

Recetario **Sabores**

todas las recetas
de tus
chefs favoritos



sabores[®]
gourmet

RECETA

1

Risotto del bosque

Ingredientes

- . 250.gr de arroz carnaroli
- . 2 cebollas
- . 2 dientes de ajo/
o echalotes
- . Manteca
- . 50 gramos de hongos
secos
(de pino, shitake, el que te guste)
- . 250 grs de hongos
frescos surtidos
*(portobellos, champignones,
girgolas o el que consigas)*
- . Sal
- . Pimienta negra
- . Laurel
- . Tomillo
- . 1 ciboulette

Preparación

Rehogar la cebolla, con el ajo o los echalotes en manteca y oliva, aromáticas.

Cuando trasparente la cebolla, agregar el arroz y nacarar.

Agregar caldo a medida que haga falta,

Agregar hongos, salpimentar

Faltando 3 minutos, agregar manteca y empezar el montado del Risotto.

Reposar 2 minutos y servir.

RECETA

1

Tarta de Brócoli

Ingredientes

MASA

- . (1 tapa)
- . 250 gr de harina integral (o blanca)
- . 4 cucharadas de aceite
- . 3 cdas de mix de semillas
- . ½ cdita de polvo para hornear
- . 80 ml de agua (ver la cantidad necesaria, esto puede variar)
- . 1 cdita de sal

RELLENO

- . 1 cebolla
- . 2 cebollas de verdeo
- . 1 puerro
- . sal y pimienta a gusto
- . 1/2 kg de brócoli
- . 1 cda. de queso rallado
- . Queso cremoso

Preparación

1. En un bolw poner la harina, las semillas, el polvo para hornear y la sal. Mezclar bien.
2. Hacer un hueco en el centro y agregar el aceite y el agua. Amasar hasta formar un bollo liso. Dejar descansar por 30 minutos.
3. Rallar o procesar el brócoli crudo. Reservar.
4. En una sartén rehogar la cebolla, cebollas de verdeo y puerro con un poquito de aceite y sal.
5. Una vez que la cebolla esté transparente agregar el brócoli, rehogar y cocinar unos 10 minutos condimentar con sal y pimienta.
6. En un Bowl batir los huevos con el queso crema. Agregamos el relleno de brócoli y ajustamos con un poquito de sal y pimienta.
7. Estirar la masa añadirla al molde previamente engrasado rellenar y espolvorear con queso rallado.
8. Llevar al horno previamente precalentado 180 grados unos 30 minutos.

RECETA

2

Scones de queso

Ingredientes

- . 250 gr de harina 0000
o 000 o integral
- . 1 cda de polvo p/ hornear
- . 1 cdita de sal
- . 2 cdas de aceite
- . 100 gr de queso rallado
o en cubos
- . 120 cc de leche

Preparación

En un recipiente vas a poner la harina y el polvo para hornear la sal mezclamos muy bien. Agregamos el queso rallado las dos cucharadas de aceite y poco a poco vamos a ir agregando la leche.

Es muy importante no amasar, simplemente lo que tenemos que hacer es unir los ingredientes. Estiramos la masa de 2 cm de espesor y cortamos los scones de la forma que más te guste. Los ponemos en una placa previamente aceitada y lo llevamos a un horno precalentado 200 grados unos 15/20 minutos.

TIP:

*podes reemplazar
el queso y saborizar
estos scones con lo
que más te guste:
Jamón, salame,
romero, tomillo*

RECETA

3

Pepas integrales con dulce de leche

Ingredientes

- . 100 gr de harina integral
- . 8 cdas de avena
- . 4 cdas de azúcar
(4 sobres de sucralosa)
- . 4 cdas de aceite
- . 1 huevo
- . 1 cdita de polvo p/ hornear
- . Esencia de vainilla
- . Dulce de leche

Preparación

En un Bowl vamos a batir el huevo, el azúcar y el aceite batimos hasta espumar.

Luego agregamos la harina, la avena y la esencia de vainilla y mezclamos muy bien. Dejamos reposar unos 10 minutos la masa. Luego vamos a hacer bolitas presionando un poquito en el centro formando la forma clásica de la Pepa y esto lo vamos a poner en una placa previamente aceiteada. Llevar al horno unos 15 minutos a 180 grados. Pasado esos minutos vas a sacar las pepas del horno, le vas a agregar dulce de leche en el huequito y cocinamos 5 minutos más.

