

SUPLEMENTO

RECETAS PARA LAS FIESTAS

Ideas para entrada, plato principal
y mesa dulce

Por Jimena Montereve





Huevitos rellenos en canoa

» Rinde 12 unidades

INGREDIENTES

- 6 huevos duros
- 1 lata chica de atún DIA
- 6 tomates perita
- 3 cucharadas de queso blanco DIA
- 1 cucharada de mayonesa DIA
- 1 cdita. de mostaza DIA
- A gusto, sal y pimienta DIA

Varios

- Brotes de alfalfa o perejil picado

PREPARACIÓN

- Cocinar los huevos hasta que estén duros hirviendo durante 12 minutos. Dejarlos enfriar, pelarlos y cortarlos a la mitad. Retirar las yemas y reservarlas en un recipiente.
- Escurrir el atún y agregarlo a las yemas. Luego, incorporar el queso blanco, la mayonesa, la mostaza, la sal, y pisar muy bien hasta formar una pasta homogénea.
- Cortar los tomates perita y ahuecarlos. En el hueco, ubicar una mitad de huevo (clara); rellenar abundantemente con la preparación de yemas y atún y decorar con una peluquita de brotes o de perejil picado.



Arrollado estilo club

» Rinde 8 porciones

INGREDIENTES

- C/n de mayonesa DIA
- 2 tomates redondos
- 1 planta de lechuga
- 1 pionono DIA
- 150 g de jamón cocido DIA
- 1 pechuga de pollo
- 2 huevos duros

PREPARACIÓN

- Hervir y desmenuzar el pollo; luego, salpimentar y reservar.
- Por otra parte, cortar en rodajas finas los tomates y reservar.
- Abrir el pionono y untar con mayonesa. Luego, ubicar en capas el jamón cocido (reservar algunas fetas para decorar), los huevos duros en cuartos, el pollo desmenuzado, las hojas de lechuga y, finalmente, enrollar.

TIP: decorar pintando con mayonesa y cubrir el pionono con el jamón cocido restante.





Ceviche de vegetales

» Rinde 4 porciones

INGREDIENTES

- 2 zucchinis
- 1 pera
- 1 pepino
- 1 remolacha
- Brotes (finos: alfalfa, rabanitos, rúcula)

■ 1 cebolla morada

Para el aderezo

- Jugo de 2 limones
- 2 cdas. de miel
- Jugo de ½ naranja
- 1 cda. de ralladura de jengibre
- Sal y pimienta DIA
- Aceite de oliva DIA

PREPARACIÓN

- Cortar las hortalizas y la pera en crudo, lo más finitas posible; puede ser con un cuchillo filoso o con mandolina.
- Si se corta la remolacha en crudo, dejarla en un recipiente con agua hasta el momento de armar el carpaccio, para que pierda un poco de color, así no teñirá la preparación. Colocar el resto en un plato o fuente.
- Para el aderezo, colocar en un recipiente los jugos, el jengibre rallado, la miel, la sal y el aceite de oliva. Mezclar todo hasta que emulsione y luego volcar sobre las verduras.
- Espolvorear con pimienta, decorar con brotes finos y llevar a la heladera por lo menos ½ hora, para que el aderezo marine la preparación.
- Servir como entrada o acompañamiento.



Carré de cerdo en salsa de ciruela y cerveza

» Rinde 12 unidades

INGREDIENTES

- 1 carré de cerdo o bondiola de 1,5 kg
- 1 frasco de mermelada de ciruelas DIA
- 4 cebollas
- 3 zanahorias
- C/n de aceite DIA
- 2 latas de cerveza St. Wendeler
- A gusto, sal y pimienta DIA
- 4 cucharadas de mostaza DIA

PREPARACIÓN

- Cortar las cebollas en cuartos y las zanahorias en rodajas gruesas. Reservar.
- En una cacerola, dorar la carne a fuego fuerte; luego incorporarle las cebollas y las zanahorias, verter la mermelada y la cerveza. Salar y bajar el fuego, cocinar aproximadamente durante una hora.
- Incorporar la mostaza, revolver y dejar reposar en la cacerola aproximadamente dos horas.

TIP: Se puede acompañar con unos pancitos saborizados de cebolla y queso.





