

FESTIVAL GASTRONÓMICO

Sabores del Mami

EN
GENERAL CABRERA

RECETAS
DEL FESTIVAL



Receta del **Chef Martín Molteni**

PICANTE DE OLLUCO Y MANÍ

10 comensales

Picante

300 gr Papa azul
600 gr Olluco liso overo
200 gr Maní tostado, picado
900 gr Cebolla, doble ciselada
8 dientes o un Ajo
1 cda Pimentón
1 cda Cúrcuma
100 gr Charque
2 un Ají amarillo
3 lt Caldo de ave
cn Sal entrefina
cn Pimienta negra molinillo

Emulsión

50 gr Huevo
2 dientes o un Ajo
100 gr Aceite oliva
extra virgen

Procedimientos

Sudar ajo puré, agregar cebolla y sudar, agregar maní y continuar tostando para integrar sabores.

Agrega ollucos y cocinar 15 minutos a fuego medio, hasta integrar

Agregar especias y revolver 1 minuto.

Agregar ají procesado con parte del caldo, mojando a altura, junto al charque remojado y cocinar 30 minutos; ir mojando de a poco

Agregar papas, ajusta condimento y servir cuando todo cocido e integrado.

Para la emulsión, cocinar el huevo 3 minutos a partir de agua hirviendo; retirar, cortar cocción y vaciar la cantidad necesaria
Agregar el puré de ajo, a partir del ajo cocido con oliva en horno.

Procesar con pimer, e ir incorporando aceite hasta completar emulsión; servir encima del picante.





Receta del **Chef Martín Molteni**

CROQUETAS DE ABADEJO Y MANÍ

100 croquetas

Croquetas

2 kg Abadejo
100 gr Cebolla
100 gr Zanahoria
30 gr aceite oliva extra virgen
10 gr jengibre
1 un Diente ajo
200 gr Maní
250 gr Cebolla
50 gr Puerro
250 gr Zanahoria
25 gr Apio
500 gr Bechamel
(1 lt leche, 120 gr harina, 120 gr manteca)
10 gr gelatina sin sabor
cn sal, pimienta
cn harina
cn huevo batido
cn Panko

Emulsión

50 gr Huevo
1 pizca puré ajo
100 gr Aceite oliva extra virgen
4 gr Clorofila
pizca Mostaza Dijon
pizca Tabasco
cn Brotes rúcula

Chips

200 gr Mandioca
cn Aceite Girasol para freír

Procedimientos

Colocar en una cacerola el abadejo, la guarnición aromática cortada en mirepoix, y un bouquet garnie si desea. Cocinar 30 min hasta que la carne esté lista y se desprenda de la carcasa. Enfriar, pelar, reservar carne.

Cortar todos los vegetales en brunoise gruesa, y sudar en oliva, comenzando en el orden establecido hasta crocante.

Agregar la bechamel, y la gelatina hidratada en cinco veces su volumen de líquido, enfriar en placa. Armar pequeñas bolas de 20 cm y pasar por harina, huevo y panko, dos veces; freír para servir.

Para la emulsión, colocar el huevo cocido 3 minutos a partir de agua hirviendo, vaciado, junto al puré de ajo cocido en horno, la clorofila y condimento; agregar aceite de a poco para emulsionar. Con la mandioca, pelar, cortar chips, lavar bien y freír.

Servir croquetas, chips, brotes y emulsión.





