpora el queso crema y el queso parmesano. Salpimienta y agrega nuez moscada al gusto.

Deja enfriar durante 60 minutos y rellena las empanadas.

Colócalas sobre una placa para horno engrasada con aceite o cubierta con papel mantequilla y cocina las empanadas de humita hasta que estén doradas. Retira, deja enfriar en la nevera y sirve.

Tarta de atún

Ingredientes:

200 gr de queso crema

2 cebollas

100 gr queso parmesano

1 pimiento colorado

2 tazas de leche

2 cucharadas de harina

100 gr de mantequilla

4 choclos

Sal

Pimienta

Nuez moscada

24 unidades de tapas de empanadas

Preparación:

Precalienta el horno a 180° C.

Derrite mantequilla en una olla o sartén.

Corta la cebolla en cubos pequeños al igual que el pimiento rojo y pon a rehogar los vegetales durante 10 minutos.

Añade los choclos desgranados y cocina durante 5 minutos más. Agrega la harina y la leche fría y revuelve con una cuchara de madera para que no se formen grumos.

Cocina durante unos minutos e incorpora el queso crema y el queso parmesano. Salpimienta y agrega nuez moscada al gusto.

Deja enfriar durante 60 minutos y rellena las empanadas.

Colócalas sobre una placa para horno engrasada con aceite o cubierta con papel mantequilla y cocina las empanadas de humita hasta que estén doradas.

Retira, deja enfriar en la nevera y sirve.

Bizcochuelo de vainilla

Ingredientes:

4 huevos grandes

120 gr azúcar

120 gr harina 0000

1 cucharada de esencia de vainilla

1 cucharadita de sal

Preparación:

Precalentar el horno a 180 °C.

Enmantecar y enharinar el molde que elijas para el bizcochuelo.

Colocar en un bol los huevos, el azúcar y la sal y batir a velocidad máxima hasta duplicar el volumen a continuación agregar la esencia de vainilla.

Cuando hayas obtenido el punto de letra (te darás cuenta porque si tomas la mezcla con una espátula puedes dibujar una letra o una forma debido a la consistencia obtenida).

Luego ir agregando la harina y mezclar con movimientos envolventes hasta lograr una mezcla homogénea.

Verter la mezcla en el molde enmantecado y harinado y llevarlo al horno durante unos 40 a 50 minutos, te darás cuenta que está listo cuando al introducirle un palillo en el centro este salga seco.

Listo, ya tienes tu bizcochuelo casero, te recomendamos que lo dejes enfriar sobre una rejilla de metal para que no se te humedezca demasiado la base del bizcochuelo por efecto del vapor y se ablande.

Brownies de chocolate

Ingredientes:

130 gr de manteca.

50 gr de cacao amargo en polvo.

200 gr de azúcar.

2 huevos.

150 gr de harina leudante.

80 gr de chocolate amargo picado.

Preparación:

Derretir la manteca y mezclarla con el cacao en polvo.

Batir los huevos. Luego agregar azúcar y seguir batiendo hasta incorporarlos.

Agregar la mezcla de cacao y manteca y añadir la harina y el chocolate picado.

Verter todo en una Asadera cuadrada pequeña 1.1L enmantecada y forrada con papel manteca. Cocinar en horno precalentado durante 25 minutos aproximadamente.

Tortas fritas argentinas

Ingredientes:

1/2 kg de harina

4 cucharadas de grasa o manteca

1/2 taza de agua

2 cucharaditas de sal

Aceite o grasa de vaca para freír

Preparación:

Poner en un bol la harina cernida y colocar en el centro la grasa a temperatura ambiente.

Con la punta de los dedos ir tomando la masa, agregando de a poco el agua con la sal y seguir hasta formar un bollo.

Amasarlo enérgicamente hasta que la masa forme ampollas en su superficie.

Dejar reposar durante 1 o 2 horas y luego cortar pequeñas pelotitas, achatarlas con la palma de la mano y pincharlas con un tenedor.

Freírlas enseguida en abundante aceite o grasa muy caliente, retirar con espumadera y colocar sobre papel blanco las tortas fritas para que se escurran.

Espolvorearlas con azúcar molida.

Tortitas negras

Ingredientes:

Para la masa

500 gramos de harina.

10 gramos de sal.

50 gramos de azúcar.

25 gramos de levadura fresca.

250 cc de agua tibia.

80 gramos de manteca.

Para la parte superior:

250 gramos de azúcar negra.

75 gramos de harina.

Preparación:

Desmenuzar la levadura en el agua tibia y dejar reposar.

Colocar la harina con la sal en la mesa y realizar un hueco en el centro.

En el hueco colocar el azúcar, y la mezcla de agua con levadura.

Agregar la manteca cortada en pequeños trozos.

Tomar la harina y amasar bien.

Cuando hayas logrado una masa lisa y suave, llevar a un bol, tapar con film y dejar leudar durante 1 hora.

Hacer bollos del tamaño que desees y darle forma.

Llevar a una pizzera previamente enmantecada.

Dejar leudar durante al menos una hora.

En un bol mezclar el azúcar negro con la harina, y espolvorear por arriba de las masas, cubriendo por completo.

Cocinar en horno moderado durante 20 minutos.