RECETA

1

Cinnamon Rolls

Ingredientes

MASA

- . 200 g puré de papas
(papas hervidas con cascara
y luego peladas y prensadas)
- . 350 cc leche
- . 120 g azúcar
- . ½ cucharadita de sal
- . 70 g manteca
- . 20 gr de levadura fresca
- . 1 huevo
- . 450 gr Mix harina sin gluten
- . 50 gr de harina de trigo
sarraceno
- . Ralladura de un limón

RELLENO

- . 200 g azúcar moreno
- . 3 cucharadas canela molida
- . 100 g manteca blanda

GLACEADO

- . 200 g azúcar impalpable
- . 150 g crema de leche
- . 1 cucharada vainilla
- . 50 g nueces picadas

Preparación

Calentar el puré con la mitad de la leche, la manteca, la sal y el azúcar hasta disolver el azúcar. Entibiar a temperatura ambiente.

Disolver la levadura con la leche restante y un poco de harina, dejar que espume.

Colocar la harina en el bols de la batidora y en el centro la levadura, la mezcla de papas, el huevo y la ralladura. Trabajar con el gancho amasador.

Formar una masa blanda. Trabajarla y agregar un poco más de harina si es necesario para que no se pegue a la mesada.

Dejar en sitio tibio hasta que duplique el volumen.

Estirar la masa en forma rectangular hasta un espesor de 1 cm. lograrán un rectangulo de 50 por 30 cm.

Untar la masa con la manteca. Espolvorear con la canela y el azúcar moreno. Arrollar y cortar 12 a 15 porciones. Ubicar en una placa alta. Dejar levar al doble. Hornear a 180 C por 20 minutos aprox. Retirar del horno y pintar con el glaseado.

Mezclar todos los ingredientes y volcar sobre los cinnamon cuando salen del horno.

RECETA

1

Pollo al malbec con polenta cremosa y espinaca

Ingredientes

- . Pollo entero:
tu trozado en 8
- . Ajo: 2 dientes
- . Puerro: 2 unidades
- Zanahoria: 2 u
- . Cebolla: 1 u
- . Perejil: unos ramos
- . Vino tinto: 1 botella
- . Caldo: 1 litro
- . Aceite de oliva: un chorrito
- . Extracto de tomate:
2 cucharadas
- . Pimentón: 1 cucharada
- . Laurel: 2 hojas
- . Harina: 100g
- . Sal - pimienta a gusto
- . Cebolla de verdeo:
Para decorar, la parte verde

Preparación

1. Marinar el pollo con el vino, la cebolla, zanahoria, puerro, cortado en cubos, el perejil y la pimienta negra en grano, de un día para el otro.
2. Una vez marinado, colar, secar bien la superficie del pollo, pasar las piezas de pollo por harina. Dejar reposar.
1. Marinar el pollo con el vino, la cebolla, zanahoria, puerro, cortado en cubos, el perejil y la pimienta negra en grano, de un día para el otro.
2. Una vez marinado, colar, secar bien la superficie del pollo, pasar las piezas de pollo por harina. Dejar reposar.
3. En una sartén con manteca sellar el pollo de ambos lados. Sacarlo de la sartén y reservar en una fuente.
4. Sin lavar la fuente, agregar un poco más de manteca, y agregar 2 cucharadas de extracto de tomate. Agregar el resto de las verduras coladas y sartear un poco.
5. Levantar el fondo de cocción con el vino que se usó para marinar, agregar las piezas de pollo sellado y agregar el caldo hasta cubrir completamente todos los ingredientes. cocinar tapado por 1 hora y media aproximadamente.

RECETA

1

Tartar de vaca vieja

DRY AGED

Beef madurado + Tabasco + salsa inglesa + cebolla morada + acetobalsámico + Píckle de pepino + mostaza antigua + anchoa picada fina +alcaparras fritas + huevo curado.

