

Mis Celebraciones





EDNA ALANÍS

La chef Edna Alanis siempre se ha distinguido por celebrar momentos.

Su mesa de casa y su mesa profesional se caracterizan por hacer de la gastronomía una fiesta. Con 19 años de experiencia académica se lanza en un nuevo reto con su plataforma digital que incluye estos recetarios, videos instruccionales y tutoriales.

Es creadora de la marca GastroBureau que complementa y hace un balance entre las nuevas tecnologías y un espacio físico donde las actividades presenciales son múltiples y de gran calidad.

Siempre ha ido a la vanguardia cuidando las tradiciones e ingredientes. Su pasión por comunicar la gastronomía la ha convertido en un referente.

Índice



PAVO ROSTIZADO RELLENO
SALVIA, MANZANA Y
SALCHICHA ITALIANA
P. 05



ROAST BEEF
P. 11



PERAS
AL VINO
TINTO
P. 15



TABLA DE
QUESOS
Y EMBUTIDOS
P. 19



TOMATES
ROSTIZADOS
CON PERAS
Y ANCHOAS
P. 24



ESCARGOTS
P. 27

PRÓLOGO

Es la época más maravillosa del año. Tradiciones Navideñas por todo el mundo y durante unas semanas el mundo se impregna de la magia de la Navidad, la gente está más feliz y huele a comida por doquier.

Da igual si celebras las fiestas por motivos religiosos, como la Janucá o la Navidad, sea como fuere, siempre son bien ricas las fechas decembrinas y aquí nos presenta mi querida amiga Edna Alanís un recetario muy ad-hoc a estas fechas, **Mis celebraciones**.

Recuerdo mi niñez en Monterrey, ver a mi abuelita con sus hermanas preparando el cabrito en salsa y los tradicionales tamales, unos de carne, otros de frijoles, los tan solicitados de dulce.

Acompañaba a mis tíos al molino a comprar la masa, veía el proceso del nixtamal (tardaba horas la fila) y era un olor muy peculiar que aún lo tengo presente.

En mi adolescencia visitaba a mi familia paterna en el extinto DF y las costumbres y comidas eran diferentes. Aquí había pavo, romeritos, bacalao, pasta y mi preferida, macarrones secos con queso.

Hoy por hoy seguimos celebrando estas fechas en familia en Monterrey, pero ha ido variando la cena de Navidad. Se siguen haciendo los tamales de las Hermanitas Quiroga, la misma receta, el mismo sabor y con eso las tenemos presentes, pero también ahora se presentan los romeritos con mole y tortitas de camarones, el bacalao a la vizcaína y el pavo.

El viajar ilustra, engrandece, hace a tus tradiciones más fuertes y tus costumbres más valiosas, pues al conocer otros pueblos, regiones o países entiendes tus raíces, te sientes orgulloso de tu origen y de tu identificación con tu tierra y tus raíces.

La Navidad en México tiene gran variedad de tradiciones y costumbres; como México no hay dos.

En una ocasión pasé un diciembre en Canadá (no cena 24, no posadas), ahí valoré lo que eran **Mis celebraciones**, por eso los invito a conocer lo que nos presenta este recetario, unas muy buenas opciones donde podrán obtener nuevas sensaciones al paladar, otras donde descubriremos como se hacen aquellos platillos que conoces, pero nunca te has atrevido a hacer.

Disfrutemos este recetario, alimentemos el espíritu navideño saboreando lo exquisito al paladar.

Juan Hector Escamilla Elizondo

Regional Director MLAC Commercial Performance Support para IHG

Mis
cele
bra
cio
nes



PAVO

El pavo rostizado me encanta, me gusta la emoción y adrenalina así como también con que lo voy a decorar. El pavo rostizado no solo representa un reto, representa una satisfacción, un logro pero sobre todo representa un momento de celebración y por eso es tan especial para mi.

Luego viene el relleno que puede integrarse al pavo o servirse por separado, esta receta con manzana, salvia y salchicha italiana es mi favorita. Me gusta mucho la de sabores tradicionales pero esta me enamora por completo, el toque de salvia es único.



INGREDIENTES

- 1 pavo natural de 8 a 10 kilos (a mi me gusta la marca Butterball).
- 1/2 taza de mantequilla en pomada.
- 1 cabeza de ajo finamente picado.
- 1 cucharada de sal.
- 1 cucharada de pimienta recién quebrada.
- 1 cucharada de tomillo finamente picado.
- 1/2 manojo de hojas de salvia frescas.
- 4 metros de cordón de cocina.

