

SABERES Y SABORES de Tupungato

Recetario
Primer Concurso
Provincial de la Nuez
2014



MENDOZA GOBIERNO
Ministerio de Economía y Energía

BUDÍN DE ZANAHORIA, CALABAZA Y NUEZ

(8 personas)

Ingredientes:

4 huevos
1 cucharada de vainillín
2 tazas de harina leudante
1 cucharada de canela
1 taza de zanahoria rallada
½ taza de calabaza rallada
½ taza de nueces picadas
½ taza de pasas de uva
4 cucharadas de aceite
Chocolate para decorar y sal c/n

Preparación:

Batir los huevos a punto letra con el azúcar y el vainillín. Agregar la zanahoria y la calabaza. Luego, en forma suave y envolvente, la harina, la canela y el aceite. Por último, incorporar las nueces y las pasas de uva. Enmantecar y enharinar un molde, verter la preparación y llevarla a horno precalentado moderado durante 25 minutos. Dejar enfriar. Decorar con hilos de chocolate y nueces picadas.

Autoras: Silvana Duran y Florencia Narváez



BOCADITOS DE PASTA DE NUEZ

Ingredientes:

200 g de chocolate semi amargo picado

200 g de chocolate picado

100 g de manteca a punto pomada

220 g de fondant

100 g de dulce de leche repostero

30 ml de licor

300 g de nuez picadas

Azúcar impalpable c/n

Preparación:

Derretir los chocolates a baño maría. En otro recipiente mezclar la manteca con el fondant y el dulce de leche hasta obtener una pasta. Incorporar de a poco el chocolate derretido y el licor. Luego las nueces. Mantener a temperatura ambiente. Estirar con el palo de amasar, cortar los bocaditos y espolvorearlos con el azúcar impalpable. Dejar enfriar y servir.

Autora: Rosa Mabel Arce



BIZCOCHOS TAPALQUÉ

Ingredientes:

1 y ½ taza de harina leudante

½ taza de azúcar

½ taza de avena

½ taza de nueces

1 huevo

½ taza de aceite

½ taza de agua

Preparación:

En un bol mezclar los ingredientes secos y realizar una corona y verter los líquidos en el centro, integrar. En una placa con papel manteca en la base, colocar fracciones de masa del tamaño de una nuez. Cocinar a horno suave durante 20 minutos. Dejar enfriar y servir.

Autora: Susana Acevedo



NOGALITO

(10 porciones)

Ingredientes:

400 ml de leche

100 g de nueces

10 huevos

2 cucharadas de miel

150 g de azúcar

Crema chantilly y nueces caramelizadas c/n

Preparación:

Realizar el caramelo y esparcirlo por los moldes. Reservar. En una olla, colocar la leche y nueces picadas. Dejar hervir para su infusión. Retirar del fuego y enfriar. Colar para utilizar sólo la leche.

Batir los huevos, la miel y las nueces restantes procesadas. Incorporar la leche y mezclar. Cocinar en horno suave a baño maría. Dejar enfriar para desmoldar.

Decorar con crema chantilly y nueces caramelizadas.

Decorar con crema chantilly y nueces caramelizadas.

Autora: Mercedes Navarro



MANJAR CON NUEZ Y MOUSSE DE CASCOS DE MEMBRILLOS

Ingredientes:

Sambayón con nueces acarameladas

4 yemas, 50 g de azúcar, 5 cucharadas de vino dulce, 4 nueces trozadas acarameladas y 30 ml de agua.

Preparación:

Batir a baño maría las yemas junto con el azúcar. Cuando estén esponjosas agregar el vino. Batir enérgicamente hasta que la preparación este bien aireada y esponjosa. Una vez alcanzado el punto deseado, retirar del fuego.

Espolvorear con las nueces acarameladas.

Tuille (galleta fina y crujiente)

2 huevos, 100 g de azúcar, 50 g de harina y 50 g de manteca derretida.

Preparación:

Batir ligeramente las claras con el azúcar hasta unir las bien. Incorporar la harina y la manteca hasta obtener una pasta lisa. En una placa enmantecada verter una cucharadita de la preparación y, con una espátula, extender dándole forma, dejándola tan finita que resulte transparente. Cocinar en horno caliente hasta que estén doradas. Retirar la placa del horno, levantarla con una espátula y, en caliente, ponerlas en moldes. De esta forma, al enfriarse y tomar consistencia, se arquearán.

Masa de alfajor

250 g de harina 0000, 10 g de polvo de hornear, 100 g de margarina, 100 g de azúcar, 1 yema, 60 ml de agua, 1 cucharada de miel, 350 g de dulce de leche y 100 g de nueces.

Preparación

Realizar una crema con el azúcar y la manteca. Incorporar los ingredientes húmedos restantes. Mezclar y agregar los ingredientes secos previamente mezclados. Llevar a la heladera durante 40 minutos. Estirar hasta lograr un espesor de ½ cm y cortar de forma circular. Colocar en placas enmantecadas y cocinar en horno moderado.

Mousse cascos de membrillo

150 ml de crema de leche, 180 g de membrillos en almíbar, 1 huevo, 40 g de azúcar y 1 sobre de gelatina sin sabor.

