



ESPECIAL RECETAS SIN TACC



Por la chef Andrea Pini





Paquetitos DE ESPINACA Y RICOTA

Todos los productos que se utilicen para elaborar esta receta deben ser libres de gluten.

INGREDIENTES



RINDE 8 PORCIONES

Crepes

- 300 g harina premezcla (aproximadamente)
- 300 cc leche (aproximadamente)
- 2 Huevos
- 20 g manteca derretida

Relleno

- 800 g espinaca cocida
- 500 g ricota
- 200 g queso en hebras
- A gusto sal, pimienta, nuez moscada



¡Se pueden
variar los
rellenos!



PREPARACIÓN

- Batir los huevos en un bol, luego ir alternando la leche y la harina hasta obtener una consistencia semilíquida. Agregar la manteca derretida.
- Calentar la panquequera y pincelar con manteca, colocar un cucharón de la pasta, que debe deslizarse bien y cubrir





finamente la superficie; si es necesario, agregar más leche hasta lograr la consistencia correcta. Cocinar los crepes uno a uno y reservar.

Para el relleno

- Mezclar la espinaca con la ricota y el queso, y condimentar a gusto.

- Colocar una porción del relleno en el centro de un crepe. Llevar los extremos hacia el centro y doblar las puntas hacia abajo.

- Acomodar sobre una fuente de horno aceitada y cubrir con la salsa elegida. Llevar a horno moderado hasta gratinar; retirar y servir.



Ñoquis A LA ROMANA

Todos los productos que se utilicen para elaborar esta receta deben ser libres de gluten.



PREPARACIÓN

- Colocar la leche en una olla o jarrito y llevar a fuego mediano. Condimentarla con sal y pimienta. Cuando llegue al punto de ebullición, incorporar la polenta en forma de lluvia y revolver continuamente hasta espesar. Retirar del fuego, agregar la yema y el queso rallado, y mezclar bien.
- Verter la preparación en la mesada y unir con las manos. Luego, espolvorear la mesada con harina de maíz y estirar con palote hasta lograr una masa de 1 cm de espesor.
- Cortar con cortante círculos de 5/6 cm de diámetro. Despegar los medallones cuidadosamente y colocarlos en una placa de horno previamente enmantecada.
- Colocar en cada disco media cucharadita de manteca y cubrir con abundante queso rallado.
- Gratinar en horno moderado, previamente precalentado; retirar cuando los ñoquis estén bien dorados y servir sobre salsa de tomate.

INGREDIENTES




RINDE 24 PORCIONES

- ½ taza de harina de maíz (polenta)
- 1 taza de leche
- 1 yema
- 2 cucharadas soperas de queso rallado y cantidad extra
- A gusto, sal y pimienta
- C/n de manteca

Servilos con
distintas
versiones
de salsas.





Listos para la
merienda o para
un almuerzo
express.

Pan ÁRABE

Todos los productos que se utilicen para elaborar esta receta deben ser libres de gluten.



PREPARACIÓN

- Mezclar en un bol la harina, la goma, el polvo leudante, la sal y la levadura seca. Luego agregar el aceite y el agua hasta lograr una masa húmeda.
- Cubrir con film y dejar en un lugar cálido por 45 minutos a una hora.
- Luego amasar y formar un cilindro grueso, cortar en rodajas (entre 6 y 8 pedazos). Tomar cada trozo y con las manos formar una bola. Espolvorear la mesada con premezcla o almidón y estirar con el pafote formando un círculo de aproximadamente medio centímetro de espesor.
- Precalentar el horno a moderado-alto (200 °C). Colocar los panes en una placa levemente aceitada y llevar al horno hasta notarlos inflados, unos 7 minutos.
- Dejarlos enfriar y cortar con cuidado al medio.

INGREDIENTES



RINDE 8 PORCIONES

- 1,300 kg de harina premezcla
- 1 cdita. de goma xántica
- 1 cdita. de polvo leudante
- 1 sobre (10 g) de levadura seca
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cdita. de sal
- 250 cc de agua



Tortillas

TIPO MEXICANAS

Todos los productos que se utilicen para elaborar esta receta deben ser libres de gluten.



PREPARACIÓN

Chuño

Colocar en un jarrito el agua a temperatura ambiente y disolver la fécula de mandioca. Llevar a fuego medio y revolver constantemente. Primero comenzará a tomar consistencia y luego se tornará transparente y bien gomoso. Retirar del fuego y utilizar tibio.