Ingredientes

- . 150gr. Lomo de res
- . 2 u. Yemas de huevo
- . 5 gr. Mostaza de dijon
- . 15 gr. Cebolla morada en brunoise
- . 2 gr. Alcaparras fritas
- . 5 gr. Salsa inglesa
- . 1 gr. Salsa picante
- . 5 gr. Pepinillos picados
- . 5 gr. Alcaparras picadas.
- . Sal y pimienta negra molida al gusto
- . Tuétano o tostada de pan rústico.

Preparación

Cortamos el tournedó (centro) de lomo en cubos pequeños.

En bol colocar las dos yemas de huevo.

Picar la anchoa en bol con tenedor y gotas de oliva.

Incorporar mostaza y salsa inglesa. Emulsionar.

Añadimos alcaparras y pepinillos, pimienta y sal.

Luego el Tabasco y cebolla morada.

Por último el lomo y dejamos macerar por media hora en la heladera.

Servir sobre pan tostado y frotado con ajo y aceite de oliva.

Lo servimos sobre una barra de pan rústico tostado y frotado en ajo.

Terminamos con oliva y parmesano rallado.

(Se suele servir en España sobre el tuétano de la vaca. Sino sobre pancomo vamos hacer nosotros para tener una tapa de entrante).

RECETA

2

Bife de pastura + ensaladilla de patatas y pimientos asados

Ingredientes

ENSALADA

- . 2 u. Papa al rescoldo
- . 100 gr. Mayonesa
- . Ralladura de 1/2 limón
- . 1 u. Huevo mollet
- . 20 gr. Pimiento rojo asado
- . 10 gr. Pan gratatto
- . Relish de pepino
- . Sal y pimienta al gusto
- . Oliva C/N

Preparación

En bol grande colocamos la mayonesa junto al relish de pepino y el cest de limón.

Colocamos las patatas, el oliva y salpimentar.

Bajar al plato, por encima colocamos el pan gratatto y el huevo rallado.

Cubrimos con el pimiento asado y terminamos con unas gotas más de oliva y ralladura.

RECETA

1

Ingredientes

- . 300 gr Harina 0000
- . 3 unidades Huevos
- . 1 pizca de Sal
- . 25cc Aceite Girasol

Textura: firme, elástica, lisa .

Ideal para todo uso

Masa clasica al huevo

Tips basicos

Si está seca → agregar huevo o unas gotas de agua

Si está pegajosa → agregar harina de a poco

Para relleno De los raviolones.

- . Queso parmesano
- . Queso fontina
- . Espinaca procesada
- . Nueces
- . Nuez moscada
- . Cebolla salteada
- . Ricota Oliverio

Para terminación del plato:

- . Manteca
- . Tomate cherry rojo
- . Tomate cherry amarillo
- . Albahaca fresca
- . Queso parmesano

RECETA

2

Masas de espinaca

Ingredientes

- . 300 gr Harina 0000
 - . 100 gr Espinaca cocida
y bien escurrida
 - . 1 Huevos
 - . 25cc Aceite Girasol
- Si falta unión → agregar ½ huevo más**

Tips basicos

Si está seca → agregar huevo o unas gotas de agua

Si está pegajosa → agregar harina de a poco

Para relleno De los raviolones.

- . Queso parmesano
- . Queso fontina
- . Espinaca procesada
- . Nueces
- . Nuez moscada
- . Cebolla salteada
- . Ricota Oliverio

Para terminación del plato:

- . Manteca
- . Tomate cherry rojo
- . Tomate cherry amarillo
- . Albahaca fresca
- . Queso parmesano

RECETA

3

Masas de remolacha

Ingredientes

- . 300 gr Harina 0000
- . 100 gr Remolacha cocida y procesada
- . 1 Huevo
- . 25cc Aceite Girasol

Puede necesitar un poco más de harina durante el final del amasado

Tips basicos

Si está seca → agregar huevo o unas gotas de agua

Si está pegajosa → agregar harina de a poco

Para relleno De los raviolones.

- . Queso parmesano
- . Queso fontina
- . Espinaca procesada
- . Nueces
- . Nuez moscada
- . Cebolla salteada
- . Ricota Oliverio

Para terminación del plato:

- . Manteca
- . Tomate cherry rojo
- . Tomate cherry amarillo
- . Albahaca fresca
- . Queso parmesano

RECETA

4

Ingredientes

- . 300 gr Harina 0000
- . 2 a 3 Huevos
- . 5gr Carbón activado
- . 25cc Aceite Girasol

Disolver carbón en el huevo antes

Masas de carbón activado

Tips basicos

Si está seca → agregar huevo o unas gotas de agua

Si está pegajosa → agregar harina de a poco

Para relleno De los raviolones.