Preparación:

Batir a medio punto la crema de leche y mezclar con los cascos de membrillos mixeados. Batir los huevos con el azúcar a baño maría por 3 minutos, retirar del fuego y continuar batiendo hasta que se enfríe. Incorporar a la mezcla de crema y membrillo. Hidratar e incorporar la gelatina. Llevar a la heladera durante 3 horas.

Armado:

Colocar la base de masa de alfajor sobre el plato, poner la mousse de membrillo moldeada. Finalizar colocando la masa tuille encima de la mousse y esparciendo algunos cubitos de membrillos en almíbar, salsear a gusto con la salsa sambayón.



ROSCA DE NUEZ Y PASAS

Ingredientes:

350 g de harina leudante
70 g de azúcar
2 litros de leche
50 g de manteca derretida
1 huevo
150 g de pasas de uva
60 g de nueces picadas
Sal c/n

Preparación:

Cernir los ingredientes secos y añadir las pasas. Mezclar la leche con la manteca y el huevo batido y unir todos hasta conseguir una masa suave. Estirar con un palo de amasar hasta lograr un espesor de 1 y ½ cm. Dividir en dos tiras largas y retorcer la masa. Espolvorear con azúcar, nueces y pasas de uva. Dejar reposar por 20 minutos. Cocinar en horno moderado durante 25 minutos.

Autora: María del Carmen Vidal



PUNTA DE PIERNA CON CREMA DE NUEZ

Ingredientes:

1 kg de punta de pierna de ternera

1 pimiento morrón

Jamón cocido, sal, pimienta, ají molido, orégano, aceite de oliva, vinagre y tomillo c/n

Guarnición:

100 g de nueces picadas

5 ciruelas secas

50 g de queso azul

Pimiento morrón y zanahoria c/n

Crema:

100 g de nueces picadas

200 ml de crema de leche

Manteca, sal, pimienta y nuez moscada c/n

Preparación:

Salpimentar la carne, mecharla con el jamón cocido y el morrón. Sazonar con orégano y ají molido. Colocar en una asadera, rociarla con aceite de oliva y vinagre.

Llevar a horno moderado durante 1 hora y 40 minutos.

Crema:

Reducir en una olla la crema de leche con las nueces. Retirar del fuego, sazonar con sal, pimienta y nuez moscada.

Guarnición:

Realizar una pasta de queso azul y manteca. Agregar las nueces picadas. Abrir las ciruelas secas y rellenarlas con esta pasta. Reservar. Dorar en manteca unas tiritas de zanahoria y morrón.

Armado:

Colocar la carne en un plato y acompañar con la zanahoria y el morrón. Distribuir las ciruelas rellenas y finalmente salsear con la crema de nuez.

Autora: Elcira de Lourdes Gualerzi



LOMO DE CERDO RELLENO CON PASTA DE NUEZ

Ingredientes:

350 g de lomo de cerdo

50 g nueces

1 manzana verde chica

4 tomates

150 ml de vino Malbec

1 cucharada de mostaza

1 diente de ajo

Aceite de oliva, sal, pimienta, orégano, perejil, tomillo y canela molida c/n

Guarniciones:

Manzana verde con salsa de Malbec

Tomate seco al tomillo

Preparación:

Realizar una incisión en uno de los extremos de la carne y mecharla con la mezcla de ajo y perejil picado, orégano, sal, pimienta y nueces molidas. Cerrar el extremo con palillos y untar con mostaza. Cocinarlo durante 25 minutos a horno moderado.

Reducir el vino en una olla y aromatizarlo con canela. Rociar en el centro de la manzana verde cortada por la mitad y ahuecada. Cocinar en horno moderado durante 20 minutos.

Cortar los tomates en cuartos y retirarle las semillas. Colocarlos en una placa aceitada y espolvorearles tomillo. Cocinar a horno bajo durante 50 minutos.

Armado:

Presentar el lomo en fetas, junto a la manzana cocida y los tomates.

Autor: Juan Alberto Quiroga



CROCANTE DE POLLO Y NUEZ CON SALSA DE PERAS A LA MOSTAZA

Ingredientes:

1 pechuga de pollo, ½ cebolla, ½ morrón rojo, 1 cebolla de verdeo, 70 g de panceta ahumada, 75 g de nueces picadas, 100 g de pan rallado, 20 g de manteca, sal, pimienta, orégano, hojas verdes y ají molido c/n

Crocante:

100 g de queso rallado, 150 g de nuez y 15 g de manteca.

Salsa:

300 g de pera, 100 g de azúcar, ½ vaso de vinagre de manzana, 3 cucharadas de mostaza y 1 rodaja de limón.

Preparación:

Abrir la pechuga al medio y extenderla sobre papel film. Moldearla hasta que tenga una forma rectangular y pareja. Salpimentar y dejar reposar en la heladera por unos minutos.

Relleno:

Cortar las cebollas y el morrón en cubos pequeños. Transparentarlos en un sartén y agregar la panceta. Cocinar hasta que los vegetales estén blandos. Agregar ají, pimienta y orégano.

Arrollado:

Retirar la carne de la heladera y extenderla sobre pan rallado (esto permitirá que la carne no se pegue, se pueda manipular con facilidad).

Colocar por encima la panceta ahumada y el relleno bien esparcido. Enrollarlo y untarlo con manteca semi derretida. Espolvorear con nueces picadas y queso rallado. Colocar sobre una placa enmantecada y llevar a horno moderado durante 45 minutos. Luego retirar el papel film y seguir la cocción por 10 minutos más.