INGREDIENTES RELLENO

- 1 pieza de pan campesino en cubos y deshidratado.
- 1 taza de arándanos deshidratados.
- 3 manzana Gala, pelada y en cuadros.
- 500 gramos de salchicha italiana picada tosco.
- 1/2 taza de cebolla amarilla picada.
- 1/2 taza de nuez pecana tostada y picada.
- 1/2 taza de perejil finamente picado.
- 3 cucharadas de salvia finamente picada.
- 1 cucharada de romero finamente picado.
- 1 cucharadita de tomillo.
- 1 taza de vino blanco seco.
- 4 cucharadas de mantequilla.
- 2 tazas de caldo de pollo.
- 500 gramos de carne molida de cerdo.
- 1/2 taza de aceite.



PROCEDIMIENTO

1. Se pre-calienta el horno a 200º C (400º F).
2. Se le retiran al pavo las menudencias y se reservan.
3. Se ata el pavo cruzando las patas.
4. También se atan las alas fijándolas a los lados del ave.
5. En un tazón pequeño se mezcla mantequilla, ajo, sal y pimenta junto con las hierbas.
6. Se unta el pavo por todos sus lados.
7. Se coloca en una olla rosticera con la pechuga hacia arriba y se comienza a hornear destapado por 15 minutos.
8. Se baja la temperatura a 180º C (350º F) y se tapa con aluminio y se

pincha en la pechuga el termómetro cuidando que la punta no toque el hueso, se marca la alarma del termómetro a 73º C.

9. Llegada la temperatura a 68º C aproximadamente se le retira el papel aluminio para dar el ultimo toque dorado a la piel.
10. Al llegar a la temperatura deseada se retira del horno y se vuelve a tapar con aluminio durante 30 minutos reposando afuera.
11. Se cambia a una tabla y se retiran los cordones de algodón. Se revisa muy bien y se cambia a la vianda de servicio decorando con hierbas frescas de olor.



PROCEDIMIENTO RELLENO DE MANZANA, SALVIA Y SALCHICHA ITALIANA

1. En una olla de fondo pesado calienta el aceite y suda la cebolla.
2. Sube el fuego al máximo y agrega carne y sancocha.
3. Agrega salchicha italiana y sancocha.
4. Agrega las hierbas y mezcla bien.
5. Agrega, nuez, arándanos y manzana y cocina por tres minutos.
6. Retira la mezcla de la olla a un tazón.

7. Agrega a la olla el vino y con una cuchara de palo rasca el fondo para que se suelten los pedazos de carne pegada durante unos tres minutos (deglasar).
8. Agrega mantequilla y caldo de pollo, cocina por tres minutos más.
9. Regresa la mezcla de la carne a la olla y cocina por tres minutos más.
10. Agrega los trozos de pan y mezcla bien.
11. Prueba para rectificar la sazón.
12. Sirve con hierbas frescas.

PAVO







ROAST BEEF

Los rostizados son de las preparaciones que más disfruto, siempre he dicho que soy una carnívora. Las piezas completas de carne me fascinan, una pierna de cordero, un cabrito, etc.

Y el Roast Beef es de mis grandes favoritos, para lograr un sabor estupendo es muy importante comprar carne de buena calidad, que no se le salga el jugo o la sangre cuando esta descongelada es vital para saber que la carne realmente es buena. A mi me gusta comprar Rib Eye sin hueso, sin embargo también funciona el sirloin, y en los últimos años he visto algunos roast beef elaborados con la famosa picaña corte tradicional en Sudamérica. Sin embargo yo sigo prefiriendo el ribeye, hay que pedirlo sin hueso y atado o con malla, en caso de que no lo encuentres con malla, compra cordón de cocina o cordón de algodón o hilo de cáñamo.



INGREDIENTES

- 1 pieza de ribeye sin hueso atada (5 kg aproximadamente).
- 2 cucharadas de sal de grano.
- 2 cucharadas pimienta negra entera.
- 2 cucharadas de pimienta gorda entera (old spice).
- 3 cucharadas de hojas de tomillo frescas.
- 3 cucharadas de hojas de romero finamente picadas.
- 10 hojas de laurel.
- 10 hojas de salvia.