Pollo a la sal

Ingredientes:

- 1 pollo entero para asar
- 1 kg de sal gorda
- 1 limón
- 1 cebolla

Preparación:

Para hacer pollo a la sal, extendemos un kilo de sal gruesa en una bandeja de horno. Dejaremos una capa de un centímetro de altura aproximadamente.

Limpiamos bien el pollo, chamuscamos alguna plumilla que pueda haberse escapado.

Rellenamos el pollo con media cebolla y medio limón.

Lógicamente, no será necesario añadir sal a nuestra preparación. El pollo la tomará directamente de la «cama» que le hemos preparado.

Con el horno bien precalentado a 190°C, introducimos la bandeja y dejamos que el pollo se cocine durante 30-40 minutos. Dejaremos que se ase hasta que la parte de la pechuga está comenzando a dorarse.

Damos la vuelta a la pieza, retiramos la sal que se haya pegado con una brocha de cocina y dejamos que se cocine la otra parte del pollo durante otros 30-40 minutos.

Terminamos dando de nuevo la vuelta al pollo para dejar arriba las pechugas. Después, tras quitar la sal nuevamente, gratinamos unos minutos hasta dar al pollo un aspecto bien apetecible.

Milanesa de carne

Ingredientes:

800 gramos carne de vaca

4 huevos

1 taza almidón de maíz

1 litro aceite para freír

3 tazas pan rallado

perejil picado cantidad necesaria

1 diente ajo picado

Preparación:

Limpiar la carne vacuna y reservar.

En un bol batir levemente los huevos, el almidón de maíz, el perejil y el ajo picado. Reservar.

Armado de las milanesas: Pasar la carne por la mezcla de maicena y huevo batido.

Rebozar en el pan rallado y reservar en la heladera por 15 minutos aprox.

Freír las milanesas en abúndate aceite caliente (180°C) hasta que resulten bien doradas.

Pastel de coco y dulce de leche

Ingredientes:

140 gramos harina de trigo 0000

70 gramos de Maicena

100 gramos manteca derretida

1 huevo

1 Pizca sal

Para el relleno

200 gramos dulce de leche repostero

Para la cobertura

160 gramos coco rallado

250 gramos azúcar

1 huevo

Preparación:

Colocar en un bol la harina tamizada con la maicena y la sal

Agregar la manteca y el huevo y formar la masa

Forrar la base del molde, pincharla con un tenedor

Hornear a fuego mediano 180 grados durante 10 a 15 minutos

Cubrir con dulce de leche

Mezclar los ingredientes de la cobertura y cubrir el dulce de leche

Hornear a fuego mediano de 30 a 40 minutos

Retirar, dejar enfriar y cortar en cuadrados

Matambre relleno

Ingredientes:

1 matambre de un kg o más.

2 dientes de ajo en láminas.

Sal y pimienta, a gusto.

Una cucharada de aceite.

3 cucharadas de vinagre.

1 huevo.

1 taza queso rallado.

4 cucharada de perejil picado.

3 zanahoria hervidas.

4-5 huevos duros.

1 morrón rojo o verde.

1 cucharadita de ají molido.

Preparación:

Quitar el exceso de grasa al matambre y salpimentar.

Extender sobre una asadera con la grasita para arriba rociar con vinagre y distribuir los ajos.

Dejar así una o 2 horas.

Quitar los ajos y esparcir una pasta hecha con huevo, el queso rallado y el perejil.

Sumar las zanahorias en bastones y el morrón en juliana y, en forma alineada, los huevos duros cortados en mitades o en cuatro.

Espolvorear con un poquito de ají molido y arrollar bien firme.

Atar sin dejar ninguna abertura.

Cocinar en abundante caldo de verduras entre una hora y una hora y media. Dejar enfriar en el caldo y luego prensar.

Arroz con leche

Ingredientes:

200 gr de arroz redondo (y si es el arroz bomba de Calasparra, mucho mejor).

1 litro de leche.

100 gr de azúcar.

2 ramas de canela.

La cáscara de un limón.

Para decorar puedes utilizar canela en polvo o 4-5 cucharaditas de azúcar moreno para caramelizar su superficie

Preparación:

Primero vamos a aromatizar la leche en la que coceremos el arroz. Para ello echa en una olla la leche junto con el azúcar, las ramas de canela y la cáscara de limón, y ponla a fuego medio hasta que hierva, es decir, hasta que veas que empieza a burbujear.

Mientras, recurre a este truco para que el arroz no se te pegue y es eliminando gran parte de su almidón. Pon el arroz en un colador bajo un chorro de agua fría, remuévelo con tus propias manos y tenlo así durante al menos un par de minutos para que suelte todo ese almidón. Esto no va a afectar a la cremosidad del arroz, pero así es más difícil que se te pegue.

Cuando la leche esté hirviendo añade el arroz y baje el fuego a temperatura suave para que se cueza lentamente durante 45-50 minutos. Ve removiéndolo de vez en cuando (yo suelo hacerlo cada 5 minutos más o menos).

Cuando esté casi listo tendrás que remover con más frecuencia para que no se pegue al fondo y vigilar la cantidad de leche líquida que queda en la olla, ya que hay a quien le gusta más caldoso o bien más espeso, por lo que el punto perfecto lo decides tú (recuerda que una vez apartado del fuego absorberá un poco más de leche por lo que debes dejarlo un poco más caldoso de lo que te gustaría).