Salsa:

Pelar y cortar las peras en mitades y retirar el centro. Filetearlas en rodajas y cocinarlas junto con el azúcar, el vinagre y la mostaza hasta reducir. Colocar una rodaja de limón durante la reducción. Retirar.

Armado:

Colocar en el centro del plato dos porciones de arrollado sobre un colchón de hojas verdes a elección. En un costado colocar la pera y bañar con salsa de mostaza.

Autor: Leo Espilocín



CONEJO CON PURÉ DE PAPAS Y NUEZ

Ingredientes:

- 1 muslo
- 1 paletilla
- 2 papas
- 1 zanahoria
- 1 zapallito italiano
- 2 dientes de ajo
- 100 g de nueces tostadas y picadas
- 1 yema
- 100 g de harina
- 300 ml de crema de leche
- 1 vaso de agua
- Vino blanco, aceite de oliva, sal y pimienta c/n

Preparación:

Hacer un puré de papas. Sazonar, añadir la mitad de la crema de leche y espolvorear con nueces.

Con los huesos del conejo hacer un caldo e incorporar la mitad del vino blanco y el agua. Reducir 15 minutos a fuego medio.

En un sartén colocar un poco de aceite, los dientes de ajo enteros y el conejo salpimentado. Dorarlo rápidamente y añadir el resto del vino y el caldo colado. Cocinar por 15 minutos. Retirar los muslos y espesar la salsa con crema. Reservar.

Mezclar la harina con la yema y el agua hasta conseguir la consistencia deseada. Cortar el zapallito y la zanahoria en tiras, pasarlos por la mezcla y freírlos en aceite caliente. Emplatar rápidamente.

Autoras: Yanina Nieve y Mariel Fernández



BALLOTINE DE CONEJO SOBRE PHILO DE NUEZ

Ingredientes:

1 paleta deshuesada

200 g de ricota

1 cebolla de verdeo

100 g manteca

1 durazno

4 higos

1 pera

1 vaso de vino blanco

1 vaso de agua

Espicias c/n

Preparación:

Sellar el hueso, las frutas trozadas y hacer un fondo de cocción. Sazonar a gusto y verter el vino. Dejar reducir, agregar el agua y continuar la reducción hasta la mitad del líquido.

Rellenar el conejo con la ricota, la cebolla de verdeo y la nuez. Sellar la pieza, colocarla en una placa con bordes elevados, agregar el fondo de conejo y terminar la cocción en horno moderado durante 30 minutos.

Guarnición:

Untar con la manteca con nuez a la masa philo. Dorar en el horno. Glasear frutas de estación trozadas con especias.

Autora: Mariela Cavallaro



COSTILLAS DE CORDERO A LA NARANJA CON NUECES

Ingredientes:

Para el cordero:

10 costillas

Aceite de oliva, sal y pimienta c/n

Para la salsa:

3 cebollas

180 ml de jugo de naranja

50 ml de coñac

50 g de azúcar morena

10 nueces picadas

Menta fresca picada, sal y pimienta c/n

Para la guarnición:

250 g de garbanzos cocidos

1 diente de ajo

Pimentón picante, sal, pimienta, aceite de oliva y hojas de menta c/n

Preparación:

Para la guarnición, procesar todos los ingredientes. Salpimentar a gusto y reservar.

En una olla poner aceite de oliva y dorar de ambos lados las costillas salpimentadas a gusto. Reservar. Colocar en una sartén el jugo de naranja, el coñac y el azúcar morena. Incorporar las nueces y la menta. Verter sobre las costillas y dejar reducir a fuego medio hasta que la salsa tenga una textura de caramelo ligero.

Autora: Maira Burgos



ROLL DE AVE CON MIX ORGÁNICO

Ingredientes:

4 patas muslo deshuesadas

4 fetas de jamón crudo

50 g de aceitunas negras picadas

100 g de nueces picadas

1 diente de ajo picado

1 cebolla cortada en juliana caramelizada

50 g de azúcar

Perejil picado, aceite, sal y pimienta c/n

Para el mix orgánico:

100 g de queso parmesano rallado

½ cucharada de aceto balsámico

1 y ½ cucharada de aceite de oliva

Hojas verdes y nueces picadas c/n

Rebanadas de pan saborizado (opcional)

Preparación:

Rellenar el pollo con ajo, perejil, jamón crudo, aceitunas negras, nueces y cebolla.

El roll debe ser armado sobre papel film, para luego envolver en forma de caramelo y hervirlo durante 25 minutos.

Para el mix orgánico:

Cortar las hojas verdes. Preparar una vinagreta con ½ cucharada de aceto balsámico, nueces picadas, queso y aceite de oliva, mezclar y verter sobre las hojas. Servir junto al pollo y si se desea, se puede acompañar con tostadas.