Tortilla

- Colocar en un bol la harina con el polvo leudante, la sal y la goma, integrar bien los ingredientes, agregar en el centro el huevo, el aceite y la cucharada de ketchup. Mezclar integrando la harina.
- Incorporar una cucharada colmada de chuño, e ir integrando hasta lograr el bollo. No incorporar agua, solo el chuño, hasta lograr una masa elástica y húmeda que se pueda estirar con facilidad.
- Espolvorear la mesada con premezcla o fécula de maíz, tomar porciones de la masa y estirar bien; luego, cortar círculos. Dejar la masa reservada tapada con un repasador para que no se seque.
- Llevar al fuego una sartén antiadherente y cocinar los discos de ambos lados solo unos minutos, hasta que se doren levemente.
- Se pueden servir con rellenos calientes de carnes y vegetales o también se pueden armar rollitos fríos con hojas verdes, fiambres y quesos.

INGREDIENTES



RINDE 8 UNIDADES

- 180 g de harina premezcla
- 1 c dita. de goma xántica
- 1 huevo
- C/n de sal
- 1 c dita. de polvo leudante
- 2 cdas. de aceite (mezcla u oliva)
- 1 cda. de ketchup

Chuño

- 100 cc de agua
- 1 cda. de fécula de mandioca





Tarta DE ZAPALLITOS

Todos los productos que se utilicen para elaborar esta receta deben ser libres de gluten.

PREPARACIÓN



- Para preparar la masa, colocar en un bol todos los ingredientes secos y mezclar bien. Por otro lado, mezclar la manteca blanda con los huevos; luego incorporar a la harina. Agregar lentamente el agua hasta formar una masa lisa. Espolvorear la mesada con almidón de maíz y estirar formando un círculo; luego forrar con ella una tartera de 26 cm. Pinchar la superficie en varios lados y llevar a horno moderado (180 °C) por siete minutos, hasta que esté levemente cocida. Retirar y reservar.
- Para el relleno, cortar los zapallitos en rodajas finas, colocarlos dentro de un colador y espolvorearlos con sal gruesa. Dejar reposar unas horas para que eliminen el líquido.
- Picar finamente la cebolla y el morrón rojo; rehogarlos en aceite. Cuando estén dorados, agregar los zapallitos y cocinar unos minutos más hasta que estén tiernos. Retirar del fuego y condimentar.
- Batir levemente los huevos y agregarles el queso rallado. Incorporar el relleno de los zapallitos y mezclar bien, verter el relleno sobre la masa. Llevar a horno moderado, hasta que se dore y coagule el huevo del relleno; durante aproximadamente 15 minutos.

INGREDIENTES



RINDE 6 PORCIONES

Masa

- 400 g de harina premezcla sin gluten
- 1 cdita. de polvo leudante
- 1 cdita. de goma xántica
- 100 g de manteca blanda
- 2 huevos
- 100 cc de agua fría
- A gusto, sal fina
- 1 cdita. de pimentón

Relleno

- 6 zapallitos redondos
- 1 morrón rojo
- 1 cebolla
- 4 huevos
- 150 g de queso rallado
- Una pizca de ají molido
- 2 cucharadas de sal gruesa
- A gusto, sal y pimienta
- C/n de aceite



Muffins

SALADOS

Todos los productos que se utilicen para elaborar esta receta deben ser libres de gluten.

INGREDIENTES



RINDE 8 PORCIONES

- 400 g de harina premezcla
- 1 cda. de polvo leudante
- 1 cdita. de goma xántica
- A gusto, sal, pimienta, nuez moscada
- 200 g de queso blanco
- 140 g de queso en hebras
- 100 cc de leche
- 4 huevos
- 4 cdas. de aceite
- 100 g de zanahoria rallada
- 100 g de remolacha rallada
- 100 g de espinaca cocida
- Tomates cherry para decorar



PREPARACIÓN

- Colocar en un bol la premezcla, el polvo leudante, la goma xántica y los condimentos.
- Mezclar bien y luego agregar el queso en hebras, el queso blanco, los huevos y el aceite; integrar los ingredientes y, por último, incorporar la leche.
- Revolver hasta lograr una pasta homogénea. Dividir la preparación en tres partes y agregar a cada una distintos vegetales.





¡Excelente
opción para
una **vianda!**

- Colocar la pasta en pirotines o en moldes para muffins, llenarlos hasta las tres cuartas partes, luego emparejar la superficie con una cuchara húmeda. Cubrir con rodajitas de tomate cherry.
- Llevar a horno moderado hasta que estén dorados, aproximadamente 15 minutos. Servir calientes o fríos.



Princesitas

Todos los productos que se utilicen para elaborar esta receta deben ser libres de gluten.