Antes de que se enfríe quita las ramas de canela y la cáscara de limón.

La Famosa chocotorta

Ingredientes:

400 gr de dulce de leche

300 gr de queso crema blanco

250 gr de galletitas de chocolate

Café soluble

Licor de café u oporto

Preparación:

En un bol mezclar el dulce de leche y el queso blanco hasta lograr una mezcla homogénea.

En una fuente, preparar un café bien fuerte y agregar el licor (optativo).

Ir mojando las galletitas de chocolate una a la vez y disponerlas en un molde.

Cubrir con una capa de la preparación dulce de leche y queso blanco.

Seguir haciendo capas de galletitas hasta que no quede lugar en el molde.

Llevar a la heladera durante por lo menos 4 horas.

Budín de limón con glaseado

Ingredientes:

200 gr de manteca blanda.

230 gr de azúcar

4 huevos

Ralladura de 2 limones

1 cucharadita de vainilla

100 cc de jugo de limón

300 gr de harina leudante

Preparación:

Mezclamos manteca y azúcar con ralladura, agregamos los huevos de a uno junto con la esencia de la vainilla.

Por último la harina en 3 veces intercalada con el jugo de limón, mezclamos, NO batimos.

Ponemos la mezcla en molde enmantecado y enharinado y llevamos al horno por 30/45 minutos a 180°C previamente precalentado.

Sabemos que está listo cuando pinchamos con un palito en el centro y sale seco.

Cuando se enfría cubrimos con glasé hecho con 250g de azúcar impalpable y jugo de medio limón.

Choripán al paso

Ingredientes:

- 1/2 tazas de aceite de oliva
- 2 tazas de perejil, finamente picado
- 5 dientes de ajo, finamente picado
- 1 cucharada de hojuela de chile
- 1 cucharada de orégano
- 2 cucharadas de vinagre de vino tinto
- 1/4 tazas de jugo de limón
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva
- 3 chorizo argentino
- 3 panes blanco

Preparación:

En un bol, mezcla el aceite de oliva, el perejil, las hojuelas de chile, el orégano, el vinagre de vino tinto, el jugo de limón, la sal, la pimienta. Deja reposar por 20 min y reserva.

En un sartén a fuego medio, calienta el aceite agrega las salchichas y cocina por 10 minutos o bien hasta que estén doraditas. Reserva.

Sobre una tabla corta el pan haciendo una incisión, agrega la salchicha, el chimichurri y sirve.

Ensalada Rusa

Ingredientes:

2 ½ kg de papas peladas, cocidas y picadas en cubitos

7 zanahorias, peladas, cocidas y cortadas en cubitos

Arvejas 1 taza, cocidas al vapor - se puede combinar con maíz tierno

6 tallos de apio finamente picados, alrededor de 1 taza

1 - 2 manzanas cortadas en cubitos

1 taza de cebolla blanca aproximadamente ½ cebolla, picada finamente

Jugo de 1-2 limones

1 diente de ajo machacado

1 taza de mayonesa casera o comprada

1 cucharada de cilantro perejil o eneldo, finamente picado

Sal al gusto

Preparación:

Mezclar bien todos los ingredientes en una fuente para ensaladas.

Refrigerar hasta que esté listo para servir.

Guiso de lentejas

Ingredientes:

- 4 Cucharadas de Aceite de Oliva
- 1/2 Kilo de Carne
- 150 gr de Panceta
- 2 Unidades de Chorizo colorado (pelados y cortados en rodajas)
- 1 Cucharada de Pimentón dulce
- 1 Cucharadita de Ají molido
- 2 Unidades de Cebolla (cortadas en cubitos)
- 2 Unidades de Cebolla de verdeo (cortadas en rueditas)
- 2 Dientes de Ajo (fileteados)
- 2 Unidades de Zanahoria
- 3 Unidades de Papa chicas
- 1 Unidad de Pimiento rojo
- 1 Unidad de Pimiento verde
- 400 gr de Lenteja (remojadas toda la noche)
- 250 CC. de Puré de tomate
- 500 CC. de Caldo de verdura
- 2 Unidades de Hoja de laurel
- 1 Cucharadita de Sal fina
- 1 Cucharadita de Pimienta

Preparación:

Cortamos la carne y la panceta en cubos.

Calentamos la Cacerola tapada 3' a fuego fuerte. Agregamos el aceite y luego la carne, la panceta y el chorizo; cocinamos a fuego medio hasta que doren y suelten la grasa.

Agregamos el pimentón, el ají molido, las cebollas, el ajo y el resto de las verduras cortadas en cubitos; mezclamos y rehogamos unos minutos.

Incorporamos las lentejas (sin el agua de remojo), los tomates, el caldo, el laurel y los condimentos. Tapamos y continuamos a fuego mínimo hasta que las lentejas estén a punto.

Servimos con perejil picado.

Asado a la parrilla argentino

Ingredientes:

300 beicon en tiras

300 alas de pollo

500 gramos salchicha parrillera

Chuletas de cordero 500 gramos

Morcilla 500 gramos

5 chorizos

1 kilo bife de chorizo

1 kg de chuletas de cerdo

1 kg de filetes de ternera

Sal

Preparación:

Encender el fuego mediante leña o carbón.