- . Queso parmesano
- . Queso fontina
- . Espinaca procesada
- . Nueces
- . Nuez moscada
- . Cebolla salteada
- . Ricota Oliverio

Para terminación del plato:

- . Manteca
- . Tomate cherry rojo
- . Tomate cherry amarillo
- . Albahaca fresca
- . Queso parmesano

RECETA

1

Barbacoa

Ingredientes

- . 325 g morrón
- . 325 g cebolla
- . 325 g tomate
- . 5 g humo líquido
- . 10 g miel
- . 5 g mostaza
- . 125 g ktchup
- . 125 g salsa de soja
- . 2 g pimentón ahumado

Preparación

Lavar y desinfectar los vegetales.

Cortar morrón, cebolla y tomate en cubos medianos.

Dorar en plancha o sartén ancha a temperatura alta hasta lograr una caramelización y notas tostadas (sin quemar en exceso).

Dejar enfriar hasta alcanzar menos de 10 grados C.

Colocar los vegetales junto con el resto de los ingredientes y una pizca de sal y pimienta en el mixer o licuador.

Procesas hasta obtener textura lisa y homogénea sin trazos visibles.

RECETA

2

Mermelada de tomate

Ingredientes

- . 1 kg de tomate
- . 600 g de azúcar
- . 2 clavos de olor o 1 anís estrellado

Preparación

1. Pelar los tomates: hacer un corte en cruz en la parte de abajo, sumergir en agua hirviendo por 1 minuto, retirar y enfriar en agua con hielo. Pelar fácilmente.
2. Cortar los tomates en cuartos o cubos grandes y dejar escurrir en un colador para que pierdan el líquido.
3. Pesar los tomates y poner azúcar. Cocinar a fuego lento con el resto de los ingredientes hasta unos 65°brix o 105°C) o hacer la prueba del platito: poner un poco de mermelada en un plato frío. Si se hace un surco está lista.
4. Envasar la mermelada caliente, tapar inmediatamente y realizar tratamiento térmico: sumergir el frasco en agua hirviendo (cubriendo toda la tapa) por 5-7 minutos.

RECETA

1

Tostón de pan de campo

con hojas verdes, trucha gravlax,
stracciatella, tomates hidratados
y alcaparras fritas

Ingredientes

- . Penca de salmón sin su piel y desespinado 1 kg
- . 250gr de sal
- . 250gr de azucar
(si quieres puede ser mascabo)
- . Sal
- . Pimienta
- . Granos de mostaza
- . Eneldo fresco
- . Ralladura de limón

Preparación

Vas a disponer el salmón en una bandeja con los condimentos (pimienta, eneldo, mostaza, ralladura de limón y naranja sobre la sal y el azúcar logrando que lo cubran por completo, ya que ambos funcionan como deshidratantes, eso hará que el salmón pierda líquido y se pueda conservar curado por más tiempo , bien envuelto lo llevamos durante 2 días a la heladera. Pasado ese tiempo se retira de la sal, se enjuaga para quitar el exceso de sal y lo tendremos apto para consumir.

RECETA

2

Hummus cremoso de zanahorias

Ingredientes

- . Zanahorias,
- Miel
- . Merken
- . Romero
- . Garbanzos en lata 2
- . Aceite de oliva
- . Jugo de 1 limón
- . Ralladura de limón
- . Sal, pimienta
- . Baharat

Preparación

Disponer 2 zanahorias cortadas en un bowl para microondas condimentadas con sal , pimienta, ralladura de naranja, tomillo fresco y una cucharada de miel y aceite de oliva, llevar a cocción máxima durante 7 a 10 minutos en microondas. retirar y reservar

Para los garbanzos, si estás apurada úsalos en conserva, enjuagando los y retirando todo el líquido. Procesa garbanzos y zanahorias cocidas con aceite de oliva, jugo de limón, tahine (pasta de sesamo) el jugo de 1 limón, sal y baharat(mezcla de especias), hasta lograr una pasta cremosa y homogénea, dispone en un plato con aceite de oliva y crackers de sesamo para disfrutar.