PREPARACIÓN

- Batir las yemas con el azúcar y la esencia de vainilla a punto letra; esto es cuando al levantar el batidor, lo que cae sobre la preparación no se hunde y forma un dibujo.. Tamizar la harina con el almidón y el polvo leudante. Agregar las harinas al batido de yemas; mezclar hasta integrar.
- Batir las claras a nieve, y agregarlas a la preparación anterior en forma envolvente.
- Colocar la mezcla en pirotines medianos con la ayuda de una cuchara; llenar hasta la mitad. Llevar a horno moderado (180 °C) hasta que se doren, durante aproximadamente 10 minutos. Dejar enfriar.
- Para preparar el almíbar, colocar el agua y el azúcar en un jarrito y mezclar bien; luego llevar al fuego hasta que hierva. Dejar cocinar por unos dos minutos y retirar del fuego. Reservar.
- Tomar un pirotín y cortar un conito en el centro, retirarlo y embeber con el almíbar liviano, rellenar con dulce de leche de forma que desborde la princesita y colocar el conito a modo de tapa. Espolvorear con azúcar impalpable.

INGREDIENTES



RINDE 8 PORCIONES

Masa

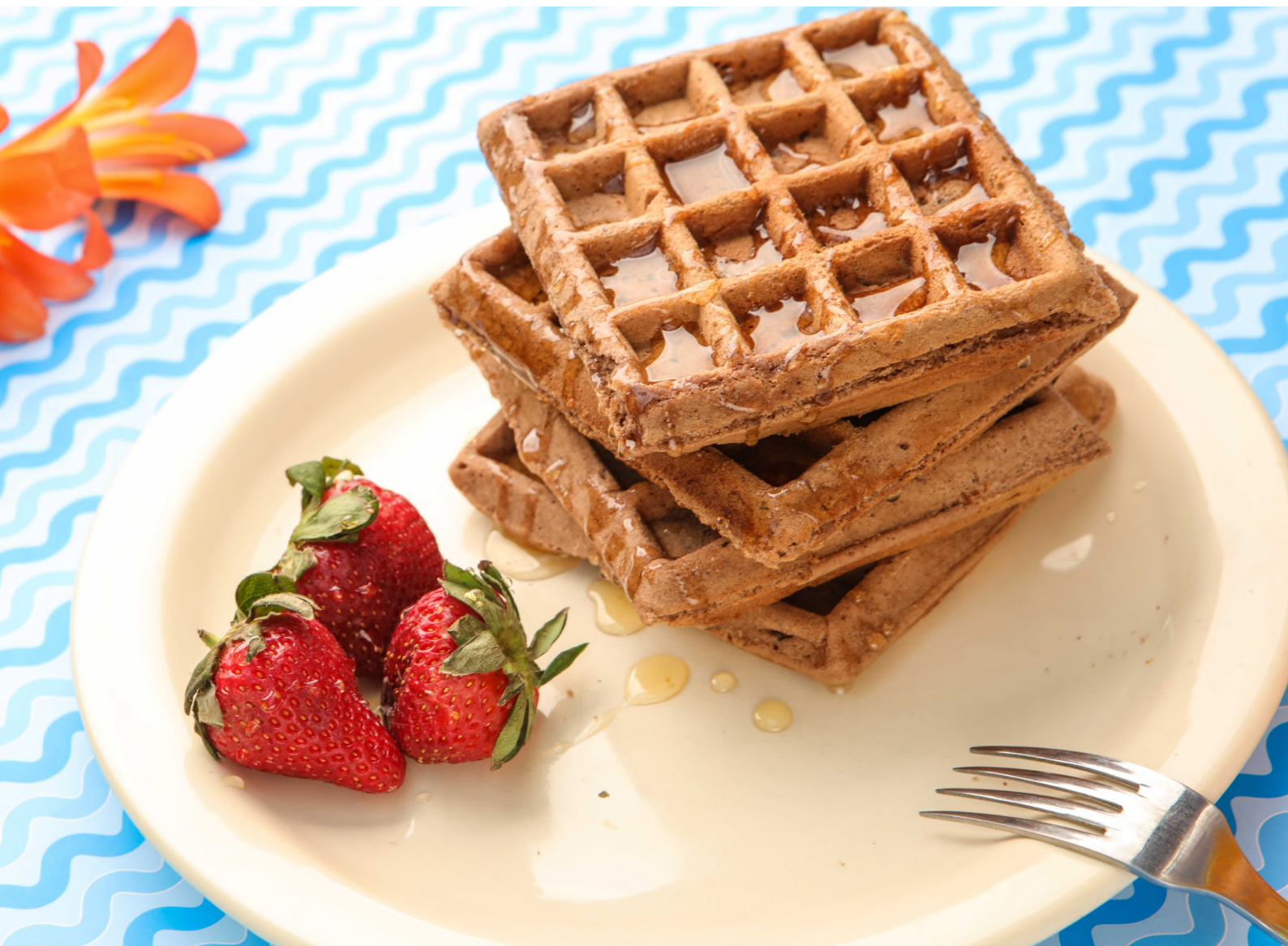
- 3 huevos
- 6 cucharadas de azúcar
- 5 cucharadas de harina premezcla sin gluten
- 3 cucharadas de almidón de maíz
- 1 cdita. de polvo leudante
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- 150 g de dulce de leche repostero
- C/n de azúcar impalpable

