

COCINAS VÍVIDAS

con

Jimena Monteverde



ÍNDICE

• Budín húmedo de naranja con chocolate	3.
• Entrañas con crocante de pesto y papas rústicas	5.
• Ñoquis de queso con salsa fileto	6.
• Omelette verde caprese	8.
• Pan casero común e integral	9.
• Pan plano con cebollas caramelizadas y queso	11.
• Pollo crispy con verduras glaseadas	12.
• Risotto de calabaza y puerros	14.
• Buñuelos de arroz, zanahoria y queso	15.
• Cheese cake con dulce de leche	17.
• Pepas caseras de batata y membrillo	19.

BUDIN HÚMEDO

DE NARANJA CON CHOCOLATE.



INGREDIENTES

Para la torta

- 1 taza de aceite
- 3 huevos
- 1 taza de azúcar
- Jugo de 1 naranja y 1 limón
- 3 tazas de harina leudante

Para baño de chocolate

- 150 gr de chocolate amargo
- 150 gr de crema de leche

PROCEDIMIENTO

Para el budín

En un bol mezclá el aceite con el azúcar, agrega los huevos de a uno por vez, y, por último, incorpora la harina intercalando con el jugo de naranja y limón, luego volcar la mezcla en una tortera mediana, enmantecada y enharinada.

Cuando la preparación ya este dispuesta en el recipiente, lleva a horno moderado a mínimo por 40 minutos.

Baño de chocolate

En una cacerola coloque la crema de leche y una vez que rompa hervor vierta sobre el chocolate picado, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundir el chocolate por completo.

Una vez que el budín salio del horno, dejar enfriar, desmoldar y cubrir con el baño de chocolate.





ENTRAÑAS CON CROCANTE DE PESTO Y PAPAS RÚSTICAS.



INGREDIENTES

Para las Entrañas

- Entrañas 4 U.
- Albahaca 1 planta
- Queso rallado 2 tz
- Aceite de oliva 8 cda
- Sal pimienta
- Ajo 1 diente
- Jugo de 1/2 limón
- Pan rallado c/n

Para las papas rústicas

- 4 papas blancas con cascara
- Polenta
- Aceite de oliva
- Sal, romero

PROCEDIMIENTO

Limpiar las entrañas lavar y pimentar. Dorarlas en plancha.

Para el pesto poner la albahaca el ajo, el aceite, sal y pimienta. Mixear y luego mezclarlo al queso rallado y el limón.

Una vez doradas las entrañas poner por arriba el pesto espeso espolvorear con pan rallado y queso y gratinar en el horno.

Hervir las papas por 15 minutos, hasta que estén blandas, no cocidas. Enfriarlas un poco y cortarlas en cuña.

Colocar en un bol, agregar una cucharada de aceite de oliva, especias, sal y mezclar con la mano.

Pasar por polenta llevar a horno hasta que estén doradas.

ÑOQUIS DE QUESO CON SALSA FILETO.



INGREDIENTES

Para las ñoquis

- 500g de queso fresco (cremoso o port salut)
- 2 tazas de harina comun (sin leudante)
- 2 huevos
- Sal y pimienta
- Nuez moscada

Para la salsa fileto

- 2 tomates
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva, sal y pimienta
- 750 g de puré de tomates

PROCEDIMIENTO

Ñoquis

Pisas el queso hasta que quede tipo pure en un plato lo pasas a un recipiente y agregas 2 huevos, sal, pimienta y nuez moscada y las 2 tazas de harina comun. Mezcla y baja a la mesada, amasa hasta que logras una masa homogénea.

Estiras los rollitos y cortas con cuchillo pequeños cilindros. Cocinar en abundante agua hirviendo con sal, ni bien suben un par, colalos y servilos la salsa fileto.

Salsa fileto

Cortar el ajo en láminas finas. Saltearlo con aceite caliente, sin que llegue a dorarse. Agrega los tomates, cortados en cubitos pequeños, revolver y cocinar por unos 5 minutos. En ese momento, salpimentar y, si decidieron hacerlo, agregar el puré de tomates y cocinar por unos 20 minutos.