Receta del **Chef Martín Molteni**

TÁRTARO DE CORDERO + ROMESCO

4 comensales

Tártaro

400 gr Carne de cordero
40 gr Trigo burgol
40 gr Maní tostado pelado picado
20 gr Cebolla, doble ciselada
20 gr Pimiento morrón brunoise
1 cda ciboulette ciselado
5 gr pepinillo en vinagre
1 pizca Comino
3 gotas tabasco
6 gotas salsa inglesa
½ limón, ralladura
¼ limón, jugo
½ cdta mostaza dijón
cn sal marina
cn pimienta negra molinillo

Salsa

1 un Tomate Perita
1 un Pimiento morrón rojo
1 un Ajo
80 gr Maní Pelado tostado
1 cdta pimentón dulce
1 cda vinagre manzana
150 gr Aceite oliva extra virgen
taco reina, mizzuna, brote rucula, brote mostaza, acedera colorada, baby radicheta/ cualquier hoja pequeña

Procedimientos

Picar la carne
Hidratar el trigo burgol, cocinando en el doble de su volumen en líquido, enfriar
Juntar todos los ingredientes en un bowl y trabajar bien hasta integrados

Pelar tomates y retirar semillas
Cocinar un pimiento para pelar, que quede ligeramente tostado
Hacer un puré de ajo a partir de horno
Colocar en procesadora el maní, pulverizar, agregar pimiento y continuar procesando, luego ajo, pimentón y tomate, condimentar con vinagre y emulsionar con oliva hasta textura densa

Servir el tártaro, junto a la salsa, y una ensalada pequeña de hojas distintas.





Receta del **Chef Osvaldo Gross**

COOKIES DE MANÍES

Masa de Maníes y Chocolate

400 g harina
1 cucharadita polvo hornear
1 pizca de bicarbonato de sodio
110 g manteca
160 g manteca de maní
100 g azúcar
150 g azúcar negro
2 huevos
1 yema
180 g maníes pelados tostados
150 g chips chocolate con leche o semiamargo
Ralladura de medio limón //esencia vainilla
Sal marina

Armado

300 g chocolate cobertura semiamargo
Hojas con transferencias para chocolate.

Procedimientos

Tamizar la harina con el leudante, bicarbonato y una pizca de sal y los maníes tostados (los maníes pueden agregarse en trocitos o apenas procesados si se desea lograr cookies más crujientes). Batir las mantecas con los azúcares. Perfumar con el limón//vainilla y agregar huevos y yema. Integrar los secos y el chocolate picado. Formar una masa húmeda. Enfriar cubierta con film por una hora mínimo. Moldear las masitas con la mano, tratando de darle forma circular. Diámetro de 4 a 6 cm, aprox. Enfriar unos minutos antes de hornear. Hornear a 170°C por 15 minutos. Dejar enfriar. Opcionalmente pueden hornearse en moldes de flexipan circulares de 4 a 6 cm de diámetro.

Armado

Templar el chocolate y pintar las bases de las galletitas. Apoyarlas sobre un cuadrado de papel transferencia. Enfriar y despegar el papel.





Receta del **Chef Osvaldo Gross**

COOKIES DOBLE CHOCOLATE

200 g de chocolate s/amargo
50 g de manteca
Ralladura de una naranja o mandarina
120 g huevo
200 g de azúcar
120 g de harina 0000
6 g bicarbonato de sodio
160 g de chips chocolate
160 g de maní tostado

Procedimientos

Fundir el chocolate.

Incorporar la manteca, ralladura, huevos, azúcar y harina tamizada con el bicarbonato de sodio.

Por último los chips y los maníes repelados y tostados. Unir la masa.

Formar esferas y colocar espaciadas entre sí en una placa para horno enmantecada o con tapiz silpat.

Pueden cocinarse en el momento o dejar reposar en heladera por varias horas

Cocción: Horno 170° c. 10 a 12 minutos





Receta del **Chef Osvaldo Gross**

CUPCAKES DE BANANA CAMELO

250 g harina 0000
15 g polvo leudante
1 pizca de sal fina
110 g manteca
110 g manteca de maní
200 g azúcar moreno o muscovado
100 g puré de bananas
2 huevos
140 cc leche

Opcional: 2 Bananas Caramelizadas

Procedimientos

Tamizar harina, leudante, bicarbonato y sal.
Blanquear la manteca y la manteca de maní con el azúcar.
Agregar el puré de bananas y los huevos de a uno.
Incorporar los secos alternando con la leche.