Matambrito de cerdo y ensalada

» Rinde 12 unidades

INGREDIENTES

- 1 frasco de miel DIA
- 200 g de mostaza DIA
- 800 g de bifes de matambre de cerdo

Ensalada:

- 1 lata chica de palmitos DIA
- 200 g de queso de campo
- 100 g de aceitunas verdes y negras DIA
- C/n de lechuga
- 1 cebolla morada
- 2 huevos duros

Vinagreta:

- 1 ½ cucharadas de aceite de oliva DIA
- 1 cucharada de jugo de limón DIA
- A gusto, orégano DIA

PREPARACIÓN

Para el matambre:

- En una sartén caliente, dorar los bifes de matambrito de un lado y del otro, condimentar con sal y pimienta.
- Luego, agregar la mostaza y la miel, y dejar reducir hasta que la salsita se espese.

Para la ensalada:

- Al menos una hora antes de servir la ensalada, mezclar el queso con el aceite de oliva y el orégano para que se vaya marinando. Revolver y dejar reposar a temperatura ambiente.
- Al momento de prepararla, mezclar los palmitos, las aceitunas, el queso, la lechuga, la cebolla morada cortada muy finita y los huevos duros.
- Aderezar la ensalada con los ingredientes del aliño y servir.



Postre helado de dulce de leche y oblea

» Rinde 6 unidades

INGREDIENTES

- 3 paquetes de galletitas obleas rellenas DIA
- 500 g de dulce de leche repostero DIA
- 200 g de crema de leche DIA
- Baño de chocolate DIA
- Trocitos de chocolate blanco DIA
- Molde budinera y papel aluminio DIA

PREPARACIÓN

- Cubrir la budinera (de aproximadamente 30 cm de largo) con papel aluminio. Sobre la base que forma el papel, ubicar las obleas.
- Aparte, batir el dulce de leche junto con la crema con la batidora eléctrica, hasta que quede como una mousse. Volcar la mitad de la preparación arriba de las obleas y emparejar bien. Cubrir nuevamente con una capa de galletitas y luego con el resto de la mousse de crema y dulce de leche; y terminar el postre con otra capa de galletitas. Llevar al freezer por unas 3 horas.
- Desmoldar en una linda bandeja y cubrir con el baño de chocolate y trocitos de chocolate blanco. Ponerlo nuevamente en el freezer, hasta el momento de servir.

TIP: Al baño de chocolate se le puede agregar una cucharadita de manteca para hacerlo más brillante.





Pan dulce

» Rinde 12 porciones

INGREDIENTES

- 1 kg de harina 0000 DIA
- 100 g de manteca DIA
- 4 huevos
- 250 g de azúcar DIA
- 1 taza de leche tibia DIA
- ½ taza de agua tibia
- 50 g de levadura fresca DIA
- 2 cdas. de miel DIA
- Ralladura de ½ limón
- Ralladura de ½ naranja
- 1 cda. grande de esencia de vainilla DIA
- 800 g de frutas secas

PREPARACIÓN

- Poner en un bol grande la harina, hacer un hueco en el centro y agregar el azúcar, la manteca blanda, los huevos, la miel, las ralladuras y la esencia de vainilla.
- Aparte, disolver la levadura en el agua tibia, luego colocar el líquido en el hueco de la harina y, con un tenedor, integrar todo; una vez unido, agregar la leche tibia.
- Amasar. Si la masa queda muy pegajosa, espolvorear con harina, golpear contra la mesa y amasar un poco más hasta que tome una consistencia lisa y elástica.
- Poner en un bol, tapar con una bolsa plástica y por encima colocar un repasador. Esperar que leve.
- Una vez que levó, retirar del recipiente, estirar un poco e incorporar la fruta bien picada; amasar hasta que se distribuya.
- Luego dividir la masa en tres bollos.
- Si es pan dulce genovés, darle forma redonda, colocar en una asadera enmantecada y hornear.
- Si es milanés, darle forma de bollo a la masa y poner en el molde hasta la mitad. En ambos formatos, dejar levar nuevamente, tapados.
- Para ambos tipos de pan dulce, pincelar con huevo batido y, una vez levado, llevar al horno a fuego medio durante 45 a 60 min.