

MENÚ COCINA CRIOLLA

26 DE ENERO DE 2012

APERITIVOS

Ceviche de Corvina con Leche de Coco

Chanco en Piedra con Crujiente de Plátano y Yuca

Mini-Empanadillas de Frijolitos Negros

.....

Humitas en Chala con Queso de Cabra

.....

Chupe de Camarones y Yervas de Temporada

.....

Arroz con Tasajo

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN

DENOMINACIÓN: CEVICHE DE CORVINA CON LECHE DE COCO			
CATEGORÍA: COCINA CRIOLLA DEL DOCE		N° RACIONES:	50
INGREDIENTES:	CANT.	UNIDAD	
LOMO DE CORVINA	2,5	KG	
CEBOLLAS ROJAS	3	UDES	
JUGO DE PIÑA NATURAL	500	CC	
CILANTRO	3	PTES	
SÉSAMO NEGRO	C/S		
SAL	C/S		
PIMIENTA	C/S		
LECHE DE COCO	1	L	

PROCESO DE ELABORACIÓN

- 1.- Cortar los lomos de corvina en pequeños daditos de aproximadamente 0,5 cm de grosor.
- 2.-Cortar las cebollas en juliana muy fina.
- 3.- Picar finamente el cilantro.
- 4.- Durante el servicio macerar cinco minutos la corvina en el zumo de piña, el ácido la cocerá levemente.
- 5.- Añadir la leche de coco, el cilantro, la juliana de cebolla, la sal y la pimienta y colocar en cucharilla de loza para presentación.
- 6.- Decorar con sésamo negro.

PRESENTACIÓN

Cucharilla loza aperitivo.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN

DENOMINACIÓN: CHANCHO EN PIEDRA CON CRUJIENTE DE PLÁTANO Y YUCA

CATEGORÍA:
COCINA CRIOLLA DEL DOCE

N° RACIONES: 50

INGREDIENTES:	CANT.	UNIDAD	
YUCA	3	UDES	
PLÁTANO MACHO VERDE	3	UDES	
AJÍ PANGA	2	UDES	
TOMATES MADUROS	20	UDES	
CILANTRO FRESCO	2	PTES	
PEREJIL	1	MJO	
ORÉGANO FRESCO	100	G	
ACEITE OLIVA V.E.	250	G	
PIMIENTA EN GRANO	25	G	
SAL	C/S		

PROCESO DE ELABORACIÓN

- 1.- Trocear los tomates.
- 2.- Hidratar los ajíes en un bol con un poco de agua templada.
- 3.- En el vaso de la termomix triturar los tomates aliñando cada vez con las especias, la sal, un trocito del ají y un buen chorreón de aceite.

Debe quedar una salsa de consistencia cremosa.

Para los crujientes:

- 1.- Pelar los plátanos y con ayuda de la cortafiambres preparar láminas longitudinales muy finas de su pulpa.
- 2.- La yuca la cortamos en rodajas sin pelar.
- 3.- Freír ambos en abundante aceite de girasol bien caliente.
- 4.- Colocar en grasera y espolvorear con sal fina.

PRESENTACIÓN

Bol pequeño individual, decorado los dos crujientes en forma de peineta.

REGENERACIÓN Y CONSERVACIÓN

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN

DENOMINACIÓN: RELLENO EMPANADILLAS DE FRIJOLES NEGROS

CATEGORÍA: COCINA CRIOLLA DEL DOCE		N° RACIONES:	50
--	--	---------------------	----

INGREDIENTES:

CANT.

Para la masa:

Harina

300g

Mantequilla

25g

Manteca de cerdo

25g

Agua

125cc

Vino blanco

125cc

Sal

pizca

Para el relleno:

• Carne de cerdo picada

1kg

Pimiento rojo asar, cortado en cubitos

3Udes

Cebollas medianas, picadas

4Udes

Tomate triturado

500g

Comino

C/s

Chile rojo picado

C/s

Pimienta

C/s

Queso cheddar rallado

300g

Frijoles negros

1kg

Cilantro fresco

1Bja

Aguacate

4Udes

Huevos

2Udes

PROCESO DE ELABORACIÓN

Para la masa:

- 1.- Derretir la mantequilla y la manteca de cerdo poniéndola a calentar en un cazo junto con el agua, retirar en cuanto se vuelvan líquidas las grasas, no debe hervir.
- 2.- Hacer un volcán con la harina y colocar en el centro la mezcla anterior junto con una pizca de sal.
- 3.- Dejar reposar la masa una media hora.
- 4.- Estirar la masa muy fina y con ayuda de un cortapastas redondo prepara las obleas.