Colocar las rejillas del asador.

Lo ideal es ir cocinando las diferentes piezas de carne según su tiempo de cocinado, así como el mantenimiento de la textura de las piezas, una vez cocinadas.

Comenzaremos cocinando los filetes de ternera, en torno a 3 minutos por cada lado, sin que quede demasiado hecho.

Después haremos las chuletas de cerdo y de cordero. En este caso se suelen cocinar un poco más, unos cuatro minutos, pero sin pasarse.

Luego pondremos poco a poco las demás piezas, salchichas, morcilla, chorizo, alas de pollo, etc. En torno a 6-7 minutos de cocción por cada lado, será lo ideal.

Es interesante espolvorear nuestro asado argentino con una porción generosa de sal gorda.

El tiempo de cocción total es de aproximadamente una hora y 20 minutos. Lo importante es que las piezas con hueso suelten toda la sangre y el resto tengan cierto color oscuro. También es una opción ideal, para disponer de guarnición para la carne, cocinar verduras con la misma técnica de este asado. Calabacín, berenjena, zanahoria en tiras, tomate en lonchas, espárragos trigueros, setas...son muchas las opciones y siempre serán una delicia.

Trucha patagónica al roquefort

Ingredientes:

1 Trucha por persona

100 Gr. Roquefort

100 Gr. de manteca

1 Copa de vino blanco

2 Cebollas cortadas en juliana

2 Diente de ajo picado

Perejil picado

Sal

Molinillo Salmon Sill

Preparación:

Enmantecar la fuente para horno, plancheta o sartén grande, aceitar, Salar y condimentar con el molinillo las truchas de los dos lados, disponerlas la fuente del lado de la piel y cocinar por 15 minutos.

Mientras tanto preparar la salsita de roquefort, en una sartén con una cucharada de manteca rehogar la cebolla, el ajo y el perejil, salpimentar, cuando estén doraditos agregar el vino y el roquefort desmenuzado, mezcla todo y cocinar hasta que se reduzca el vino.

Una vez cocidas las truchas, retiramos del horno y reservamos en la fuente para servir y en cada plato echamos la salsa sobre las truchas y espolvoreamos con el molinillo Salmon Dill.

Pollo al disco

Ingredientes:

- 2 kilos de piezas de pollo
- 6 zanahorias
- 2 kilos de patatas
- 3 cebollas de verdeo
- 2 pimientos verdes
- 2 puerros
- 5 dientes de ajo
- 2 tazas de caldo de pollo o verdura
- 2 hojas de laurel
- 1 litro de vino blanco
- Pimienta en granos
- Pimentón
- Ají molido
- Orégano
- Aceite
- Sal

Preparación:

Calienta el disco a fuego de leña.

Una vez caliente, añade 6 cucharadas de aceite y dora las piezas de pollo por unos 5 minutos de cada lado.

Pela y corta las zanahorias en rodajas al igual que las cebollas de verdeo, los dientes de ajo enteros sin su piel y el puerro.

Agrega los vegetales anteriores al disco junto con el vino blanco y la pimienta.

Revuelve muy bien, tapa y deja cocinar a fuego moderado.

Cuando se evapore el alcohol, vierte una taza de caldo y remueve. Deja cocinar durante 10 minutos más y posteriormente, pincha los vegetales para saber si están medianamente blandos.

Cuando estén a media cocción, añade las patatas peladas y cortadas en rodajas de no más de un centímetro de espesor y vierte la taza de caldo restante. Tapa nuevamente y sigue cocinando durante 20 minutos.

Echa el pimentón, la pimienta en granos, el orégano, la sal y el ají molido al gusto 5 minutos antes de finalizar con la cocción del pollo al disco

Ravioles de ricota caseros

Ingredientes:

300 gramo/s de Harina (y extra para las placas)

1 cucharadita/s de Sal

5 cucharada/s de Aceite (y un chorrito extra)

4 unidad/es de Huevo

Agua

0.5 kilo/s de Ricota

250 gramo/s de Queso rallado

1 cucharada/s de Perejil picado

2 cucharada/s de Cebolla de verdeo picada (sólo la parte interna tierna)

0.5 taza/s de Nueces trituradas

Cantidad a gusto de Sal, pimienta y nuez moscada

1 lata/s de Tomates al natural, licuados o procesados y tamizados

3 cucharada/s de Aceite de Oliva

1 unidad/es de Diente de Ajo sin pelar

1 ramito/s de Salvia fresca

Preparación:

Ponga la harina sobre la mesa en forma de anillo y eche en el centro la sal, las cucharadas de aceite y los huevos. Una la harina con los ingredientes del centro mientras le agrega de a poco el agua necesaria (calcule una taza) hasta formar un bollo. Amáselo enérgicamente sobre la mesa estirándolo y enrollándolo, hasta lograr una masa bien lisa y elástica. Tápela y déjela descansar mientras prepara el relleno