Almíbar liviano

- 80 g de azúcar
- 80 cc de agua

Para darse un gustito en familia.





Waffles

Todos los productos que se utilicen para elaborar esta receta deben ser libres de gluten.



PREPARACIÓN

- Tamizar las harinas con el polvo leudante, la canela y el cacao, agregar el azúcar, el aceite y el huevo batido. Luego, agregar la leche lentamente hasta formar una pasta pegajosa, mucho más consistente que la de panqueques.
- Dejar reposar la pasta por 15 minutos.
- Precalentar la wafflera, rociar con spray vegetal, colocar una porción de pasta y esparcir cuidadosamente. Si no se tienen wafflera, pueden realizarse en una sartén con antiadherente: colocar una cucharada de la preparación y aplanar formando un círculo. Luego, dar vuelta cuidadosamente.
- Pueden servirse con miel, salsas dulces, mermeladas o dulce de leche.

INGREDIENTES



RINDE 6 PORCIONES

- 100 g de harina premezcla
- 100 g de harina de trigo sarraceno
- 1 huevo
- 2 cucharadas de aceite
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 cdita. de canela
- 1 cucharada de cacao
- 1 cdita. de polvo leudante
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- C/n de leche
- Spray vegetal



Torta DE CHOCOLATE CON FRUTILLAS

Todos los productos que se utilicen para elaborar esta receta deben ser libres de gluten.

INGREDIENTES



RINDE 8 PORCIONES

- 160 g de almidón de maíz
- 40 g de cacao amargo
- 1 cucharada de café instantáneo
- 200 g de azúcar
- 1 cdita. de polvo leudante
- 6 huevos
- 1 cdita. de esencia de vainilla

Almíbar liviano

- 200 cc de agua
- 200 g de azúcar

Relleno y cobertura

- 500 cc de crema de leche
- 1 pote de mermelada de frutillas
- 300 g de frutillas
- 5 cucharadas de azúcar
- 1 cdita. de esencia de vainilla

Hacé esta
receta para
sorprender a un
ser querido.



PREPARACIÓN

- Colocar en el bol de la batidora los huevos y el azúcar, y batir a velocidad máxima. Agregar la esencia de vainilla y seguir batiendo. El punto que debe lograrse se llama "punto letra" (al respecto, ver receta de las princesitas).
- Tamizar el almidón con el cacao, el café y el polvo leudante, e incorporarlos al batido con la ayuda de una espátula, en forma envolvente. Verter en un molde de torta de 24/26 cm de diámetro, enmantecado y enharinado. Llevar





a horno moderado aproximadamente por 30 minutos. Introducir un palillo o cuchillito en el centro para comprobar la cocción. Es recomendable preparar el bizcochuelo un día antes de rellenarlo.

- Para preparar un almíbar liviano, mezclar el agua con el azúcar, llevar al fuego, dejar hervir 5 minutos. Retirar, dejar enfriar y luego saborizar con unas gotitas de esencia de vainilla.

- Batir la crema con el azúcar y la esencia de vainilla hasta tomar consistencia.

- Filetear las frutillas, pero dejar alguna entera para decoración.

- Para el armado, cortar el bizcochuelo en tres capas. Embeberlas con almíbar; cubrir una de ellas con mermelada de frutillas y la otra con crema y frutillas fileteadas. Una vez rellena la torta, cubrir la superficie con la crema restante con la ayuda de una espátula, y luego decorar con las frutillas.



Torta

FRUTAL INVERTIDA

Todos los productos que se utilicen para elaborar esta receta deben ser libres de gluten.



