

Segundo
recetario de
cítricos



MENDOZA GOBIERNO
Ministerio de Economía y Energía

Cheesecake de quinotos

Ingredientes

180 g de galletas de vainilla, 100 g de manteca derretida, 350 g de queso crema, 200 ml de crema de leche, 200 g de azúcar, 4 huevos, jugo y ralladura de 3 limones, 25 g de fécula de maíz

Para los quinotos en almíbar

150 g de quinotos, 150 g de azúcar, 150 ml de agua, 1 canela en rama

Preparación

Procesar las galletitas y añadir la manteca.

Colocar en la base de un molde desmontable.

Presionar y llevar al frío, una hora. Batir el queso con el azúcar, añadir los huevos y la ralladura. Seguir batiendo y sumar la fécula diluida en el jugo de limones. Distribuir la preparación sobre la base de galletita molida.

Cocinar el cheesecake a baño maría, una hora en horno precalentado. Dejar enfriar y llevar a la heladera.

Los quinotos, lavarlos y pincharlos con el tenedor. Hervirlos 2 minutos y pasarlos por agua helada. Repetir 3 veces esta operación.

Hervir el agua con el azúcar y la canela. Cuando se disuelva el azúcar, sumar los quinotos y cocinarlos hasta que estén traslúcidos. Conservar en la heladera.

Desmoldar la torta y servir los quinotos encima.



Torta invertida de quinotos

Ingredientes

Caramelo líquido, 1 taza de quinotos, ralladura de 1 naranja, 120 g de manteca a temperatura ambiente, 150 g de azúcar, 1 cucharadita de esencia de vainilla, 2 huevos grandes a temperatura ambiente, 250 g de harina leudante, 1/4 cucharadita de sal, 125 ml de leche a temperatura ambiente

Preparación

Enmantecar un molde de 22 cm de diámetro y precalentar el horno. Preparar el caramelo líquido y volcarlo sobre el molde para cubrir el fondo. Dejar entibiar.

Lavar los quinotos frescos, cortarlos transversalmente y quitarles las semillas. Cortar cada mitad en dos o tres rodajas. Colocar las rodajas de quinoto fresco sobre el caramelo tibio.

En un bol, batir la manteca y el azúcar hasta que queden integradas. Añadir a la mezcla la esencia de vainilla y la ralladura de naranja.

Incorporar los huevos, de a uno. Agregar los ingredientes secos tamizados, intercalando con la leche y batir hasta que quede una mezcla homogénea.

Cortar los quinotos restantes en trozos pequeños y agregarlos a la preparación, mezclando en forma pareja con espátula y movimientos envolventes.

Verter la preparación sobre las rodajas de quinoto del molde.

Hornear a temperatura media durante 40 minutos o hasta que, al insertar un palito salga completamente seco.

Por ser una torta invertida, el caramelo y quinotos de la base, al desmoldar la torta se van a convertir en la superficie de la misma, por lo que conviene hacerlo cuando la torta aún está caliente para que no se enfríe el caramelo y se dificulte el desmolde.



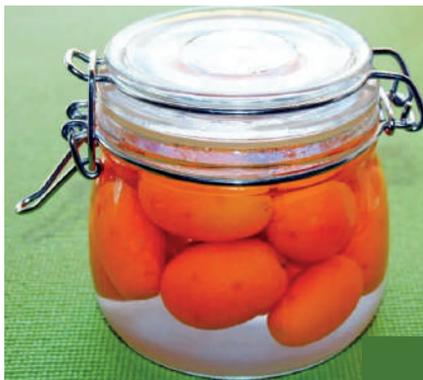
Licor de quinotos

Ingredientes

½ kg de quinotos maduros
½ litro de alcohol etílico (2 tazas)
Para el almíbar:
1 litro de agua
700 g de azúcar

Preparación

Lavar los quinotos y cortarlos a la mitad.
Colocarlos en una botella de vidrio junto con dos tazas de alcohol.
Tapar bien y dejarlo macerar durante 15 días. Colarlos.
Aparte, poner en una olla el azúcar y el agua.
Llevar al fuego y sin revolverlo se deja hervir 8 minutos o cuando al tocarlo con los dedos notemos una preparación gelatinosa como si fuese un gel.
Dejarlo enfriar hasta el día siguiente y recién agregárselo al alcohol.
Filtrarlo colocando en un colador una capa de gasa.
Se va agregando de a poco el licor y se deja filtrar solo, sin tocarlo para nada.
Embotellar, preferentemente en botellas chicas.



Mermelada de mandarina

Ingredientes

1 kg de mandarinas

650 g de azúcar

Jugo de ½ limón

Cáscara de mandarina

Preparación

Pelar las mandarinas, quitándoles la piel y todas las semillas.

Mezclarlas con el azúcar y el limón y batir hasta que quede uniforme.

Cortar la cáscara de la mandarina en trocitos muy pequeños y añadirlas a la mezcla para calentar a fuego lento, hasta conseguir la textura y consistencia deseada.

Dejar enfriar la preparación y colocarla en frascos esterilizados.



Licor de mandarina

Ingredientes

Cáscaras de 7 mandarinas frescas y sanas

3 y 1/2 tazas de azúcar

3/4 taza de jugo de mandarina

750 ml de agua

600 ml de alcohol 95° (se puede sustituir por coñac, ron u otra bebida alcohólica)

Preparación

Tratar de sacarle a las cáscaras toda la parte blanca (raspar suavemente con una cuchara).