Mezcle en un bol la ricota, el queso rallado, 3 cucharadas de aceite, el perejil picado, la cebolla de verdeo y las nueces trituradas. Sazone todo a gusto con sal, pimienta y bastante nuez moscada rallada (que es la que le dará un gustito especial), y ligue con 2 huevos hasta lograr una pasta consistente

Tome un trozo de masa del tamaño de una mandarina, dele forma cilíndrica y estírela sobre la mesa enharinada formando una cinta ancha y fina, pero no transparente. Coloque montoncitos de relleno del tamaño de una nuez a 4 o 5 centímetros del borde de la tira y espaciándolos entre sí un centímetro y medio aproximadamente. Doble la masa que quedó libre a fin de tapar los montoncitos de relleno. Presione fuertemente con el canto de la mano la separación entre cada raviolón, e igualmente las dos capas de masa

Enharine la ruedita de ravioles, córtelos y acomódelos en placas enharinadas. Siga haciendo más raviolones con la misma técnica. Cocínelos por tandas en abundante agua hirviendo con sal y un chorrito de aceite y déjelos hervir lentamente, unos 2 minutos desde que el agua retome el hervor. Escúrralos y sírvalos con esta salsita: hierva en crudo (sin saltear) los ingredientes indicados, hasta que la salsa quede semi espesa. Condiméntela a gusto, retire la salvia y el ajo y, si quiere suavizarla, termínela con un chorrito de crema.

Churros de playa

Ingredientes:

250 g. harina de trigo todo uso (también se puede hacer con harina de panadería)

250 g. de agua

1 cucharadita de sal (8 gramos aproximadamente)

Azúcar para espolvorear

Aceite de oliva suave para freír o aceite de girasol

Papel absorbente de cocina

Una churrera manual o una manga pastelera con boca fina

Preparación:

Ponemos la harina en un bol amplio. En una cazuela calentamos el agua con la sal.

Cuando empiece a hervir la vertemos directamente y de una sola vez sobre la harina. Con una cuchara de madera integramos la harina con el agua. Nos quedará una masa muy pegajosa y bastante compacta.

Ahora vamos a introducir esta masa en una churrera o manga pastelera. La churrera compacta la masa y elimina el aire. Esto evita que los churros luego nos salten en el aceite. Si tienes máquina para hacer churros la rellenas con la masa. La mejor opción.

Si no tienes opción de hacer los churros con churrera, tenemos otra posibilidad, una manga pastelera con una boquilla en forma de estrella. Aunque no es lo recomendable, pues no quedan igual que con churrera. Aún así, hay gente que ha conseguido hacer buenos churros con manga. Las mangas pasteleras pueden ser de plástico desechable. Vamos haciendo las porciones de churros con la masa cruda sobre un paño de cocina en la encimera. En una forma de que se vaya enfriando la masa y evitar que se abran o estallen durante la fritura.

Ponemos al fuego una sartén con abundante aceite de oliva muy suave o aceite de girasol.

Fritura y presentación de los churros caseros

Cuando esté caliente introducimos las porciones de masa para freír. Antes de freír hay que medir la temperatura del aceite (a ser posible), entre 195° y 200° C para los churros o 230° C para las porras.

Cocinamos a fuego medio para evitar que los churros se queden crudos por dentro.

Servimos espolvoreados de azúcar blanquilla o azúcar glass (en polvo)

Buñuelos de espinaca

Ingredientes:

250 gr. de espinaca

2 dientes de ajo

1 cebolla

100 gr. de queso parmesano

4 huevos

250 gr. de harina leudante

1/2 taza de leche

Aceite para freír

Preparación:

En una sartén saltear la cebolla, el ajo y las espinacas.

Escurrir bien el líquido.

Mezclar en un bol el salteado junto a los huevos, la leche y la harina.

Calentar aceite y con una cuchara ir colocando la masa hasta que esté dorada.

Servir con salsa de mayonesa y limón.

Cornalitos fritos

Ingredientes:

Cornalitos 1/2 kg.

Harina 1 taza (120 g)

Sal 1 pizca

Pimienta Negra Molida 1/4 cdita.

Perejil Deshidratado 1/4 cdita.

Aceite para freir 1 litro

Limón 1 unidad

Preparación:

Lavar los cornalitos en abundante agua fría. Con la ayuda de un cuchillo realizar un corte debajo de la aleta ventral (en el abdomen) y retirar las víceras. Lavarlos nuevamente y secarlos.

En un bol colocá harina, sal, Pimienta Negra Molida y Perejil Deshidratado Alicante. Pasá los cornalitos por esta mezcla y freílos en aceite caliente hasta que se doren (5 minutos aproximadamnte).

Al retirarlos colocalos sobre papel absorvente, dejalos ahí unos minutos para quitarles el exceso de aceite y luego servilos junto a rodajas de limón.

Carre de cerdo al oporto

Ingredientes:

1 kilo de costillar de cerdo

1 vaso de oporto

Sal a gusto

Preparación:

Quitarle al costillar el hueso del espinazo, salarlo, ponerlo en asadera con la grasa hacia arriba y colocar en horno caliente.