Autoras: Yanina Saavedra y Daiana Gutiérrez



CONEJO A LA TUPUNGATINA CON NUECES Y HORTALIZAS

Ingredientes:

- 1 conejo
- 3 dientes de ajo
- 3 ramitas de perejil picado
- 1 rama de apio
- 1 cebolla mediana
- 2 zanahorias
- 1 taza de aceite
- ½ litro de vino
- 1 taza de caldo de verdura
- 200 g de harina
- 200 g de nueces picadas
- 2 hojas de laurel
- ½ pimiento verde
- ½ pimiento rojo
- Romero, orégano, sal y pimienta c/n

Para la guarnición:

- ½ pimiento rojo
- ½ pimiento verde
- ½ pimiento amarillo
- ½ kg de papas
- 1 taza de aceite
- 100 g de nuez

Preparación:

Dorar los ajos y agregar la cebolla, los pimientos, el apio, el perejil y por último las nueces. Agregar el conejo, el vino y los condimentos junto con el caldo de verdura. Cocinar hasta que el conejo esté tierno sin que se seque (si es necesario agregar más caldo).

Para acompañar, cortar los pimientos en tiras de 1 cm, las papas en cubos de 2 cm, colocar en una placa bien aceitada, espolvorear con nueces y cocinar en horno durante 15 minutos. Luego estos vegetales deberán ser incorporados al conejo.

Servir en cazuela de barro y acompañar con pan casero.

Autora: María Jiménez



TORTA DE ZANAHORIA Y NUEZ

Ingredientes:

300 g de azúcar
3 huevos
300 ml de aceite
300 g de harina leudante
200 g de nueces
1 cucharada de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de canela molida
1 cucharadita de vainillín
400 g de zanahorias ralladas

Para la crema glasé:

300 g de azúcar impalpable
50 g de manteca
125 g de queso crema
200 g de nueces

Preparación:

Precalentar el horno moderado y enmantecar un molde de torta. Batir el azúcar, los huevos y el aceite hasta que los ingredientes estén bien incorporados. Añadir harina, bicarbonato de sodio, canela y vainillín. Por último sumar las nueces y las zanahorias. Revolver. Colocar la mezcla en el molde y llevarla al horno durante 30 minutos. Dejar enfriar y desmoldar. Para el glasé batir el azúcar impalpable y la manteca hasta que se mezclen completamente. Añadir queso crema y mezclar hasta obtener una preparación homogénea. Untar la torta por encima y por los lados con esta preparación. Decorar con nueces.

Autora: Catherine Mcilroy



TARTA DE ZANAHORIA CON NUEZ

Ingredientes:

100 g de zanahorias ralladas

100 g de manteca derretida

100 g de harina

100 g de azúcar morena

20 ml de leche

2 huevos

25 g de levadura

50 g de nueces

150 g de queso crema

Jugo de ½ limón

Nuez confitada con dulce de leche:

Mariposa de nuez

Fondant

Dulce de leche

Preparación:

Mezclar la zanahoria con la manteca, el azúcar y los huevos batidos. Reservar un par de nueces y picar el resto. Incorporarlas hasta que se mezclen bien. Agregar harina bien tamizada junto con la levadura hasta formar una masa de textura consistente. Añadir la leche para que sea más ligera.

Colocar la preparación en un molde enmantecado y cocinar durante 30 minutos en horno moderado. Mezclar el queso con el jugo de limón y realizar una cubierta.

Nuez confitada con dulce de leche:

Untar las mariposas con una capa muy fina de dulce de leche. Estirar el fondant y colocar por encima de las nueces. Realizar presión con las manos. Cortar por el contorno de cada nuez. Enfriar antes de servir. Terminar la tarta decorando con estas nueces confitadas.

Autoras: Eliana Chausino y Daniela Mestre



QUEBRADA DE NUEZ Y MEMBRILLO

Ingredientes:

Masa:

250 g de harina 0000

60 g de azúcar

100 g de manteca cortada en cubos

Sal, agua y nueces c/n

Relleno:

4 membrillos

600 ml de agua

200 g de azúcar

1 rama de canela

Nueces c/n

Crema pastelera:

250 ml de leche

30 g de fécula de maíz

2 huevos

Ralladura de un limón

1 cucharadita de vainillín

100 g de azúcar

Preparación:

Realizar un arenado con la harina, el azúcar, la manteca y las nueces. Sumar un poco de agua fría y comenzar a unir. Formar la masa, pero sin amasar. Enfriar en la heladera.

Estirar la masa hasta obtener un centímetro de espesor. Colocar en un molde previamente enmantecado y enharinado. Cubrir con crema pastelera. Cortar los membrillos en gajos gruesos y colocarlos en una sartén junto con agua y manteca. Cocinar durante 3 minutos hasta que caramelice. Agregar nueces picadas a gusto. Ubicar los membrillos sobre la masa. Llevar a horno suave durante 25 minutos. Retirar y decorar con crema y nuez.

Crema pastelera:

Entibiar la leche. Por otro lado mezclar los huevos con el azúcar. Incorporar la fécula disuelta en agua fría. Verterle la leche. Mezclar. Llevar de fuego mínimo a medio, mover constantemente en forma de ocho, hasta que comience a espesar. Cocinar unos minutos más y retirar del fuego. Aromatizar con el vainillín. Dejar enfriar con papel film en contacto.

Autoras: Marcela Blanco y Melisa Funes



TORTA DE NUECES CONGRATULATION

Ingredientes:

Masa:

- 2 tazas de harina leudante
- 4 claras a punto nieve
- 2 tazas de azúcar
- 150 g de margarina
- 1 taza de yogur
- 1 taza de nueces picadas

Relleno:

- 2 tazas de leche
- 4 yemas
- 1 cucharada de vainillín
- 3 cucharadas de harina
- 1 cucharada de manteca

Glasé real:

- 2 claras
- 1 cucharada de jugo de limón
- Azúcar impalpable c/n

Preparación:

Masa:

Batir la margarina, el azúcar, las yemas, el yogur y la harina. Agregar los ingredientes restantes mezclando suavemente. Cocinar en horno suave durante 25 minutos en un molde enmantecado y enharinado.

