

13



Mayo - Junio 2015



En estos días el tema del fútbol ocupó la mente de todos los colombianos y muchos restaurantes capitalinos se prepararon para ofrecer a su asidua clientela la transmisión de los partidos de la Copa América y, por supuesto, brindarles a los aficionados, un menú especial para vivir de una forma agradable la emoción del deporte, en compañía de amigos y familiares.

El nuevo estilo del restaurante The Monkey House, es un buen ejemplo de ello; con su pantalla gigante abrió las puertas a este gran público y entre su variada carta, los platos de mayor demanda fueron el Steak Ale Pie y el Monkey Beff, recetas al buen estilo inglés que aparecen publicadas en esta nueva edición de la separata Carne & Leche.

Y a propósito de Valledupar y su Feria Nacional Cebú, que se realizará el próximo mes de agosto, descubrimos en esta ciudad la pastelería francesa La Tartaleta, que gustosamente espera a los visitantes de la feria, para atenderlos y ofrecerles los postres, galletas y panes que allí preparan. Las recetas de los cupcakes de vainilla y de la pizza de queso ricota, las encontrará también en esta publicación.

Espero sea del agrado de ustedes esta nueva edición coleccionable de su separata Carne & Leche, no olviden poner en práctica las recetas y consejos de nuestros chefs invitados.

María Eugenia Rodríguez Ruiz
Directora revista EL CEBÚ

Leche



Cupcakes de vainilla



Cupcakes de vainilla



Pizza de queso ricota

La Tartaleta en Valledupar



A propósito de nuestra Feria Nacional Cebú, que se realizará en Valledupar el próximo mes de agosto, la pastelería francesa La Tartaleta, Pan y Bistró, es un espacio tranquilo en esta ciudad, allí podrá disfrutar de un rico desayuno, unas onces o una cena entre amigos o en familia, mientras el pan fresco sale del horno seduciendo con su auténtico aroma.

Desde 2012, la capital del Cesar recibió las mejores recetas de postres, panes y galletas propias de Francia, gracias a esta pastelería. Se convirtió en un sitio especial en el que los valduparenses pueden encontrar día a día estas delicias, porque son muchos los que la visitan y disfrutan de su agradable ambiente.

El menú de La Tartaleta se renueva constantemente, todos los productos que ofrecen son hechos en el mismo lugar; es por eso que los panes de chocolate, cruasanes y pasteles de manzana son los más tradicionales, los más apetecidos por los clientes. ¿Y si acompañamos estas delicias con un café o un chocolate caliente?, eso sí, preparados con leche colombiana. La Tartaleta los espera en la carrera 9 # 9-33 L-2 en Valledupar. No se quede sin probar estas delicias. Ahora, Ángela Restrepo, su administradora, nos invita a preparar dos de las recetas favoritas de sus clientes para que podamos disfrutarlas en casa.

Pizza de queso ricotta

Ingredientes:

- Base de pizza lista
- Una taza de salsa napolitana
- Una taza de queso ricotta
- Queso mozzarella al gusto
- Champiñones
- Orégano al gusto
- Ajo
- Pimienta al gusto
- Precalentar el horno a 190°C.

Preparación:

- Dividir la masa en 4 para formar 4 pizzas individuales. Colocar sobre una cazuela para hornear.
- Sofreír el diente de ajo y los champiñones en el aceite de oliva. Reservar.
- Espesar ½ taza de salsa napolitana sobre cada pizza. Agregar los quesos y los champiñones. Horneando por 20 minutos. Al sacar del horno, agregar el orégano picado.

Cupcakes de vainilla

Ingredientes:

- 150 g de mantequilla sin sal
- 200 g de azúcar
- 2 huevos
- 200 g de harina
- Polvo de hornear
- 15 ml de leche
- Esencia de vainilla
- Batidora
- Molde para cupcakes
- Precalentar el horno a 180°C.
- Para la cubierta
- 100 g de mantequilla sin sal
- 100 g de azúcar pulverizada
- 30 ml de leche
- 3 gramos de extracto de vainilla