AMOBILIARIOS

CASAS
VIVIDAS

COCINAS VÍVIDAS

Jimena Monteverde



AMOBILIARIOS

CASAS
VIVIDAS

OMELETTE VERDE CAPRESE.

INGREDIENTES

Para el omelette

- 1 paquete de espinacas
- 2 huevos
- 1 cda. de harina leudante
- Sal y pimienta

Para el relleno

- 1 tomate redondo
- 100 g de queso port salut
- Hojas de albahaca fresca
- 1/2 taza de queso rallado
- Aceite



PROCEDIMIENTO

Lavar la espinaca, escurrirla y saltearla en una sartén hasta que esté cocida. Retirar, escurrir y, en un mixer, mezclar junto con los huevos y la harina. Condimentar con sal y pimienta.

Cortar el tomate y el queso en cubos pequeños y reservar.

En una sartén caliente, a fuego fuerte, con un poquito de aceite, volcar la preparación verde, bajar el fuego y colocar en el centro el queso y el tomate en daditos, las hojas de albahaca cortadas con los dedos y la mitad del queso rallado.

Tapar la sartén y cocinar la preparación por unos 3 minutos. Despegar con una espátula la mitad de la preparación y doblarla sobre la otra mitad para cubrir el relleno.

Dejar cocinar por un minuto más.

PAN CASERO COMÚN E INTEGRAL.



INGREDIENTES

- 1k de harina 000 o harina integral (más extra)
- 3 cucharaditas de sal
- 25 g de levadura fresca

- 1 cucharadita de azúcar
- 2 tazas de agua tibia
- 1 pocillo de aceite neutro

PROCEDIMIENTO

En un bowl bien grande, colocá la harina y la sal. Mezclá bien y armá un hueco en el centro.

Por otro lado, disolvé la levadura con el azúcar y $\frac{1}{2}$ taza de agua tibia, y verté en el hueco de la harina. Añadí el aceite y el resto del agua, siempre tibia.

Con las manos bien limpias o con una cuchara, integrá desde el centro hacia los bordes del bol hasta formar una masa. Cuando no se pegue, pasá a la mesada con un poco de harina espolvoreada y amasá.

Golpeá la masa contra la mesada unas 6 o 7 veces para que la textura se vuelva más suave y lisa. Con esta masa, obtenés 2 panes grandes.

Disponé la masa en el bol nuevamente. Tapá con una bolsa plástica limpia y dejá leudar unos 30 a 40 minutos o hasta que duplique su volumen en el lugar más tibio de tu casa, como, por ejemplo, arriba de la heladera.

Precalentá el horno a temperatura moderada. Mientras, dividí la masa en 2 o 3 partes y dale la forma que quieras a tus panes: redonda, como si fuera un pan de campo, o alargada, como el pan francés.

Disponé los panes (los bollos que dividiste previamente) en una asadera grande apenas aceitada y con un cuchillo filoso hacé cortes en diagonal sobre la superficie. Tapá con una bolsa o un repasador y dejá leudar nuevamente de 20 a 25 minutos o hasta que estén bien crecidos.

Horneá por 30 min a 180C o temperatura media hasta que estén doraditos.



PAN PLANO

con cebollas caramelizadas y queso



INGREDIENTES

Para la masa

- 300 g de harina 0000
- 2 cditas de sal
- 4 cdas de aceite común
- Agua fría (aprox $\frac{3}{4}$ taza)

Para el topping

- 6 cebollas
- 100 g de queso gruyere
- 100 g de queso parmesano
- 100 g de queso azul
- 3 huevos Manteca c/n
- 100 cc de crema de leche
- Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Masa

Con esta cantidad, salen 6 masas aproximadamente. Colocá la harina en un bol y, hacé un hueco en el centro, añadi la sal, el aceite y el agua. Mezclá los ingredientes, desde el centro hacia los bordes, hasta formar una masa bastante dura. Pinchala con un tenedor para evitar globos de aire.