Poner en una botella de boca ancha y agregarle el alcohol.

Tapar bien y dejar durante una semana.

Pasada la misma, preparar el almíbar poniendo en una olla el azúcar, el agua y el jugo de mandarina.

Llevar a fuego fuerte y dejar hervir 5 minutos.

Retirar y dejar enfriar.

Filtrar el alcohol con las cáscaras y agregarle el almíbar frío.

Envasar en botellas de vidrio bien tapadas.

Modo de filtrar en forma casera. Poner en un embudo una 3 gasas.

Filtrar el licor y volverlo a la botella.



Sorbete de mandarina

Ingredientes

12 mandarinas
100 g de azúcar
Jugo de ½ limón
2 claras de huevo
1 vaso de agua

Preparación

Calentar a fuego lento el agua junto al azúcar durante 10 minutos. Luego, apagar el fuego y dejar enfriar. Montar las claras a punto de nieve y mantener en la heladera.

Pelar las mandarinas e incorporarlas a las claras y el agua con el azúcar.

Dejar la mezcla en el freezer durante cuatro horas, sacando la mezcla de vez en cuando para removerla. Servir.



Pomelo gratinado con canela

Ingredientes

1 pomelo rosado

½ cucharadita de manteca

Azúcar negra, canela molida y
nuez moscada c/n

Preparación

Lavar y secar el pomelo.

Cortar en dos mitades, marcar ligeramente la pulpa alrededor de la piel y cada uno de los segmentos.

Pintar con manteca, espolvorear con azúcar y las especias al gusto. Colocar en una bandeja y gratinar durante unos 5-10 minutos hasta que haga ebullición y se doren



Flan de mandarina

Ingredientes

400 ml de jugo de mandarina
4 huevos
3 cucharadas de edulcorante
2 cucharadas de fécula de maíz

Preparación

Mezclar el jugo con los huevos.
Incorpora el edulcorante y la fécula.
Llevar la mezcla al microondas durante 15 minutos a potencia máxima. Cada 5 minutos, revolver la preparación.
Pasados los 15 minutos, dejar enfriar y llevar la mezcla a la heladera. Servir.



Bizcocho con mandarinas

Ingredientes

3 huevos

120 g de azúcar

100 ml de aceite

Ralladura de 2 mandarinas

200 g de jugo de mandarinas

70 ml de leche

200 g de harina leudante

Un sobre de levadura

Preparación

Batir los huevos y el azúcar hasta dejar una mezcla homogénea.

Añadirle la esencia, las cáscaras, el jugo, la leche y volver a mezclar bien hasta conseguir que quede homogéneo.

Reservar. Incorporar la harina y mezclar.

Verter todo en un molde y hornear durante 40 minutos.



Licor de limón y menta

Ingredientes

- 3 limones grandes bien maduros
- 20 hojas de menta fresca
- 1 litro de alcohol etílico 90° o 95°
- ½ kg de azúcar rubia
- 1 taza de agua

Preparación

- Poner el alcohol en un frasco de boca ancha.
- Lavar bien los limones y pelarlos cuidando de sacar solo la parte amarilla y dejando la parte blanca pegada a la fruta.
- Exprimirlos y poner el jugo, las cáscaras y la menta en el frasco.
- Mezclar bien, cerrar el frasco herméticamente y dejar macerar 40 días.
- Luego colar y filtrar la preparación con papel de filtro.
- Preparar un almíbar liviano con el agua y el azúcar.
- Dejar enfriar y mezclarlo con el alcohol filtrado.
- Poner el licor en botella de vidrio, tapar bien y dejar 30 días más.



Ensalada de kale, palta y pomelo

Ingredientes

6 tazas de kale picada (sin tallos)

1 palta en rodajas

1 pomelo

1/3 taza de queso rallado

2 cucharadas de semillas de calabaza tostadas
o almendras rebanadas

Para la vinagreta:

1 cucharadita de cebolla finamente picada

3 cucharadas jugo de pomelo

2 cucharadas de aceite de oliva

1/2 cucharadita de mostaza

Sal y pimienta c/n



Preparación

Para la vinagreta colocar en un recipiente la cebolla, el jugo de

½ pomelo, el aceite de oliva y la mostaza. Salpimentar.

En una ensaladera, mezclar la col rizada con la vinagreta.

Dejar reposar.

Pelar y rebanar la palta y cortar el resto del pomelo.

Después de 10 minutos, coloca las rodajas de palta y pomelo

sobre las hojas de col rizada. Espolvorear con queso

parmesano y semillas de calabaza. Servir inmediatamente.

Mini mandarinas confitadas

Ingredientes

1 litro de agua
500 g de azúcar
12 mandarinas

Preparación

Dejar macerar las mandarinas en agua durante dos días, cambiándoles el agua periódicamente. Pasado ese tiempo, hacer pequeñas incisiones en las mandarinas y volver a realizar el mismo proceso de macerado por la misma cantidad de tiempo.

Luego hervir las mandarinas durante 10 minutos, escurrir y reservar.

Para el almíbar, hervir el azúcar en agua durante al menos 8 minutos. Después incorporar las mandarinas y dejar reposar durante 24 horas en una olla tapada. Escurrir las mandarinas y dejarlas secar durante dos días y poco a poco irán endureciéndose y quedando listas para comer.