Relleno:

Batir la leche, las yemas, el vainillín y la harina. Llevar a fuego hasta espesar.

Glasé real:

Batir las claras con el jugo de limón. Agregar el azúcar hasta obtener un glasé firme.

Armado: una vez frío el bizcochuelo, cortarlo horizontalmente, rellenarlo y decorarlo.

Autores: Esteban Montiel y Olga Flores



TARTA DE NUEZ

Ingredientes:

Masa:

250 g de harina 0000

60 g de azúcar

2 huevos

100 g de manteca cortada en cubos

Polvo de hornear, ralladura de limón, sal y agua c/n

Relleno:

400 g de nueces picadas

60 g de dulce de leche

Leche condensada c/n

Preparación:

Realizar un arenado con la harina, el azúcar, la ralladura de limón y la manteca. Poner un poquito de agua fría y empezar a unir la masa con los dedos hasta que se una. Dejar enfriar en la heladera.

Estirar la masa hasta lograr un centímetro de espesor. Colocar en un molde previamente enmantecado. Sumar una capa de dulce de leche, agregar las nueces y verter la leche condensada. Llevar a horno suave durante 25 minutos. Retirar y dejar enfriar

Autoras: Julieta Martín y Juliana Martínez



TARTA DE RICOTA Y NUECES

Ingredientes:

Masa:

200 g de harina
100 g de manteca
50 g de azúcar
1 huevo
Sal c/n

Relleno:

500 g de ricota
180 g de azúcar
150 g de nueces
2 huevos
Vainillín, agua y sal c/n

Crema saborizada:

150 ml de crema de leche
100 g de pulpa de frutilla
2 cucharadas de azúcar
Ralladura de medio limón

Preparación:

Masa: realizar un arenado con la harina, el azúcar y la manteca. Colocar un poquito de agua fría y empezar a unir, sin amasar. Estirar la masa de un centímetro de espesor. Enfriar en la heladera. Estirar la masa y colocar en moldes.

Relleno: mezclar en un bol el azúcar, la ricota, los huevos, las nueces, el vainillín y la sal. Rellenar los moldes hasta completar la superficie. Cocinar en horno suave durante 25 minutos. Retirar y dejar reposar a temperatura ambiente.

Crema saborizada: colocar la crema de leche en un recipiente. Incorporar el azúcar junto con la ralladura de limón, hasta lograr una consistencia firme.

Poner en la superficie de la tarta ya fría, la crema de leche en forma de copos rizados.

Decorar con frutillas y almíbar. Conservar en frío.

Autor: Jonatan Sisterna



TARTA GANACHE DE CHOCOLATE CON NUEZ

Ingredientes:

Masa:

250 g de harina leudante

100 g de azúcar

125 g de manteca

1 yema

1 huevo

Vainillín, agua y ralladura de limón c/n

Ganache:

150 g de nueces

100 g de chocolate amargo trozado

Preparación:

Masa:

Realizar un arenado con la harina, el azúcar y la manteca. Poner agua fría y unir la masa, sin amasar. Enfriar en la heladera. Estirar la masa y colocar en un molde enmantecado y enharinado. Llevar a horno moderado durante 15 minutos.

Ganache:

Calentar la crema de leche en un recipiente. Cuando esté a punto de hervir retirar del fuego e incorporar el chocolate. Mezclar con una espátula sin dejar de revolver hasta integrar, colocar las nueces sobre la masa cocida. Volcar la ganache y servir.

Autoras: Jimena Vargas y Jéssica Sanjurjo



PESTO TUPUNGATINO

Ingredientes:

Pesto salsa:

1 taza de albahaca picada

1 taza de perejil picado

1 taza de nueces picadas

4 dientes de ajo picados

½ taza de aceite de oliva

½ taza de queso rallado

Sal y pimienta c/n

Pesto crema:

½ taza de crema de leche

2 cucharadas de manteca pomada

½ taza de queso rallado

1 taza de albahaca picada

1 taza de nueces picadas

1 taza de perejil picado

Preparación:

Mezclar ajo, albahaca, perejil y queso. Agregarle sal y aceite hasta formar una pasta homogénea lista para servir.

Para preparar el pesto crema, calentar suavemente la manteca junto con la crema y agregar albahaca, ajo, perejil y nueces. Hervir por 3 minutos revolviendo en forma de ocho.

Autora: Marta Guibourdenche



CHEESECAKE TRADICIONAL CON TINTES DE NUEZ

Ingredientes:

Cheesecake:

100 g de galletas de chocolate molidas

100 g de nueces molidas

60 g de manteca

70 g de azúcar

50 ml de agua

Un sobre de gelatina sin sabor

2 yemas

Ralladura y jugo de ½ limón

200 g de queso crema

100 ml de crema de leche

Preparación:

Mezclar las galletas con la manteca. Colocar la pasta sobre la base de un molde desmontable. Llevarla a la heladera.