RECETA

3

Tabuleh de Quinoa con salsa de yogurth griego alimonado

Ingredientes

- . 200 gr de quinoa
- . Zucchini 1
- . Cebolla morada
- . Tomate perita
- . Limón
- . Aceitunas negras
- . Zanahorias
- . Yogurth griego
- . Pimienta
- . Sal
- . Aceite de oliva

Preparación

Llevar a hervir durante 15 min en un rico caldo, retirar, colar y reservar para la preparación de la ensalada. Cortar en pequeños y prolijos cubos, si podes que sea en brunoise, los vegetales agregarlos a la quinoa y servir con una salsa de yogur natural, condimentado con merme, sal, menta fresca y ralladura de lima.

(enjuagarla hasta eliminar completamente la espuma que hace en el agua, así nos liberamos de un compuesto llamado saponina)

RECETA

4

Relish

Ingredientes

- . Pepino 1
- . Vinagre de manzana 250
- . Agua 180
- . Sal
- . Cúrcuma
- . Eneldo fresco
- . Cebolla 1

Preparación

Cortar el pepino y cabar lo blanco y retirarlo, cortar las cavidades y procesar groseramente junto a la cebolla, llevar a cocción en una ollita con el vinagre, azúcar, pimienta, agua, cúrcuma , sal, y eneldo, retirar del fuego cuando los ingredientes tomen un color verdoso amarillento y tenga aspecto de mermelada, conservar en frascos cerrados en heladera como encurtido, es exquisito para acompañar carnes y dura muchísimo tiempo.

RECETA

5

Ingredientes

- . pote de queso crema s/ sal
- . 2 limas
- . 500 cc de crema
- . Azúcar 120 gr
- . Vainilla

Cremoso de Lima sobre masa crocante con flores de lavanda y frambuesas

Preparación

Mezclar el queso crema con el azúcar, el jugo y la ralladura de lima, agregar la crema y la vainilla y batir a punto
Disponer en copas sobre un crocante de masa y servir con frutas frescas

RECETA

1

Torta Alfajor

Ingredientes

- . 170 g de manteca
- 1. 30 g de azúcar
- . Saborizante c/n
- . 10 g de miel
- . 1 huevo 60 g
- . 15 g de cacao en polvo
- . 330 g de harina 0000 + leudante

PARA RELLENAR

- . Dulce de leche alfajorero MILKEY c/n

PARA CUBRIR

- . Baño de repostería alfajorero c/n

Preparación

Colocar en un bol la manteca derretida con el azúcar, la miel y el saborizante . Mezclar para integrar hasta que quede homogéneo.

Agregar el huevo y continuar mezclando hasta que la preparación quede completamente emulsionada.

Tamizar juntos la harina leudante y el cacao. Incorporar a la preparación anterior y mezclar hasta formar una masa homogénea, sin trabajarla en exceso para evitar desarrollar gluten.

Estirar la masa con papel manteca por encima y por debajo y llevar al freezer entre 30 y 60 minutos para que tome cuerpo y sea más fácil darle la forma correspondiente.

Cortar los discos del tamaño deseado y preferentemente cocinarlos congelados en horno precalentado a 170° con tapete de silicona o papel manteca en la placa.

Cocinar hasta dorar en bordes. Enfriar completamente y luego rellenar con dulce de leche alfajorero y bañar con chocolate.

RECETA

1

Rolls de espinaca, ricota y lomito ahumado

Ingredientes

MASA

- . Harina 0000 500 g.
- . Margarina 50 g.
- . Sal fina 1 cucharadita y media de café.
- . Agua 200 cc.
- . Vinagre de alcohol o jugo de limón 1 cda.
- . Levadura 2 g

Para hojaldrar

- . Margarina pomada 100 g.
- . Almidón de maíz 40 g.