Durante la cocción darlo vuelta de vez en cuando. Una vez cocido escurrir toda la grasa. Volcarle el oporto y llevar nuevamente a horno caliente 6 a 8 minutos más. Retirar y servir acompañado con papas al horno

Empanadas de verduras

Ingredientes:

300 g de espinacas lavadas sin los tallos (3 a 4 atados)

1 cebolla grande picada

2 cebollas de verdeo sin las hojas picadas

200 g de queso mozzarella rallado

100 g de queso sardo o reggianito rallado

250 g de salsa blanca bien espesa (véase salsas básicas)

50 g de manteca para freír

Sal y Pimienta

Preparación:

En un recipiente de teflón poner al fuego y derretir la manteca, rehogar en ella los dos tipos de cebollas.

Cuando estén transparentes agregar la espinaca hasta que se ablande, dejar enfriar.

Mientras preparar una salsa blanca espesa y condimentarla con sal, pimienta y nuez moscada, y también dejarla enfriar.

Picar o procesar la preparación de espinacas, agregarle la salsa blanca y los dos quesos rallados. Rectificar los condimentos de ser necesario.

Rellenar los discos para empanadas, hacer el repulgo y hornear en placa enmantecada en horno fuerte hasta que estén doradas

Budín de algarrobo

Ingredientes:

Harina de algarroba 100 gramos

Harina integral 200 gramos

Canela molida una cucharadita

Bicarbonato 1/2 cucharadita

Polvo de hornear 2 cucharadita

Huevos 3

Aceite neutro 8 cucharadas

Extracto de vainilla 1 cucharadita

Dátiles sin carozo: 8

Sirope de agave o de arce 2 cucharadas (también podrías usar miel)

Leche de avena 1/4 litro (o cualquier otra leche vegetal)

Nueces para decorar cantidad necesaria

Preparación:

Lo primero que haremos será hidratar los dátiles en un bol pequeño de agua. Recordá mirar bien que no tengan el carozo ya que los procesaremos y no queremos que nos estropee las cuchillas de la procesadora. Estos dátiles junto al sirope serán el endulzante natural de nuestro budín.

Mezclar los ingredientes secos en un bol grande (harinas + polvo de hornear + canela + bicarbonato) Mezclar bien y reservar.

Aparte batir los huevos con el aceite neutro, también incorporar el sirope, el extracto de vainilla y la leche vegetal.

Escurrir los dátiles y procesarlos o cortarlos en trocitos muy pequeños.

Añadir los dátiles a la mezcla líquida.

Incorporar los ingredientes secos y mezclar bien.

Forrar con papel para horno un molde rectangular pero podes usar el molde que tengas.

Verter la preparación en el molde y distribuir nueces por la superficie a modo de decoración.

Llevar a horno a 180 grados por unos 30 a 40 minutos siempre dependiendo de tu horno. Pinchar con un palito y cuando salga seco nuestro budín estará hecho.

Desmoldar y dejar enfriar para poder disfrutarlo en el desayuno o en una merienda saludable.

Pizzetas argentinas

Ingredientes:

500 g de harina 0000.

300 cc de agua.

½ cucharada de sal.

5 g de levadura en polvo.

Aceite de oliva, c/n.

Tomate triturado (cocinado con ajo, sal, pimienta un poco de azúcar y orégano).

400 g de queso mozzarella rallado.

Preparación:

Formar una corona con la harina, ayudándose con un bol.

Echarle en el medio un poco de sal, el agua, la levadura y un poco de aceite de oliva.

De a poco, incorporar la harina de los bordes hacia el centro, para que se mezcle con el agua y los demás ingredientes.

Una vez que la harina esté integrada, amasar de a poco hasta que quede homogénea.

Cortar la masa de manera similar, como para que queden bollitos de unos 50 g cada uno.

Estirarlos y colocarlos en una plancha previamente untada con un poco de aceite de oliva.

Humedecer las mini pizzetas con una salsa de tomate a base de tomate, ajo, sal, pimienta y aceite de oliva.

Agregar queso mozzarella, jamón y orégano. Llevar a horno máximo hasta que gratine.

Vitel tone

Ingredientes:

1 peceto

4 huevos

1 lata de anchoas en aceite bien escurridas

1 lata de atún en aceite, también escurrido

Alcaparras

1 puerro

Perejil

Una ramita de apio

Unas hojas de laurel

1 cebolla

1 l de aceite de oliva.

Vinagre de vino

Mostaza

1 limón

Pimienta blanca molida

2 pastillas de caldo de carne

Sal fina

Sal gruesa

Preparación:

Eliminar toda la grasa que sea posible de la carne y ponerla a cocer en agua a la que previamente hay que añadir la sal gruesa, el apio, el laurel, la cebolla, el puerro, el perejil y las pastillas de caldo de carne. Recordar atar la carne con hilo bramante, que es muy fino y está fabricado con cáñamo, para que no pierda su forma.

Cuando el redondo de ternero esté ya tierno, que será en aproximadamente una hora y media a fuego bajo, retirar del caldero y dejar enfriar.

Para preparar la salsa mayonesa batiendo 4 yemas de huevo y 2 claras a las que, poco a poco, iremos agregando el aceite. Cuando ya haya tomado suficiente consistencia añadirle la pimienta, la mostaza, el vinagre, unas gotas de limón y la sal. Esto le devolverá liquidez, así que hay que volver a añadirle aceite para espesarla de nuevo. Probar de sal. (Si queda demasiado espesa, no hay sin que echarle unas gotitas más de limón).