Realizar un almíbar punto “bolita blanda” y agregar la gelatina previamente hidratada. Volcarlo sobre las yemas en forma de hilo, hasta que el bol enfríe y la preparación cambie de color. Incorporar unas gotas de jugo de limón y luego la crema de leche a medio punto, junto con el queso crema. Colocar la preparación sobre el molde con las galletas molidas. Llevar a frío un mínimo de 2 horas.



GALLETAS DE CHOCOLATE Y NUEZ

Ingredientes:

150 g de chocolate semi amargo

100 g de manteca pomada

100 g de azúcar

2 huevos

1 cucharada de vainillín

30 g de harina leudante

30 g de nueces molidas

20 g de cacao amargo

Sal c/n

Preparación:

Fundir el chocolate a baño maría y dejar entibiar. Batir la manteca con el azúcar, agregar los huevos y el vainillín. Incorporar el chocolate y la harina tamizada con las nueces, el cacao y la sal. Colocar la masa en una placa revestida con papel film y dejar enfriar. Tomar porciones de la masa del tamaño que se desee y darles forma esférica. Colocar en una placa enmantecada y enharinada, aplastarlas levemente y llevar a horno moderado durante 10 minutos.

Salsa caramelo:

100 g de azúcar

150 ml de agua

1 cucharadita de nuez molida

Pimienta verde molida c/n

Preparación:

Realizar un caramelo con el azúcar y desglasar con el agua. Dejar que el caramelo se disuelva, incorporar la nuez y la pimienta. Enfriar a temperatura ambiente.

Colocar las galletas en forma de pirámide en un plato y bañar con la salsa de caramelo realizando pequeños hilos.

Autora: Lourdes Eugenia Abeiro



BOLITAS DE PAPAS RELLENAS, SALSA BARBACOA Y CAMELIZADO DE HINOJO

Ingredientes:

5 papas
2 huevos
1 hinojo cortado en juliana
1 diente de ajo
100 g de queso azul cortado en cubitos
30 nueces en mitades
30 g de perejil picado
50 g de azúcar
Pan rallado, harina, sal y pimienta c/n

Salsa barbacoa:

½ cebolla
3 dientes de ajo fileteados
50 g de azúcar morena
50 ml de salsa de soja
200 ml de ketchup
30 ml de aceite de oliva
Sal y pimienta c/n

Preparación:

Hervir las papas con la cáscara. Pelarlas y realizar un puré. Condimentar con perejil, ajo, sal y pimienta. Realizar bolitas de puré con un poco de harina, pasarlas por huevo batido, pan rallado y freírlas. Enfriar. Cortar una tapita y formar un hueco en el centro, rellenar con nuez y queso azul. Colocar la tapa.

Salsa barbacoa:

Dorar la cebolla y el ajo. Añadir azúcar y cocinar unos minutos. Colocar la salsa de soja y el ketchup y hervir. Cocer a fuego bajo durante 5 minutos. Salpimentar y dejar enfriar.

Caramelizado de hinojo:

En un sartén transparentar el hinojo. Agregar azúcar para caramelizarlo.

Armado:

En un plato presentar las bolitas de papas, colocar en un costado una salsaera pequeña o un vaso shot con la salsa barbacoa. Finalmente decorar en los bordes con el hinojo caramelizado.

Autoras: Pamela Navarro y Luz Gutiérrez



QUINULINAS

Ingredientes:

250 g de nueces trituradas

100 g de garbanzos molidos

50 g de pasas de uva picadas

150 g de chocolate rallado

70 g de almendras molidas

40 g de miel

40 g de arropo de uva

30 g de fruta abrillantada en trozos pequeños

12 tapas para empanadas

Canela c/n

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes y formar una pasta. Rellenar las masas para empanadas. Cocinar al horno o freír. Servir frías.

Autora: Emma René G. de Pagnotta



BAKAWA

Ingredientes:

Masa:

500 g de harina

100 g manteca

Agua c/n

Relleno:

250 g de nueces molidas

200 g de azúcar

1 cucharada de canela en polvo

Almíbar:

150 g de azúcar

200 ml de agua

Ralladura de un limón

Preparación:

Realizar el almíbar y dejar enfriar. Preparar la masa y dejarla descansar en la heladera durante ½ hora. Mezclar los ingredientes del relleno. Estirar la masa y cortarla con un molde. Sobre esto, colocar relleno e intercalarle varias capas de masa. Presionar bien antes de cortar. Trozar en cuadrados y colocar encima pedacitos de manteca. Llevar a horno medio dorar, retirar y colocar las nueces. Dejar enfriar por completo. Antes de servir embeber cada cuadradito en almíbar tibio.

Autora: Norma Acuña



ROSCA DE NUEZ

Ingredientes:

300 g de harina 0000

100 g de manteca

200 g de azúcar

3 claras a punto nieve

1 cucharada de polvo leudante

175 ml de leche

1 taza de nueces

Procedimiento:

Batir la manteca con el azúcar hasta lograr una crema, agregar la harina y el polvo leudante tamizados. Añadir las claras a punto de nieve, intercalando con la leche y las nueces.

Colocar en un molde para rosca, enmantecado y enharinado. Llevar a horno moderado durante 30 minutos.