Para el relleno:

- 1.- Cocer los frijoles hasta que estén tiernos y poner a escurrir para eliminar completamente el líquido de cocción.

2.- Preparar un sofrito con la cebolla, el pimiento y la guindilla, cuando la cebolla tome una tonalidad transparente incorporar el tomate y la carne, freír hasta que espese.

3.- Condimentar.

4.-Preparar un puré con el guacamole.

5.-Hacer una farsa con la salsa, los frijoles picados, el queso y el puré de aguacate.

Terminación:

1.- Rellenar las obleas, pintar el filo con huevo batido y cerrar doblando por el eje central a modo de libro.

2.- Dar brillo con el mismo huevo y cocer a horno 200°C.

PRESENTACIÓN

Sobre plato trincherero, presentación o bandeja.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN

DENOMINACIÓN: HUMITAS DE CHALA CON QUESO DE CABRA			
CATEGORÍA: COCINA CRIOLLA DEL DOCE		Nº RACIONES:	50
INGREDIENTES:	CANT.	UNIDAD	
MAIZ DUCE PRECOCIDO	3	KG	
CEBOLLAS	2	KG	
PIMIENTO VERDE FREIR	1	KG	
TOMATES MADUROS	2	KG	
QUESO DE CABRA	1	KG	
SAL		C/S	
PIMIENTA		C/S	
HOJAS DE MAÍZ	50	UDES	
PREELABORACIONES			
<p>1.- Rallar e maíz y poner a escurrir para que pierda el líquido.</p> <p>2.-Pelar y despepitar los tomates.</p> <p>3.- Picar la cebolla, pimiento y tomates en brunoisse.</p>			
PROCESOS DE ELABORACIÓN			
<p>1.- Preparar un sofrito con la cebolla, pimiento y tomate.</p> <p>2.- Añadir el maíz y el sazón y continuar cocinando hasta que quede seco.</p> <p>3.- Apartar y dejar enfriar.</p> <p>4.- Rellenar las hojas de maíz con la farsa anterior, poniendo en el centro de cada uno 20 gramos de queso de cabra y cerrar en forma de paquetito utilizando las hebras de las mismas hojas para atarlos.</p> <p>5.- Cocinar al vapor durante unos 20 minutos.</p>			

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN

DENOMINACIÓN: CHUPE DE CAMARONES			
CATEGORÍA: COCINA CRIOLLA DEL DOCE		N° RACIONES:	50
INGREDIENTES:	CANT.	UNIDAD	
Langostinos medianos	150	udes	
Pan asentado	500	gr	
Sal	C/s		
Leche	5	ll	
Fumet de las cáscaras	5	l	
Cebollas	1,5	kg	
Ajos	10	dtes	
Mantequilla	500	gr	
Aceite de girasol	250	gr	
Pimiento Verde asar	5	udes	
Tabasco	C/S		
Pimienta	C/S		
Guisantes	1	kg	
Habas	1	kg	
Patatas	4	kg	
Perejil rizado	1	mjo	
Huevos de codorniz	50	udes	

PROCESO DE ELABORACIÓN

Para el chupe:

- 1.- Pelar los langostinos dejando el último apéndice y reservar las cáscaras para el fumet.
- 3.- Preparar el fumet de forma habitual.
- 2.- Retirar los intestinos de los langostinos y hacer una incisión en el centro de los mismos sin llegar hasta el final de a cola.
- 3.- Cocer los langostinos en agua hirviendo con 30gr de sal por litro y enfriar inmediatamente en agua helada.
- 4.- Fundir la mantequilla en un rondón grande y añadir el aceite, calentar y dorar en ella el pan cortado en rebanadas.
- 5.- Apartar y rehogar en la misma la cebolla, el ajo y el pimiento cortados en dados gruesos.
- 6.- Mojar con el fumet, incorporar el pan y triturar en la batidora.
- 7.- Condimentar dejar cocer unos 20 minutos y añadir la leche y rectificar de sazónamiento si fuera

necesario.