Mezclar esta mayonesa con el atún y las anchoas hasta conseguir una salsa homogénea.

Cortar la carne en láminas finas y disponer sobre la fuente donde se vaya a servir sobre una capa de mayonesa. Poner sobre la carne más mayonesa, y sobre ésta otra capa de lonchas de carne.

Galletitas dulces de mama

Ingredientes:

250gr de harina 0000

125gr de azúcar

125gr de manteca

1 huevo

Preparación:

Incorporar los ingredientes de a uno hasta lograr una masa homogénea.

Estirar para que la masa tenga el espesor de 1/2 cm.

Armar formas con cortantes para galletitas, y disponerlas sobre una placa enmantecada

Cocinar en horno a 160º hasta que las galletitas estén doradas

Tarta de acelga y salsa blanca

Ingredientes: Para la masa: Harina 0000 250 g. Sal fina 1 cucharadita Manteca 100 g. Huevos 1 Agua helada 4 cucharadas Para el relleno: Acelga 1 paquete. Cebolla 2 unid. Huevos 3 unid. Leche 100 CC. Para la salsa blanca: Manteca 50 g. Harina 0000 50 g. Leche 500 CC. Ajo 1 diente. Sal y nuez moscada. Queso mantecoso 200 g.

Preparación:

Cortar la manteca en cubitos del tamaño de arvejas y llevar al freezer por unos minutos.

Mezclar la harina con la sal y la manteca helada.

Hacer una corona y poner el huevo y el agua helada. Unir la masa sin deshacer ni arenar la manteca. Tiene que quedar una masa no homogénea, sino con vetas de manteca y harina. Está bien así. No amasar ni sobre trabajar.

Estirar la masa bien finita (2mm) y forrar una tartera.

Cocinar la acelga en agua hirviendo con sal (hojas y pencas por separado).

En una sartén dorar la cebolla con manteca y cocinar con las pencas hervidas por unos 20 minutos.

Mezclar la acelga picada con la cebolla, las pencas,

los huevos y la leche. Condimentar bien.

Hacer una salsa blanca con esas cantidades y cocinar con un diente de ajo entero.

Volcar el relleno sobre la masa estirada sin blanquear. Arriba cubrir el relleno con la salsa blanca.

Terminar con queso por arriba.

Hornear a temperatura media por 30 minutos aprox.

Mayonesa de ave argentina

Ingredientes:

1 unidad de pechuga de pollo

3 unidades de Papas

1 unidad de zanahoria

100 gramos de Arvejas

200 gramos de mayonesa

1 cucharadita de Mostaza

3 cucharadas de postre de Sal gruesa (1 cucharada para cada ingrediente a hervir)

1 pizca de Sal

1 pizca de Pimienta negra

Preparación:

Antes de empezar con la preparación de la mayonesa de ave debemos alistar los ingredientes.

Lavamos la pechuga de pollo, le quitamos la piel y la grasa, y la cocinamos en una olla con agua hirviendo y sal.

Por otro lado, pelamos las papas y la zanahoria, las cortamos en cubos pequeños y las cocinamos por separado, ya que tienen diferentes tiempos de cocción. Colocamos las papas en una olla con agua hirviendo y sal, las cocinamos por 5 minutos aproximadamente, las pinchamos para ver si están tiernas y las retiramos. Con la zanahoria procedemos de la misma manera, pero requerirán 2 o 3 minutos más de cocción.

Una vez que la pechuga para la mayonesa argentina se haya cocido totalmente, la cortamos en cubos ni muy grandes, ni muy chicos.

Por último, colocamos en un bol todos los ingredientes de la mayonesa de ave, es decir, la pechuga troceada, las papas, la zanahoria y las arvejas.

pierdas la receta de arrollado de pollo, ideal para servir después de este rico entrante.

Empanadas de capresse

Ingredientes:

8 onzas de queso mozzarella rayado o desmenuzado

2 tomates medianos picados

Un buen manojo de albahaca fresca picada

15 tapas de empanadas

1 huevo batido - para pintar las empanadas antes de hornear

Para servir:

Salsa de albahaca

Preparación:

Mezcle el queso mozzarella rallado, los tomates picados, y la albahaca en un bol o en un tazón.

Ponga una buena cucharada o dos de la mezcla de queso en el centro de cada redondel o disco de empanada.

Para sellar las empanadas, doble el disco o redondel de la empanada y selle los bordes suavemente con los dedos. Para formar el repulgue, gire y doble los bordes de las empanadas con los dedos. Otra opción es usar el filo o los dientes de un tenedor para sellar los bordes de las empanadas. También puede usar un molde de empanada para sellarlas.

Si tiene tiempo ponga las empanadas a enfriar en la refrigeradora por al menos 30 minutos antes de hornear, esto les ayudar a sellar mejor y evitar que se abran al hornearse - especialmente porque las empanadas contienen queso.

Pre-caliente el horno a 400F o 200C.

Antes de hornearlas, pinte ligeramente la parte superior de las empanadas con la mezcla de huevo batido, esto les dará un brillo dorado al hornearlas.

Hornee las empanadas durante 18-20 minutos o hasta que estén doradas.

