



ENTRADA

Regalitos de espinaca, peras y queso azul



Masa filo	500 grs.
Manteca	150 grs.
Espinaca	2 unid.
Peras	1 kg
Queso azul	100 grs.
Sal, pimienta y nuez moscada	c/n
Hojas de puerro blanqueadas	c/n

Preparación:

Para el relleno, blanquear las espinacas en agua hirviendo y escurrirlas bien. Cortar las peras en cubos chicos con o sin piel. Mezclar la espinaca picada con la pera, agregarle el queso azul roto a mano. Rectificar condimentos. Reservar.

Colocar una lámina de masa filo de 20 cm x 20 cm, pintarla con manteca fundida. Colocar relleno en el centro y cerrarlo en forma de regalo y pintarla con manteca. Cocinar en horno a 200°C hasta dorar bien.

Servir atando el paquete con unas cintas de hoja de puerro blanqueadas.



WWW.LABOUTIQUEDELCOCINERO.COM
INFO@LABOUTIQUEDELCOCINERO.COM
DIR H. IRIGOYEN 2443. TEL (0342) 456 3864
DISEÑO & ILUSTRACIÓN: GROWSE.COM.AR



Solomillo relleno con tomates confit y salvia en croûte de semillas, puré de arvejas y menta e hinojos braseados con jengibre y miel

(6 porciones)



Solomillos	6 unid.
Tomates en cuartos s/semillas	9 unid.
Salvia fresca	c/n
Mix de semillas	80 grs.
Sal y pimienta	c/n
Arvejas congeladas	300 grs.
Menta fresca	a gusto
Crema	50 grs.
Sal y pimienta	c/n
Hinojos	1 kg
Cebolla en juliana	1 unid.
Ajo picado	1 diente
Vino bco	20 cc
Jengibre	a gusto
Miel	40 grs.
Agua o caldo	c/n
Sal y pimienta	c/n

Preparación:

Para el solomillo, confitar los tomates con sal, azúcar, pimienta, ajo, tomillo y aceite de oliva en horno a baja temperatura por unos 50 minutos aproximadamente.

Picar la salvia y mezclarla con el tomate confitado. Hacerle una apertura al solomillo y rellenarlo con los tomates y salvia.

Dorar los solomillos en una sartén con un poco de aceite de oliva. Retirar y pasarlos por el mix de semillas. Terminar la cocción en el horno.

Para el puré, descongelar las arvejas y mixarlas con un poco de agua. Llevar al fuego y agregarle la menta picada y la crema. Rectificar condimento.

Para los hinojos, colocar en una sartén con un poco de oliva, la cebolla, el ajo y los hinojos cicelados. Saltear unos minutos. Desglasar con el vino y agregar la miel, el jengibre, sal y pimienta. Cocinar por unos 20 minutos a fuego lento, agregándole en caso que se seque, agua o caldo.



Húmedo de chocolate & Mousse de chocolate y naranja



BROWNIE

Chocolate semiamargo	300 grs.
Manteca	180 grs.
Azúcar	400 grs.
Huevos	5 unid.
Harina	250 grs.
Nueces	180 grs.
Sal fina	1 pizca
Esencia de vainilla	1 cdita

MOUSSE DE CHOCOLATE

Merengue italiano

Claras	180 grs.
Azúcar	150 grs.
Agua	50 cc
Crema de chocolate y naranja	
Chocolate semiamargo	250 grs.
Manteca	120 grs.
Ralladura de naranja	1 ubid.
Crema	200 grs.

Preparación:

Para el Brownie, fundir el chocolate con la manteca a baño maría o microondas. Incorporarle fuera del fuego los huevos, la esencia y el azúcar. Luego agregarle harina, sal y la mitad de las nueces picadas groseramente.

Volcar la preparación en un molde de 30 x 40 enmantecado y con papel manteca también enmantecado. Tirarle por encima el resto de las nueces y cocinarlo en un horno a 200°C por unos 15 minutos aproximadamente. Retirar y enfriar.

Para el merengue italiano de la mousse, colocar el agua y el azúcar en una cacerolita al fuego hasta llegar a un almíbar a 120°C. Por otro lado batir las claras a nieve e incorporar el almíbar en forma de hilo. Seguir batiendo hasta llegar a temperatura ambiente. Reservar.

Para la crema de chocolate y naranja, fundir el chocolate picado y la manteca a baño maría. Incorporarle la ralladura de naranja. Reservar.

Unir el merengue con la crema de chocolate. Por último agregar la crema a medio punto. Colocar la mousse encima del brownie y enfriar por lo menos 2 horas.

Presentar el postre cortado en porciones individuales con una bocha de helado de chocolate blanco.



Turrón de Alicante



Claras	3 unid.
Azúcar	150 grs.
Miel	270 grs.
Almendras	450 grs.
Hostia	1 unid.