Para la guarnición:

- 1.- Cocer las patatas noisset y dorar en mantequilla.
- 2.- Cocer los guisante y escurrir.
- 3.- Cocer y pelar las habas.
- 4.- Preparar los huevos de codorniz escalfados.
- 5.- Sacar florecitas pequeñas del perejil.
- 6.- Colocar todos estos elementos junto con los langostinos reservados sobre un plato hondo disponiéndolos de forma decorativa.
- 7.- Verter el chupe en una jarra.

PRESENTACIÓN

El camarero en mesa volcará el chupe sobre la guarnición.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN

DENOMINACIÓN: ARROZ CON TASAJO

CATEGORÍA: COCINA CRIOLLA DEL DOCE		N° RACIONES:	50
--	--	---------------------	----

INGREDIENTES:	CANT.	UNIDAD	
CECINA DE VACA	2,5	KG	
ARROZ BOMBA	5	KG	
CEBOLLA	5	UDES	
AJO	2	CABEZAS	
TOMATE MADURO PELADO	10	UDES	
PATATAS	15	UDES	
PIMENTÓN DULCE	C/S		
FONDO DE AVE	10	L	
ACEITE DE OLIVA	0,5	L	
TOMILLO FRESCO	4	PTES	

PROCESO DE ELABORACIÓN

- 1.- Cortar la cecina finamente.
- 2.- Picar la cebolla y los tomates despepitados en brunoise.
- 3.- Cortar los ajos en rodajas.
- 4.- Pelar las patatas y cortarlas en cachelos.
- 5.- Poner en una cacerola el aceite de oliva y preparar un sofrito con la cebolla, el ajo y el tomate.
- 6.- Añadir la cecina y saltear.
- 7.- Incorporar el arroz y mantener al fuego hasta que tome un tono cristalino, moviendo de cuando en cuando.
- 8.- Poner el pimentón, remover y mojar con el caldo hirviendo, incorporar las patatas y salpimentar, mantener a fuego lento unos 20 minutos, hasta que el arroz esté tierno.

PRESENTACIÓN

Cazuela de barro decorada con tomillo fresco.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN

DENOMINACIÓN: GRANIZADO DE PANACOTA

CATEGORÍA: POSTRE GRANIZADO DE PANACOTA		N° RACIONES:	50
---	--	---------------------	----

INGREDIENTES:	CANT.	UNIDAD	
NATA	2,5	L	
AZÚCAR	1,5	KG	
CARAMELO RUBIO	500	G	

PROCESO DE ELABORACIÓN

- 1.- Semimontar la nata con el azúcar y dejar enfriar.
- 2.- Incorporar el caramelo líquido muy poco a poco para que se formen cristales dentro de la nata.
- 3.- Colocar la mezcla en un bol en el congelador y cada 15 minutos sacar y mover la misma hasta obtener el granizado.

PRESENTACIÓN

Decorar con peineta de caramelo.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN

DENOMINACIÓN: SEMIFRÍO DE MARACUYÁ

CATEGORÍA: POSTRE COCINA CRIOLLA DEL DOCE		N° RACIONES:	50
---	--	---------------------	----

INGREDIENTES:	CANT.	UNIDAD	
PURÉ DE MARACUYÁ	2	KG	
AGUA	500	CC	
AZÚCAR	1,5	KG	
GELATINA	15	HOJAS	
NATA SEMIMONTADA	1,5	L	

PROCESO DE ELABORACIÓN

- 1.- Poner al fuego el agua con el azúcar hasta obtener un almíbar a punto de hebra floja.
- 2.- Dejar enfriar ligeramente y mezclar con el puré.
- 3.- Apartar una pequeña porción y desleír la gelatina en ella.
- 4.- Agregar al resto del puré atemperando para evitar que se formen hilos de goma.
- 5.- Mezclar poco a poco con la nata haciendo movimientos envolventes.
- 6.- Verter sobre los moldes y dejar enfriar en la cámara frigorífica.