Empanadas de morcilla

Ingredientes:

2,5kg de morcilla atada

500g de cebolla morada

400g de cebolla de verdeo

800g de queso parmesano

300g de morrón rojo

Una copa de vino blanco

200ml de caldo de verdura

Aceite Oliva Extra Virgen

Sal, pimienta en grano y pimentón dulce

Preparación:

Sudar la cebolla morada picada fina y el morrón rojo en aceite de oliva, salpimentar y luego agregar la morcilla picada. Una vez que se empieza a fundir, desglasar con una copa de vino blanco y, cuando se evapora el alcohol, agregar la copa de caldo de verdura

Dejar enfriar un poco (lo ideal es pasarlo a una fuente extensa para que se enfríe parejo) y sumar unos 700g de queso parmesano, la cebolla de verdeo picada y el pimentón dulce

Cuando enfríe por completo, agregar el queso restante y armar las empanadas

Factura de 80 golpes

Ingredientes:

Para la masa:

25 gramos de levadura fresca

120 centímetros cúbicos de leche

120 gramos de azúcar

60 gramos de manteca

1 cucharada sopera de miel

3 huevos

500 gramos de harina todo uso

1 cucharadita de sal

Para el relleno:

10 cucharadas soperas de azúcar

200 manteca

1 limón

Para el almíbar:

200 centímetros cúbicos de agua

200 gramos de azúcar

1 cucharadita de esencia de vainilla

Preparación:

Disuelve la levadura en la leche tibia. Luego, súmale una cucharada de azúcar, así activarás la levadura, y deja fermentar un rato. Forma una corona de harina sobre una superficie plana. Pon los 3 los huevos, la manteca a punto de pomada (blanda), el azúcar y la miel. Por último, coloca la sal sobre el contorno de la harina.

Una vez fermentada la levadura, colócala en el centro de la harina y mezcla los ingredientes desde el centro hacia afuera. Amasa durante unos minutos y luego golpea la masa contra la mesa 80 veces. Déjala descansar tapada hasta que duplique su volumen.

Truco: Es muy importante que cuentes las veces que golpeas para alcanzar la cifra y obtener una torta de 80 golpes perfecta.

Una vez que la masa haya levado, estírala con un rodillo sobre una superficie enharinada dejándola con forma rectangular y de medio centímetro de espesor. Por otro lado, mezcla los ingredientes del relleno: la manteca a punto de pomada, el azúcar, la ralladura de 1 limón y 2 cucharadas de jugo de limón. Cuando todo esté bien integrado, unta el relleno en la masa extendida.

Enrolla la masa y córtala en 8 porciones iguales. Acomoda cada rollito en un molde de 26 cm de diámetro enmantecado y enharinado dejando espacio entre cada uno para que aumenten su volumen hasta el doble.

Hornea la torta de 80 golpes a 190 °C durante 30 minutos. Mientras tanto, cocina el almíbar colocando el agua y el azúcar a fuego unos 3 minutos. Una vez que lo quites del fuego, agrega la esencia de vainilla.

Truco: Preferiblemente, precalienta el horno unos minutos antes.

Cuando retires la torta de 80 golpes del horno, inmediatamente báñala con el almíbar tibio sin sacarla del molde donde la cocinaste. Coloca todo el almíbar porque la torta lo absorberá por completo. Desmóldala una vez que se haya enfriado y disfruta de este deliciosos dulce. Como ves, la receta de torta de 80 golpes no es complicada y te permitirá liberar tensiones al tener que golpearla durante tantas veces. Cuéntanos cómo te ha quedado y si te ha gustado la receta.

Pechuga de pollo rellena

Ingredientes:

750 gr de pechugas de pollo

Sal y pimienta a gusto

100 gr de jamón cocido o crudo

100 gr de queso de barra en fetas

un puñado de frutos secos (nueces y ciruelas secas)

150 gr de panceta o bacón en tiras

Cebolla caramelizada

2 cebollas medianas

4 cucharadas soperas de aceite de oliva

2 cucharadas soperas de caramelo líquido

una pizca de sal

50 ml de vino blanco

Papel aluminio cantidad necesaria.

Preparación:

Preparar las pechugas, lavarlas y secarlas bien. Abrirlas un poco con ayuda de un cuchillo, salpimentar al gusto.

Poner sobre papel aluminio la panceta o bacón en tiras una al lado de la otra, y encima de ellas, colocar las pechugas, acomodar bien.

Colocar encima el jamón, el queso, los frutos secos. A continuación, con ayuda del papel aluminio envolver como si fuera un arrollado. Apretar bien, para que quede bien armado. No quitar el papel aluminio ya que con este mismo lo cocinaremos al horno.

Llevar a horno moderado 180 grados por aproximadamente unos 30 a 40 minutos.

Cebolla caramelizada: Cortar la cebolla en trocitos pequeños y sofreír en una cacerolita o sartén con el aceite de oliva unos 5 a 10 minutos, a continuación agregar el caramelo líquido, el vino y la sal, continuar en fuego bien bajo otros 10 minutos, hasta que reduzca el vino. Apagar el fuego y reservar.

Retirar el arrollado del horno, quitar el aluminio y llevar otros 10 minutos al horno para que se dore un poquito la panceta.