Autoras: Bárbara Camerucci y Mirta Abeiro



MOUSSE DE NUEZ Y SOPA FRÍA DE CHOCOLATE BLANCO Y CARDAMOMO

Ingredientes:

Mousse de nuez:

400 g de nueces molidas
200 g de crema chantilly
4 huevos
100 g de azúcar
4 cucharadas de agua
Nueces enteras para decorar c/n

Preparación:

Batir las claras a punto de nieve. Llevar al fuego el azúcar y el agua hasta lograr el almíbar. Agregar en forma de hilo a las claras. Batir las yemas y cuando estén espumosas añadir la crema chantilly, las nueces y lentamente, el merengue italiano. Volcar en moldecitos y llevar al freezer hasta que adquieran consistencia. Reservar en heladera.

Sopa fría:

6 yemas
200 g de azúcar
500 ml de leche
100 g de chocolate blanco
Cardamomo c/n

Preparación:

Mezclar en una olla las yemas y el azúcar. Hervir la leche aromatizada con el cardamomo. Colar y verter lentamente sobre las yemas batiendo con la ayuda de una cuchara de madera. Llevar a fuego y cocinar revolviendo constantemente en forma de ocho. Continuar la cocción hasta que la salsa espese pero sin llegar a punto de ebullición.

Verter la cantidad deseada de la sopa fría sobre un plato con bordes elevados, colocar en el centro la mousse.

Autora: Elisa Collovati



TRUCHA CON SALSA DE NUEZ Y GUARNICION DE VEGETALES

Ingredientes:

Salsa:

30 nueces

200 ml de crema de leche

½ taza de queso parmesano

Leche, perejil, sal y pimienta c/n

Preparación:

Hervir las nueces en leche durante unos minutos. Retirar las nueces y procesar. Agregar el perejil, la sal, la pimienta y el queso. Incorporar la crema. Finalizar su cocción en un sartén.

Guarnición:

1 pimiento rojo cortado en juliana

1 pimiento verde cortado en juliana

2 zanahorias cortada en juliana

1 berenjena

1 zapallito italiano

1 cebolla cortada en juliana

Ají, sal, pimienta y aceite c/n

Preparación:

En un wok colocar los pimientos, la berenjena y el zapallito con un poco de aceite. Agregar los vegetales restantes. Salpimentar y saltear. Reservar.

Para la trucha:

1 trucha

10 nueces tostadas picadas

Aceite, jugo de limón, sal y pimienta c/n

Preparación:

Cortar la trucha a la mitad y salpimentar. Colocarla en una placa con aceite y llevarla a horno por 10 minutos. En otra placa, tostar las nueces y luego picarlas. Una vez listo el pescado, desmenuzar y mezclar con las nueces. Acompañar con la guarnición y salsear a gusto.

Autora: Gisella Belarde



LANGOSTINOS APANADOS CON SALSA DE NUEZ

Ingredientes:

125 g de langostinos
1 huevo
200 ml de aceite
50 g de pan rallado
Sal y pimienta c/n

Preparación:

Batir y condimentar el huevo. Agregar los langostinos y mezclar. Rebozarlos con pan rallado y freír hasta dorar. Retirar y quitar el excedente de aceite.

Salsa:

25 g de nueces picadas
125 ml de crema de leche
20 ml de aceite
Sal y pimienta c/n

Preparación:

Colocar las nueces en una sartén con un poco de aceite junto con la crema de leche y condimentar. Reducir durante 5 minutos y retirar del fuego.

Arroz primavera

Ingredientes:

180 g de arroz
100 g de cebolla
100 g de zanahoria
50 g de pimienta
200 ml de agua
Sal y pimienta c/n

Preparación:

Rehogar los vegetales cortados en brunoise, agregar el arroz junto con el agua y los condimentos. Dejar cocinar durante 10 minutos.

Armado:

Colocar una porción de arroz, apoyar encima los langostinos y salsear a gusto. También se puede colocar un vaso shot con salsa de nuez para que el comensal la incorpore.



ENSALADA PIEDEMONTE

(4 porciones)

Ingredientes:

2 remolachas con las hojas
10 nueces mariposa tostadas
70 g de queso azul cortado en cubos
½ manzana verde cortada en cubos
4 cucharadas de aceite de oliva
Jugo de ½ limón
3 cucharadas de azúcar
Rúcula, sal y pimienta c/n

Preparación:

Separar las hojas de las remolachas conservando ambas partes. Desechar los tallos. Hornear las remolachas durante 45 minutos o hasta tiernizar.

Sacarles la piel y cortarlas en cubos. Hornear las nueces por 15 minutos hasta que estén tostadas. En un sartén mediano a fuego medio colocar el azúcar. Una vez derretida, bajar el fuego y agregar las nueces. Removerlas para que se cubran con caramelo. Incorporar sal. Cuando todo el caramelo este adherido a las nueces apartarlas del fuego para que se enfríen. Picar y reservar.

Llenar una ensaladera grande con partes iguales de rúcula y las hojas de la remolacha cortadas. Agregar la manzana. Rociar con jugo de limón para que la manzana no se oxide.

Mezclar todos los ingredientes menos el queso. Salpimentar a gusto. Antes de servir, esparcir el queso azul y las nueces caramelizadas.

Autor: Smith Allan Patrick



CARRÉ DE ALTURAS

Ingredientes:

500 g de cerdo, sal y pimienta c/n

Preparación:

Limpiar el carré, dejando las costillas expuestas. Hacer un orificio para permitir el relleno. Salpimentar.