RELLENO

- . Espinaca 200 g
- . Sal pimienta aceite
- . Ajo c/n
- . Cebolla 1 u
- . Harina 1 cucharada
- . Queso tybo rallado 100 g
- . Lomito ahumado 200 gr

Preparación

1. Para la masa colocar en un bol amplio la harina, la grasa y la sal. Agregar el agua junto con el vinagre (o jugo de limón) y amasar hasta lograr un bollo liso. Dejar descansar 15 minutos bien tapada.
2. Estirar la masa con palo de amasar o pastalinda .Formar un rectángulo largo y angosto, untar o pincelar con la margarina pomada y espolvorear apenas con almidón de maíz.
3. Enrollar la masa como un pionono, aplastar, dejar descansar en frío 20 minutos, retirar, estirar nuevamente en forma de rectángulo. Rellenar y cortar rolls acomodar en una placa pincelar con huevo puede llevar semillas y hornear a 200 grados hasta que se cocine la masa.

RECETA

1

Tarta de Peras y quesos

Ingredientes

Para la masa:

- . Manteca 250g
- . Parmesano 50 g
- . Harina de nueces 75 g
- . Ralladura de un limón
- . Azúcar 50 g
- . Sal 10 g
- . Huevos 2
- . Harina 0000 150 g
- . Fécula de papa 100 g

Para el relleno:

- . Peras 1k
- . Azúcar 150 g
- . Sal, pimienta
- . Vino blanco 50 ml
- . Manteca 1 cucharada
- . Dulce de ciruela o frambuesas o damasco 2 cucharadas
- . Gorgonzola o queso azul 70 g
- . Queso Brie o blando 150 g

Preparación

Pele y corte las peras en octavos. En un sartén caliente agregue la manteca y cocine las peras, agregue el azúcar. Cuando estén doradas desglase con vino blanco y cocine hasta que evapore el alcohol y reserve.

En una batidora, creme la manteca junto con el azúcar y la ralladura de limón. Agregue los huevos de a uno y siga batiendo, agregue los secos previamente tamizados y la harina de nuez. Por último agregue el queso parmesano rallado, termine de integrar y disponga la masa en una manga con pico liso y grueso.

En un molde de tarta desmontable y enmantecado esparza la masa, cubriendo toda la superficie. Pinte la superficie de la masa con una mermelada acida, puede ser de frutillas, frambuesa, ciruelas, etc. Cubra con los quesos blandos rallados y termine con las peras. Con el resto de la masa, haga un cuadriculado como si fuese una pastaflora. Cocine a horno pre calentado a 170 grados por 35 minutos aproximadamente.

RECETA

2

Kebabs de cordero

Ingredientes

- . Carne de cordero picada 1 kg
- . Ajo 2 dientes
- . Cebolla colorada 1 u.
- . Comino 1 cta.
- . Perejil 100 g
- . Almendras peladas y tostadas ½ taza
- . Miga de pan 2 tazas
- . Leche 1 taza
- . Sal y pimienta
- . Pinchos de brochette

Preparación

Coloque la carne en un bowl, agregue la cebolla, el ajo, la miga de pan remojada en la leche y el perejil picados.

Agregue las almendras picadas, previamente peladas y tostadas. Condimente con el comino, sal y pimienta. Trabaje la mezcla con las manos para amalgamar bien. Arme los kebabs sobre los pinchos de brochette. Cocine en una plancha o sartén caliente.

RECETA

4

Muhammara

Ingredientes

- . Pepino 2 u
- . Yogurt griego 200 g
- . Jugo de limón 3 cucharadas
- . Ralladura de 1 limón
- . Menta fresca 2 cdas
- . Eneldo fresco 2 cdas
- . Aceite de oliva extra virgen a gusto
- . Sal y pimienta

Preparación

Con un pela papas pele parcialmente los pepinos, dejando líneas de piel y líneas a vivo a lo largo del pepino. Córtelo a la mitad, retire las semillas y luego córtelo en brunoise.

Prepare un aderezo con el yogurt, el jugo y la ralladura del limón, la menta y el eneldo picado, sal, pimienta y aceite de oliva. Agregue el pepino picado e integre bien. Rectifique la sal.

RECETA

5

Hummus

Ingredientes

- . Lata de garbanzos 1
- . Tahine o pasta de sésamo
- . 2 cucharadas
- . Ajo 1 diente
- . Jugo de limón 1 tacita
- . Aceite de oliva 1 taza
- . Sal

Preparación

Procese los garbanzos tiernos y calientes con el ajo picado, la pasta de sésamo montada y agregue el aceite de oliva de a poco, como si fuese una mayonesa. Condimente con sal y jugo de limón.