INGREDIENTES BRESA

- 2 zanahorias partidas tosco
- 2 cabezas de ajo limpia
- 1 poro rebanado tosco
- 1 cebolla partida en trozos grandes
- 4 ramas de apio en rodajas toscas
- Salvia
- Romero
- Tomillo
- Aceite de oliva



PROCEDIMIENTO

1. En un procesador de alimentos o chopper moler laurel, pimientas, tomillo y romero.
2. A esta mezcla agrégale la sal y unta la pieza de carne. Las hojas de salvia las puedes agregar sueltas y en toda la pieza de carne.
3. En un recipiente para horno coloca la bresa abajo y encima la carne.
4. Precalienta tu horno a 450º F durante 30 minutos mínimo. Una vez que coloques la pieza de carne, reduce la temperatura del horno a 350º F. Inserta el termómetro hasta el centro y marca el termino deseado.
5. Tapar.
6. Retira del horno y también retira del recipiente para evitar que se siga cocinando. Envuelve en aluminio y espera al menos 20 minutos.
7. Retira aluminio y cordón. Presentar entera al centro de la mesa y rebana en los cortes deseados.

CONSEJO

Trata de no saturar tu menú cuando hagas este tipo de platillos, el Roast Beef será el rey de la fiesta.

ROAST BEEF





PERAS AL VINO TINTO

Postre tradicional francés llamado '*Poire belle Hélène*' servidas de forma tradicional con helado de vainilla, salsa de chocolate y violetas cristalizadas. Este plato fue creado en 1860's por Auguste Escoffier y el nombre fue dado por la operetta *La belle Hélène* de Jacques Offenbach. Este postre se ha convertido en un gran clásico de cocina internacional, hoy en día se sirve de muchas formas y presentaciones diferentes. Cuando lo hago siempre hay sonrisas y puedo cerrar con broche de oro mis cenas, es infalible.



INGREDIENTES

- 6 piezas de pera Bosc o la de tu elección.
- 1 botella de vino tinto (afrutado es mejor).
- 2 tazas de azúcar morena.
- 1 vaina de vainilla.
- 4 cucharadas de jugo de limón.
- 1/2 litro de yogurt seco (puede ser helado o requesón).
- 1 cucharada de miel.

PROCEDIMIENTO

1. Con mucho cuidado pela la piel de la pera dejando siempre el cabo
2. Corta un poco de la pera en la base para que pueda sostenerse
3. Llena un recipiente grande con agua fría y agrega 2 cucharadas de jugo de limón. Sumerge las peras en el agua para evitar que se oxiden.
4. En una olla grande, mezcla, azúcar, vino, vaina de vainilla previamente abierta y las otras 2 cucharadas de jugo de limón.
5. Caliente la olla a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva.
6. Con cuidado introduce las peras en la olla y espera a que hierva.
7. Reduce el fuego al mínimo, da vuelta a las peras ocasionalmente, cocina 1 hora aproximadamente o hasta que las peras estén suaves pero firmes.
8. Con mucho cuidado retira las peras de la olla y continua cociendo la salsa para que espese
9. En un tazón mezcla yogurt y miel batiendo a mano hasta que se integren.
10. Sirve las peras con un poco de salsa, yogurt y decora con flores comestibles.



PERAS AL VINO TINTO





TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS

Se acompañan de frutos secos, frutas frescas, mermeladas y confituras, panes diversos, verduras frescas y hojas verdes.

La presentación de una tabla de queso con un acompañamiento de frutas frescas como higos, peras, manzanas y uvas no es sólo cuestión estética.

Los sabores de estas frutas se complementan con los del queso y las más ácidas, como la manzana, sirven para limpiar el paladar entre queso y queso. Las fresas, grosellas, frambuesas, -los frutos del bosque-, encajan sobre todo con los quesos de cabra tipo láctico.

Lo más conveniente es disponer de un mínimo de tres panes, blanco o baguette, tostado y de cereales.

Si se consumen bajo el formato de tabla, el orden de degustación más sensato de los quesos debe ser de los de menor sabor a los más fuertes.



CONSEJOS

Cada tipo de queso se corta y se presenta de diferente manera.

El corte de los quesos es un tema de gran importancia, tanto por lo que tiene que ver con las cuestiones estéticas, como por lo relacionado con la mejor conservación y con el disfrute al máximo de sus aromas y sabores. Cada tipo de queso se corta y se presenta de diferente manera.

Los curados como el manchego o el idiazábal se cortan en forma de cuña y después triangular. Los duros como el parmesano o el mahón muy curado se rompen en trozos o en lascas. Los de poco volumen o untados se suelen presentar enteros para que cada comensal se sirva la porción que desee, lo mismo ocurre con los cremosos como el brie o el camembert que se acompañan de pequeñas rebanadas.