Luego con ayuda de la pastalinda, estírala desde el 1 y, hasta el 6 o 5. Después, dale la forma, la idea es que queden finitos y crocantes. Colocá un poquito de aceite en la placa, acomodá las masas y llevá a horno fuerte durante 5 a 10 minutos.

Topping

Pelar las cebollas y cortarlas en juliana. Cocinarlas con manteca, sal y pimienta hasta que se doren. Dejar entibiar en un bol. Rallar los quesos y mezclarlos con la cebolla cocida, la crema y los huevos. Cubri las tapas con el relleno. Podes usar el queso que te sobró, para gratinar, llevando nuevamente al horno por 5 minutos.

POLLO CRISPY

con verduras glaseadas.



INGREDIENTES

Para el pollo

- 3 supremas de pollo
- 2 tazas de copos de maíz (sin azúcar)
- 100 g de lomito ahumado
- 150 g de queso de máquina
- 1/2 taza de maicena o harina
- 3 huevos
- 1 cda. de perejil picado
- Sal y pimienta
- Aceite para la placa de horno c/n

Para las verduras glaseadas

- Zanahoria 2 unidades
- Cebolla de verdeo 4 unidades
- Puerro 2 unidades
- Pimiento amarillo 1 unidad
- Manteca 30 g
- Vino blanco 50 cc
- Azúcar 1/2 cda.
- Ají molido 1 cdita
- Sal y pimienta
- Laurel en hojas 1
- Romero 1/4 cdita

PROCEDIMIENTO

Pollo

Con un cuchillo, dividir en dos, y a lo largo, cada una de las supremas. Salpimentar. Procesar o licuar los copos de maíz y reservar. Batir ligeramente los huevos con el perejil.

En cada trozo de pollo, colocar una feta de lomito y una de queso. Enrollar, pasar primero por maicena para hacerlos sin tacc (o por harina si no hace falta que sea apto celiaco), luego por huevo y por último por los copos de maíz procesados.

Colocar en una asadera aceitada y llevar al horno fuerte, 200 °C, por unos 25 minutos, hasta que estén bien doraditos.

Verduras Glaseadas

Lavá, pelá y cortá los vegetales, las zanahorias y la cebolla de verdeo en ruedas finas, el puerro (sin las hojas) y el pimiento amarillo cortalo en tiritas finas.

En una cacerola a fuego medio derreti la manteca, agregá las zanahorias, la parte blanca de la cebolla de verdeo, el puerro y el pimiento amarillo, salá y rehagalos a fuego medio por 3 minutos. Añadí el vino blanco, el azúcar, el romero, el laurel, el ají molido y la pimienta.

Cociná todo a fuego mínimo con la cacerola completamente tapada por unos 15 minutos, los vegetales deben quedar tiernos y brillosos, agregá las hojas de la cebolla de verdeo.

Estos vegetales son la guarnición perfecta para un plato de carnes. (*)

COCINAS VÍVIDAS

Jimena Monteverde



AMOBILIARIOS

CASAS VIVIDAS

RISOTTO de CALABAZA Y PUERROS.

INGREDIENTES

- 2 puerros
- 4 cdas de aceite
- 1 taza de té de arroz
doble carolina
- 3 rodajas de calabaza
- 3 tazas de caldo de verdura
(1 cubito)
- 1 pizca de nuez moscada
- 1/2 taza de queso rallado
- 2 rodajas de queso cremoso,
port salud o mozzarella
- Sal y pimienta al gusto



PROCEDIMIENTO

En una sartén a fuego moderado, rehoga en el aceite el puerro cortado en laminas. Una vez dorado, agrega el arroz y cociná hasta que este tome color nacarado brillante.