Preparación:

Pasar las almendras por agua hirviendo 5 minutos, retirar y frotar para que se pelen. Colocar en una placa y tostar en horno. Reservar.

Llevar a fuego la miel hasta que rompa hervor, incorporarla a las claras batidas previamente a nieve.

Luego agregar también en forma de hilo el caramelo que hicimos colocando el azúcar con un poco de agua a fuego hasta llegar a 150°C. Seguir batiendo la mezcla de claras, caramelo y miel hasta que se enfríe. Dejar de batir e incorporarle las almendras con la ayuda de una espátula.

Cortar la hostia del tamaño del molde y colocarlo en su base.

Acomodar encima la mezcla del turrón, colocar otro pedazo de hostia arriba y presionar bien.

Dejar reposar por unas horas y desmoldar.

Luego dejar orear a temperatura ambiente hasta que se seque bien.

Envolver y guardar.

Base clásica de budines

(Masa cuatro cuartos)



Azúcar	200 grs.
Manteca	200 grs.
Huevos	4 unid.
Harina	200 grs.
Polvo de hornear	15 grs.

opcionales
esencia de vainilla
ralladuras de cítricos
chocolate fundido
frutas secas y/o glaseadas



WWW.LABOUTIQUEDELCOCINERO.COM
INFO@LABOUTIQUEDELCOCINERO.COM
DIR H. IRIGOYEN 2443. TEL (0342) 456 3864
DISEÑO & ILUSTRACIÓN: GROWSE.COM.AR



Preparación:

Batir la manteca pomada con azúcar hasta lograr una crema. Agregar batiendo los huevos de a uno. Dejar de batir e incorporarle harina y polvo de hornear tamizados con espátula. Colocar la mezcla en los moldes y hornear a 180°C hasta que el palillo salga limpio, 35 minutos aproximadamente.

El sabor opcional se lo agregamos la mayoría de las veces en el batido de manteca y azúcar.

Este es el batido pesado básico. Desde este batido podemos hacer distintas preparaciones como Muffins, distintos budines, magdalenas, etc.



Pan Dulce

(Rinde 5 a 6 unidades de 500 grs.)



Primera masa o esponja
Levadura 25 grs.
Miel 25 grs.
Harina 000 300 grs.
Leche 180 grs.

Segunda masa
Harina 0000 700 grs.
Azúcar 200 grs.
sal 10 grs
Huevo 220 grs.
Miel 20 grs.
ralladura de limón c/n
esencia pan dulce 20 cc
esencia de vainilla c/n
Levadura 90 grs.
Manteca 200 grs.
y la esponja anterior

Frutas
Nueces 200 grs.
Fruta glaseada 150 grs.
Almendras 200 grs.
Avellana 100 grs.
Pasa de uva rubia 150 grs.
Ron 50 cc



WWW.LABOUTIQUEDELCOCINERO.COM
INFO@LABOUTIQUEDELCOCINERO.COM
DIR H. IRIGOYEN 2443. TEL (0342) 456 3864
DISEÑO & ILUSTRACIÓN: GROWSE.COM.AR



Preparación:

Para la esponja, mezclar los ingredientes y dejar fermentar a temperatura ambiente hasta que duplique o triplique su volumen.

Para las frutas, tostar las almendras y las avellanas. Pelar las avellanas. Remojar las pasas en el ron.

Picar todas las frutas en trozos del tamaño que más les guste.

Para la segunda masa, mezclar todos los ingredientes (incluyendo la esponja) menos la manteca. Amasar hasta que la masa quede lisa y elástica. Dejar leudar hasta duplicar su volumen.

Desgasificar e incorporar la manteca pomada y amasar hasta que se integre completamente. Agregar las frutas escurridas y pasadas por harina, integrar bien. Colocar la masa en los moldes con el peso correspondiente. Dejar leudar nuevamente hasta que sobre pase el molde 1 a 2 cm.

Hornear a temperatura de 160°C a 180°C dependiendo el tamaño.

TIPS:

Los tiempos de cocción van de 30 minutos a una hora dependiendo el tamaño. Para no errarle si se tiene un termómetro pastelero, la temperatura corazón del pan dulce tendría que ser de 85°C.

Para mantener la humedad del pan dulce, dejarlo siempre bien envuelto con film, celofán o en una bolsa cerrada.

Nunca pasarse del 20% de azúcar, tendríamos un freno excesivo de la fermentación. A este fenómeno se lo conoce como Ralentización.



WWW.LABOUTIQUEDELCOCINERO.COM
INFO@LABOUTIQUEDELCOCINERO.COM
DIR H. IRIGOYEN 2443. TEL (0342) 456 3864
DISEÑO & ILUSTRACIÓN: GROWSE.COM.AR