Nunca sirvas el queso frío.

La baja temperatura esconde los sabores naturales y los aromas en los quesos. Procura sacarlos del refrigerador una hora antes de servirlo. Si estamos hablando de quesos más maduros y complejos, deben estar al menos tres horas a temperatura ambiente, un punto clave para su disfrute.

De menor a mayor.

Cuando se sirve una tabla de quesos se sugiere situar los quesos mas suaves en el exterior, dejando los de sabores más fuertes hacia el interior, para ser tomados al final. De lo contrario, los quesos de sabores sutiles parecerán desabridos.

Noviazgo ideal.

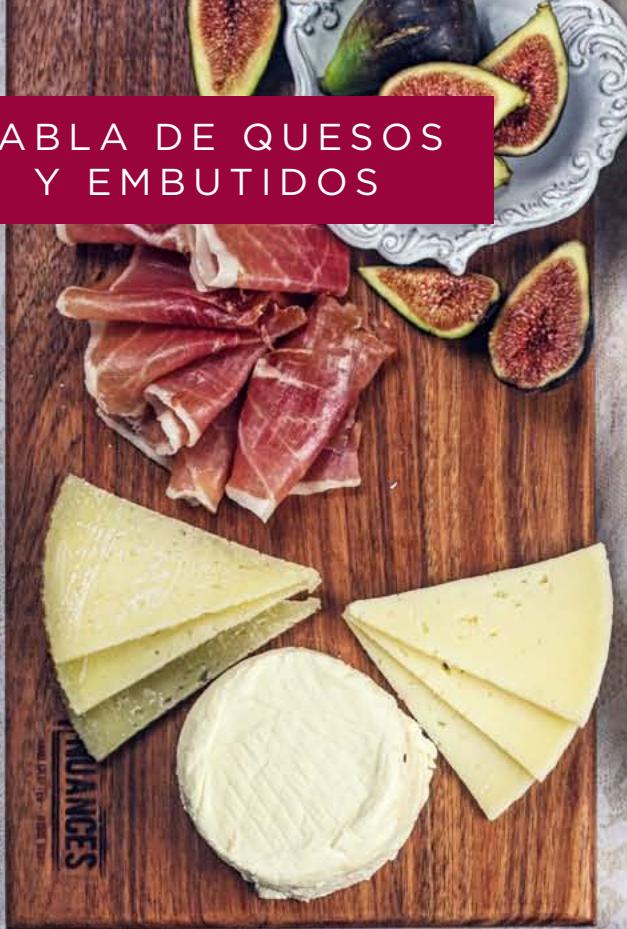
Pan, galletas y algunas nueces son los acompañamientos más comunes pero en realidad el queso da para mucho más. La miel es una pareja natural, las mermeladas y la fruta fresca también pueden resaltar muchísimo los sabores.

No siempre es botana.

Tradicionalmente los mexicanos lo comemos como botana pero en realidad, se disfruta muchísimo más como lo hacen los franceses: después de una buena comida o acompañando la ensalada.



TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS







TOMATES ROSTIZADOS CON PERA Y ANCHOAS

Yo siempre prefiero una ensalada de verduras cocidas sobre las frescas, aunque sea verano y tengamos calor. No se porqué pero me encanta rostizar todo tipo de vegetales, y esta ensalada es una de las que mas me gusta porque al incorporar la pera le da un toque unico al plato completo. Tu puedes idear tus propias combinaciones, en lo personal casi nunca uso aderezos o vinagretas muy elaboradas, mi cocina es sencilla y con un buen aceite de oliva y sal y pimientas quebradas para mi es suficiente. Soy una adicta a la cocina casera, sencilla pero con grandes dosis de sabor, esta receta es un clásico en mi cocina de casa con amigos, los tomates rostizados nunca faltan, pero eso si, siempre invento algún cambio, en esta ocasión peras, mañana será otra cosa, un ingrediente que me fascina es agregar una bola de queso burrata pero eso la convierte en algo como capresse, cada quien sus lios mentales jajaja, sal Maldon le da un toque especial, aunque digan lo contrario.



INGREDIENTES

- 8 tomates en rama, de preferencia kumato o riñon.
- 4 dientes de ajo con todo y piel.
- 1 pera.
- 10 cebollitas perla.
- 6 anchoas finamente picadas.
- 1 cucharada de pimientas mixtas martajadas.
- 2 cucharadas de sal Maldon.
- 1/2 taza de aceite de oliva.
- Aceitunas (opcional).