En ese momento, incorporá la calabaza cortada en cubos de 1 cm de ancho (para que no se desarmen) y dejá que se dore. Salpimentá al gusto, bajá el fuego y verté, poco a poco, el caldo. Condimentá con nuez moscada y revolvé de tanto en tanto para que la preparación no se pegue.

A medida que el arroz se cocine y absorba el líquido, agrega más caldo. A los 15 minutos estará casi listo. Si hacés la receta con el arroz que se pasa, prestá atención al tiempo de cocción, se puede pegotear, aunque sea el mejor arroz para este tipo de preparaciones.

Una vez listo, apagá el fuego, integrá el queso rallado, un chorrito extra de aceite y daditos de queso. Mezclá hasta que se forme una especie de risotto cremoso.

BUEÑUELOS DE ARROZ

ZANAHORIA y QUESO



INGREDIENTES

- 3 huevos
- 1 taza de arroz cocido
- 1 zanahoria rallada
- Sal y provenzal
- 1/2 taza Queso rallado
- 1 taza de harina leudante
- 1 chorrito de leche
- Aceite para freir

PROCEDIMIENTO

Masa

- En un recipiente poner el arroz cocido, la zanahoria rallada finita, provenzal, sal, y los huevos mezclar bien.
- Incorporar la harina, mezclar y verter un chorrito de leche, integrar todo.
- Poner aceite en una cacerolita al fuego hasta que esté bien caliente.
- Verter por cucharadas chicas y dorar de un lado y de otro.
Son una delicia !!!

SE PUEDEN HACER AL HORNO

En una asadera aceitada, horno fuerte y colocando por cucharadas separadas, cocinarlos en horno de 200 grados hasta que estén doraditos.

COCINAS VÍVIDAS

Jimena Monteverde



AMOBLAMIENTOS

CASAS VÍVIDAS

CHEESE CAKE DE DULCE DE LECHE.

INGREDIENTES

Base

- 250gr de galletitas de chocolate
- 100 gr de manteca derretida

Relleno:

- 500gr de dulce de leche repostero
- 580g de queso crema
- 50gr de azucar
- 2 yemas
- 2 huevos enteros

PROCEDIMIENTO

Para la base

Procesar las galletitas y colocarlas en un bol, incorporar la manteca derretida, mezclar hasta que se forme como una arena humeda, y volcar sobre una tortera desmontable de 24cm (previamente cubierta con papel aluminio por fuera) presionar bien para formar la base y reservar.

Para el relleno

En un recipiente, colocar el dulce de leche, el azucar y los huevos y yemas, mezclar muy bien y luego verter el queso, integrar muy bien y volcar sobre la base de galletitas

Llevar a horno de 160 grados por aprox 1,15 h

Apagar el horno y dejar hasta que entibie dentro

Luego llevar a la heladera y decorar a gusto! Con dulce de leche clasico y copos de repostero, galletitas, bombones, chocolate o crema.



COCINAS VÍVIDAS

Jimena Monteverde



AMOBILIARIOS

CASAS VIVIDAS

PEPAS CASERAS

DE BATATA y MEMBRILLO



INGREDIENTES

- Harina 0000 250 gr
- Azúcar 100 gr
- Huevos 1 u
- Manteca 100 gr
- Polvo de hornear 1 cdita
- Esencia de vainilla

Extra

- Dulce de membrillo
- Dulce de batata
- Dulce de leche
- Nuez picada

PROCEDIMIENTO

Mezclamos la manteca con el azúcar hasta formar una crema. Agregamos la esencia y el huevo.

Añadir la harina y el polvo de hornear. Integramos todo hasta formar una masa.

Hacemos cilindros sobre la placa enmantecada y presionamos en el centro con el dedo.

Hablamos el dulce de leche a baño María o en el microondas y rellenamos con el dulce de membrillo, batata o dulce de leche.

Llevamos a un horno medio fuerte 15 minutos



AMOBLAMIENTOS

CASAS
VIVIDAS



AMOBILIARIOS

CASAS

VIVIDAS