Relleno:

100 g de queso tybo rallado, 100 g de queso tipo Holanda rallado, 1 cebolla chica, 1 pimiento morrón y 2 cucharadas de pan rallado

Preparación:

Rehogar la cebolla y el pimiento cortado en brunoise. Mezclar todos los ingredientes y agregar pan rallado. Salpimentar.

Costra:

250 g de nueces tostadas, 150 g de manteca, 1 cucharada de miel y 100 g de avena

Preparación:

Procesar la manteca junto con la avena, las nueces y la miel. Rellenar el carré y llevarlo a horno moderado durante 1 hora. A mitad de cocción retirar y esparcir la preparación de la costra. Terminar la cocción.

Chutney de manzana:

3 manzanas cortadas en láminas, 2 cebollas cortadas en juliana, ½ pimiento rojo cortado en juliana, ½ pimiento verde cortado en juliana, 2 cucharadas de aceite, 100 ml de vinagre, 1 clavo de olor, 1 rama de tomillo fresco, sal, canela y pimienta negra c/n

Preparación:

Rehogar las cebollas y los pimientos. Agregar la manzana, vinagre y las especias envueltas en una seda. Cocinar a fuego lento. Rectificar sazón.

Húmedo de zanahorias:

2 zanahorias, 2 huevos, 50 g de harina y orégano c/n

Preparación:

Realizar un puré con las zanahorias hervidas. Agregar el huevo, el orégano y batir. Incorporar la harina. Colocar en un molde enmantecado y llevarlo al horno fuerte durante 15 minutos. Retirar. Enfriar y desmoldar.

Autor: Marcos García





CONEJO DE UCO

Ingredientes:

Roll de conejo:

2 kg de conejo deshuesado, 3 dientes de ajo fileteados, 1 zanahoria cortada en juliana, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cebollas cortada en juliana, hierbas aromáticas, sal, pimienta y ají molido c/n

Preparación:

Colocar la carne extendida en un papel de aluminio. Condimentar con sal, pimienta y ají molido. Formar un roll y envolver en el aluminio. En una placa poner las cebollas, el ajo y la zanahoria. Agregar hierbas aromáticas. Sumar el roll y cocinar con agua en horno fuerte durante 3 horas.

Puré de papas y salvia:

250 g de papas, 100 ml de leche, 200 ml de agua, 3 hojas de salvia picadas, sal y pimienta c/n

Preparación:

Hacer un puré cremoso con las papas hervidas, salpimentar y agregar la salvia.

Tuille de nuez:

50 g de harina, 50 g de manteca, 50 g de nueces tostadas y picadas, 1 clara, 100 g de azúcar y sal c/n

Preparación:

Batir la clara, harina, sal y manteca hasta obtener una pasta homogénea. Reservar en la heladera durante media hora. Realizar la tuille sobre una placa enmantecada, extendiendo una capa fina de masa. Agregar las nueces tostadas picadas. Llevar a horno fuerte durante 3 minutos. Retirar y moldear en caliente.

Natilla de ajo y oliva:

175 ml de crema de leche, 50 ml de leche, 2 yemas, 1 diente de ajo, 2 cucharadas de aceite de oliva y 2 cucharadas de fécula de maíz

Preparación:

Batir las yemas con la fécula y el aceite de oliva. Por otro lado calentar la leche, la crema y el ajo. Mezclar las preparaciones retirando el ajo y cocinar a baño maría hasta que espese, sin llegar a ebullición.

Membrillos en Merlot:

2 membrillos, 200 ml caldo, 500 ml de vino Merlot, 2 cucharadas de fécula de maíz y 1 cucharada de azúcar

Preparación:

Cortar en gajos los membrillos y cocinarlos en vino con agua y azúcar a fuego lento. A mitad de la cocción, retirar y terminar la cocción en horno suave hasta que los membrillos estén tiernos.

Armado:

Colocar el puré moldeado y arriba una rodaja de roll de conejo. Ubicar los cascos de membrillo, salsear a gusto con la natilla de ajo y oliva. Por último colocar la tuille de nuez encima sobre los membrillos que será la que le dará textura crocante al plato.



TORTA CON CROCANTE DE NUEZ

Ingredientes:

Para la masa:

100 g de manteca
100 g de azúcar
2 huevos
200 g de harina leudante
1 cucharadita de vainillín
Sal c/n

Para la cubierta:

100 g de manteca
100 g de azúcar
50 g de nueces picadas
1 cucharada de miel
30 ml de leche
1 cucharadita de vainillín

Para el relleno:

250 ml de crema de leche
20 g de azúcar

Preparación:

Para la masa:

Batir la manteca con el azúcar y perfumar con el vainillín. Agregar los huevos y la harina tamizada junto con la sal. Volcar la preparación en un molde redondo desmontable de 26 cm de diámetro, enmantecado y enharinado. Estirar con los dedos.

Para la cubierta:

Derretir la manteca y agregar el resto de los ingredientes. Mezclar y cocinar bien. Retirar del fuego y colocar sobre la masa. Emparejar la superficie con una cuchara. Cocinar en horno moderado durante 10 minutos en la parte baja y 20 minutos en la rejilla central o hasta que se dore la cubierta.

Una vez fría, desmoldar y dividir en dos partes. Untar las capas con crema batida a punto chantilly.

Autoras: Evelyn Valderrama y Ana Casal