PROCEDIMIENTO

1. Corte los tomates en cuartos
2. Corte la pera en cuartos a lo largo
3. coloque sobre una charola de horno, tomates, pera, ajos, cebollitas y rocie el aceite sobre la verdura y fruta, sazone con sal y pimienta, rostize a 180° C sin que las piezas lleguen a estar demasiado suaves. Retire del horno.
4. Sobre un plato acomode las piezas distribuyendo por comenzar y vuelva a sazonar, agregue un poco de anchoas. También puede agregar alcaparras, aceitunas y si gusta una bola de queso Burrata.

TOMATES ROSTIZADOS
CON PERA Y ANCHOAS



ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE

Uno de mis platos favoritos, muy fácil de elaborar pero requiere de precisión por ejemplo picar ajo y hierbas muy finamente. El que la mantequilla hierva servirá para que el ajo se cocine en ella por ejemplo. Un buen pan siempre es la compañía ideal. Si no tienes conchas para insertarlos no es pretexto para no elaborarlos, las conchas son realmente una tradición. Pero si quieras usarlas deberás de cerciorarte de lavarlas adecuadamente, ya que si queda un poco de caracol dentro puedes enfermar. La forma correcta es que después de usarse hay que hervirlas en agua con jabón, luego enjuagarlas muy bien y escurrirlas, al final en una charola llevarlas al horno caliente para que la humedad se seque y luego guardarlas para la siguiente ocasión.

Una de las cosas que mas se disfruta es comer escargots de madrugada, en la quietud de la noche, los que vez en la foto fueron preparados para eso...

INGREDIENTES

- 200 gramos de mantequilla sin sal en pomada.
- 2 cucharadas de ajo picado finamente.
- 1/4 taza de perejil picado finamente.
- 1 cucharada de cebollín picado finamente.
- 2 cucharadas albahaca picada finamente.
- 1 cucharada de hojas de tomillo.
- 1 cucharadas de jugo de limón.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 1/2 cucharadita de pimienta recién molida.
- 1 lata de caracoles (escargots).





PROCEDIMIENTO

1. Mezclar la mantequilla con ajo, perejil, cebollín, albahaca, tomillo, jugo de limón, sal y pimienta.
2. La mezcla puede hacerse con una batidora o con una espátula de madera.
3. Después que las hierbas han sido mezcladas, revisa la consistencia de la mantequilla y deberá de estar como pomada.
5. Abre la lata de los caracoles y drénalos.
9. Ahora los caracoles podrán colocarse dentro de su concha.
10. Después de colocar cada caracol en su concha agregua mezcla de mantequilla y aprieta bien.
11. Coloca las conchas en una cacerola que pueda llevarse al horno.
12. Hornea por 5 a 8 minutos hasta que la mantequilla haga burbujas o hierva.

ESCARGOTS





Mis Proveedores

Esto es solo una pequeña guía de ingredientes e insumos que uso comúnmente en mi cocina de casa, la comparto contigo, sin embargo si no vives en Monterrey trata de desarrollar la tuya explorando entre proveedores locales y pequeños comerciantes, la idea es **#consumelocal #compralocal #disfrutalocal**

NUANCES HANDCRAFTED-WOODWORKS

TABLAS DE MADERA

nuanceswoodwork@gmail.com

CALIXTA QUERIDA CERÁMICA

LOZA

hola@queridaceramica.com

MICROFARMS MONTERREY

FLORES COMESTIBLES

microfarmsmty@gmail.com

HUMO Y SAL

CHARCUTERÍA

hola@humoysal.com

MI PUEBLO MÁGICO

LÁCTEOS

ventas@mipueblo magico.mx

FRUTERIA MORALES

FRUTAS Y VERDURAS

auromorales2004@yahoo.com.mx

Créditos

FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA

Mikel Rendón Phoptography
mikelrenphoto@hotmail.com

DISEÑO

Memo Camacho
memo.camacho@gmail.com

E-COMMERCE | WEB

Faw Studio
chava@faw.studio | david@faw.studio

SOCIAL MEDIA

Valentina Salazar /
Marketing Gastronómico
salazar.valentina@gmail.com

UNA PUBLICACIÓN DE

GASTRO[®] BUREAU

EDITADO Y PUBLICADO
EN DICIEMBRE DE 2018

PLAZA 404 /
AV. GÓMEZ MORÍN,
SAN PEDRO GARZA GARCÍA, NL.

HOLA@GASTROBUREAU.COM
TEL. (81) 8356.9218



@GASTROBUREAU