RECETA

6

Pan Chato

Ingredientes

- . Harina 0000 500 g
- . Sal 5 g
- . Levadura 25 g
- . Agua 250 cc
- . Aceite de oliva 2 cdas

Preparación

Tome la masa integrando la harina con la sal, levadura, aceite y agua hasta que quede de una textura suave. Deje descansar en forma de bollo durante ½ hora. Desgasifique. Forme bollos y deje reposar nuevamente por 10 minutos. Estire en discos redondos y cocine de ambos lados sobre una sartén bien caliente.

RECETA

1

Brownie con crumble de frutos rojos

Ingredientes

BROWNIE

- . 2 huevos
- . 220 g azúcar negra
- . 100 g manteca
- . 1 pizca de sal fina
- . 200 g chocolate amargo
- . 130 g harina
- . 20 g cacao amargo
- . 80 g crema de leche
- . 125 g arándanos

CRUMBLE

- . 180 g harina
- . 120 g manteca
- . 100 g azúcar
- . Ralladura de medio limon
- . 200 g frutos rojos surtidos
- . Azúcar impalpable c/n

Preparación

Fundir el chocolate con la manteca y entibiar.
Batir ligeramente los huevos con la sal, el azúcar hasta que formen una espuma blanca.
Tamizar la harina con el cacao y unir al batido junto con el chocolate fundido y tibio y la crema.
Finalmente unir los arándanos, colocar en un molde de 20 por 30 cm. O en uno circular de 24 cm diámetro.
El molde debe estar forrado con papel manteca o aluminio y enmantecado.

CRUMBLE

Unir la manteca fría en cubitos con la harina y el azúcar y la ralladura. Formar una pasta espesa y luego hacer grumos. Poner a enfriar por unos minutos.

ARMADO

Sobre la masa de brownie pone rla mitas del crumble , luego los frutos rojos y terminar con el crumble.
Espolvorear con azúcar impalpable.
Hornear a 180 ° C por 20 minutos. aprox.
Dejar enfriar, antes de desmoldar.
Cortar en lingotes

RECETA

2

Tarta bretona de mango y chocolate blanco

Ingredientes

MASA BRETONA

- . 3 yemas
- . 140 g azúcar
- . 150 g manteca
- . 4 g sal entrefina o fina o escamas
- . 200 g harina
- . 15 g polvo leudante
(1 cucharita de té colmada)

Preparación

Blanquear manteca y azúcar y sal.
Poner vainilla
Agregar yemas y los secos. Unir la masa.
Es mejor enfriar y cocinar unas horas después.
Poner en aro de 22 o 24 cm. hornear a 170, 180° C por 25 minutos. a los 10 minutos hundir la masa para formar un reborde.

JALEA DE MANGO Y NARANJAS

- . 30 cc agua
- . 250 g pulpa de mango
- . 50 g azúcar
- . 7 g Gelatina sin sabor
- . 250 cc jugo de naranja

Hidratar la gelatina en agua.
Colocar una cacerola al fuego, incorporar el jugo de naranjas, el azúcar y la pulpa de mango, una vez que tome temperatura sin llegar al hervor retire del fuego y volcar sobre la gelatina, mezclar hasta fundirla.
Volcar en un aro de tarta de diámetro inferior al de la masa bretona, previamente forrada con papel film.
Reservar en la heladera hasta que solidifique.

RECETA

2

Ingredientes

MANGOS

CARAMELIZADOS

- . 300 g mangos en cubitos
- . 50 g manteca
- . 100 g azúcar impalpable

Preparación

Sartenear los mangos con el azúcar y la manteca. reducir el liquido a fuego vivo para que caramelicen. Enfriar bien.

CHANTILLY

DE CHOCOLATE

- . 320 g de crema de leche
- . 150 g de chocolate
(blanco/amargo/ con leche

Opcional: 3 g de gelatina
sin sabor + 15 cc de agua,
fundidos

Calentar la crema en una cacerola y volcar sobre el chocolate picado.

Unir la gelatina hidratada y fundida, pasar por mixer y llevar a la heladera durante una noche.

Al día siguiente usar espesa o bien, montar con batidor.

Utilizar en forma inmediata.

Gracias!

nos vemos
en la proxima

sabores[®]
gourmet