PREPARACIÓN

- Comenzar por la cobertura. Untar un molde savarín mediano con los 30 g de manteca y luego cubrir el fondo con el azúcar negra. Llevar a horno fuerte unos minutos y, cuando comience a derretirse el azúcar, retirar inmediatamente.
- Acomodar los duraznos y las bananas cortadas en rodajas y las nueces levemente picadas. Reservar.
- Luego se arma la torta: colocar la manteca blanda y el azúcar en un bol, batir hasta formar una crema y luego agregar de a una las yemas. Perfumar con la esencia de vainilla, después agregar la harina premezcla, el almidón y el polvo leudante. Mezclar bien. Batir las claras a punto de nieve e incorporar suavemente a la preparación.
- Verter la mezcla en el molde y llevar a horno moderado suave por aproximadamente 30 minutos. Retirar del horno, dejar reposar unos minutos y desmoldar en un plato. Se puede servir sola o con un copete de crema.

INGREDIENTES



RINDE 12 PORCIONES

Torta

- 3 huevos
- 200 g de azúcar
- 70 g de harina premezcla
- 60 g de almidón de maíz
- 1 cucharada de polvo leudante
- 120 g de manteca blanda
- 1 cdita. de esencia de vainilla

Cobertura

- 1 lata de duraznos
- 2 bananas
- 50 g de nueces
- 100 g de azúcar negra
- 30 g de manteca blanda





Tulipas DE PALTA Y CHOCOLATE

Todos los productos que se utilicen para elaborar esta receta deben ser libres de gluten.

INGREDIENTES



RINDE 6 PORCIONES

Las tulipas

- 2 claras de huevo
- 60 g de harina
- 1/2 cdita. de goma xánica
- 60 g de azúcar
- 60 g de manteca
- 1 cdita. esencia de vainilla

Mousse

- 2 paltas maduras
- 3 cdas. de aceite de coco
- 2 cdas. de miel
- 100 g de chocolate semiamargo
- 1 cdita. de esencia de vainilla



PREPARACIÓN

- Mezclar, sin batir, las claras con el azúcar, la esencia y la manteca blanda. Agregar la premezcla con la goma e integrar bien.
- Forrar una placa de horno con papel manteca. Tomar porciones de masa y, con ayuda de una cuchara, esparcir formando círculos bien separados unos de otros.
- Llevar a horno fuerte durante aproximadamente 5 minutos, hasta que se vean dorados los bordes, pero la preparación debe quedar blanda.
- Retirar, y sin dejar enfriar, colocar la masa sobre un vaso invertido para que tome la forma, cubrir con otro vaso igual sin hacer presión para no romper la tulipa. Dejar enfriar para que se endurezca y mantenga la forma.
- Reservar.
- Para preparar la mousse derretir el chocolate con el aceite de coco en microondas o en un baño de María, colocar las paltas en el vaso de la licuadora (o utilizar un *mixer*), procesar y agregar la miel y la esencia. Luego, lentamente, incorporar el chocolate derretido.
- Licuar bien hasta lograr una mezcla homogénea. Rellenar las tulipas y llevar a la heladera por lo menos por un par de horas.





Galletitas

CON CHISPAS Y MANÍ

Todos los productos que se utilizan para elaborar esta receta deben ser libres de gluten.



PREPARACIÓN

- Colocar la manteca blanda en un bol y agregar el azúcar (blanca y negra), y batir hasta formar una crema. Luego agregar el huevo y la esencia; seguir batiendo hasta integrar.
- Incorporar la harina premezcla con el polvo leudante y la sal. Mezclar hasta que quede una pasta uniforme. Agregar las chispas de chocolate y el maní.
- Una vez lista la pasta, tomar porciones con una cuchara y formar bolitas con ayuda de las manos. Colocar en una fuente sin que se toquen y llevarlas a la heladera por 20 minutos.
- Precalentar el horno a 180 °C, moderado.
- Forrar una placa con papel manteca y colocar las bolitas de pasta bien separadas. Llevar al horno aproximadamente unos 10 a 12 minutos; retirar cuando se observe dorado el borde de las galletitas. No despegarlas hasta que se enfrien.



Encontrá más recetas Sin TACC en www.facebook.com/DIAArgentina y en la web: www.revistaexpertas.com.ar

INGREDIENTES



RINDE 15 PORCIONES

- 170 g harina premezcla
- 1 cda. de polvo leudante
- Sal
- 100 g manteca blanda
- 180 g azúcar
- 20 g azúcar negra
- 1 huevo
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 60 g de chispas de chocolate blanco
- 60 g de chispas de chocolate negro
- 60 g de maní tostado natural (sin sal)

¡Son
exquisitos
para la hora
del mate!



LO MEJOR DE CADA RINCÓN DEL PAÍS,
Día  LO LLEVA A TU MESA.

CONCORDIA, ENTRE RÍOS



MIRÁ CÓMO LO HACEMOS



@DIAArgentina



Día 