Llenar los moldes de papel con la masa y bananas caramelizadas.
Opcionalmente poner un punto de ganache.
Cubrir con masa. Hornear 180 °C por 20 minutos

Cubierta de Maní con Chocolate

150 g chocolate s/a
110 g crema de leche
90 g dulce de leche
60 g manteca o manteca de maní

Fundir el chocolate y unir la manteca. Mezclar la crema con el dulce de leche y unir. Enfriar hasta lograr textura para decorar.





Receta del **Chef Osvaldo Gross y Matías Dragún**

CABRERITOS **GOLOSINA DE CHOCOLATE Y MANÍ**

Base

90 g claras de huevo
90 g manteca de maní
60 g leche en polvo
270 g azúcar impalpable
4 g sal fina
50 cc aceite de maní
270 g maní frito salado

Caramel

190 g azúcar
175 g glucosa
40 g manteca
250 g crema de leche

Base

Mezclar el aceite y la maneca de maní.
Cocinar las claras con el azúcar y la sal fina hasta llegar a 100 °C.
Retirar y poner en batidora con la lira. Entibiar e incorporar la pasta de maní, luego la leche en polvo. Estirar enseguida en un marco de 20 x 15 cm de 3 o 4 mm espesor distribuir el maní salado en la superficie.

Caramel

Hacer un caramelo con azúcar y glucosa. Calentar la crema.
Desglasar el caramelo con ella. Cocinar hasta llegar a los 117 °C.
Retirar del calor y agregar la manteca.
Disponer sobre la base. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
Cortar en lingotes con un cuchillo aceitado.
Bañar con chocolate templado.





Receta del **Chef Osvaldo Gross**

ARROLLADO DE MEMBRILLOS Y GLASEADO DE MANÍES

Biscuit Arrollado de Limón

120 g huevos (2 un)
40 g yemas (2 un)
110 g azúcar impalpable
Ralladura de un limón
80 g claras (2 un)
30 g azúcar
1 pizca de crémor tártaro
80 g harina común 0000

Batir los huevos, yemas, azúcar impalpable y ralladura de limón hasta punto letra.

Merengar las claras con el azúcar y el crémor tártaro hasta lograr un merengue sostenido pero flexible!!

Integrar las claras al batido de huevos, alternando con la harina. Volcar la masa sobre una placa de horno grande. Empapelada y enmantecada.

Cocinar en horno moderado alto 190°C por 10 a 12 minutos.

Retirar del horno y pasar a una rejilla y cubrir con film un repasador limpio en la superficie.

Armado

400 g dulce cremoso de membrillos
300 g de crema batida
300 g chocolate con leche
50 cc aceite de maní o maíz
50 g maníes tostados picados o caramelizados

Extender el dulce en la masa. Lo mismo con la crema. Enrollar y ajustar con un papel para darle forma cilíndrico uniforme.

Enfriar bien. Demorar con un glaseado hecho con el chocolate fundido, aceite fundidos y a 40 °C y el praliné de maníes.





Receta del **Chef Pedro Titilo Rivera**

SALSA DE MANÍ

Ingredientes

100 gr. Pasta de maní neutra
100 gr. Cebolla cortada en brunoise
1 Diente de ajo picado
1 Cebolla de verdeo
1 cda. Miel
250 cm³ Leche
Jugo de un limón y ralladura de 1/2 limón
Sal pimienta, ají molido o tabasco a gusto

Procedimientos

En un bols agregar la pasta de maní, endulzar con la miel, perfumar con jugo y ralladura del limon, salpimentar y agregar el ají o tabasco. Resevar.

En una sartén saltear la cebolla el ajo y la cebolla de verdeo picadito sin sal hasta dorar. Una vez salteado agregar en bols de la pasta de maní y mezclar. Agregar la leche a medida que va suavizándose y tomando textura más ligera.

Tips. Se puede utilizar fría o tibia. Se usa en pastas, carnes y ensaladas.