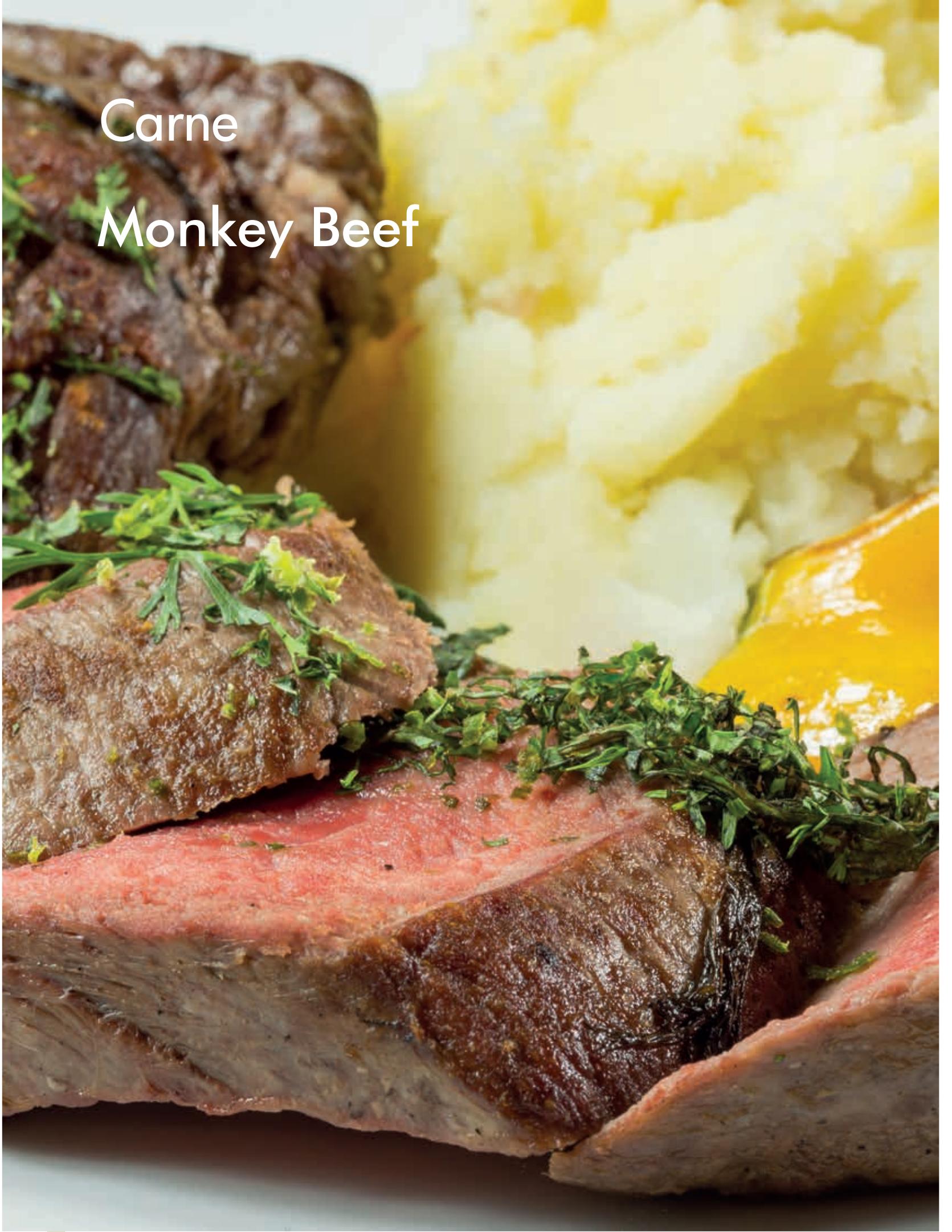
Preparación

- En un recipiente vertemos la mantequilla, agregamos a continuación el azúcar, mientras batimos a velocidad lenta. Esta primera mezcla debe quedar cremosa.
- En otro recipiente, echamos los huevos y batimos, luego la incorporamos a la mezcla anterior, hasta conseguir que los huevos se integren completamente en la masa.
- Añadimos la harina, el polvo de hornear y la esencia de vainilla. Dejar mezclar unos minutos a velocidad lenta-media y verter finalmente la leche, sin dejar de amasar todo hasta que la masa esté uniforme.
- Engrasamos el molde y lo llenamos con la masa obtenida, intentando que quede sobre un tercio del volumen libre para cuando la masa crezca en el horno.
- Llevamos al horno y dejamos a 180°C por 20 minutos. Un par de minutos antes del tiempo estimado, pinchar el interior de un Cupcake para ver si está bien horneado por dentro. Dependiendo de cómo estén, se dejan un poco más o se sacan del horno.

Cubierta

- Tamizamos el azúcar pulverizada, vertemos en un recipiente y añadimos la mantequilla, la leche y la esencia de vainilla. Comenzamos a batir a temperatura lenta, para que los ingredientes vayan formando una pasta homogénea.

- Cuando veamos que se comienzan a integrar todos, podemos batir durante algunos minutos a velocidad media, hasta que veamos que se forma una masa de aspecto cremoso y sin grumos. Decorar al gusto.



Carne Monkey Beef



Monkey Beff



Steak Ale Pie

Carne y cerveza, una buena combinación



Al mejor estilo de un chalet suizo, el gastro-pub *The Monkey House*, abrió sus puertas hace ocho años para ofrecerles a los bogotanos tardes y noches llenas de entretenimiento y diversión, y lo mejor de la comida inglesa, acompañados de Monkey, su gran anfitrión.

Este restaurante inició como un bar inglés y ofrecía una amplia variedad de cervezas, juegos de mesa y algunas pantallas gigantes para disfrutar los partidos de fútbol. Hoy en día, es la casa de todos, un espacio para compartir con personas especiales, en familia y con amigos. Su carta es una completa compilación de los mejores platos de la comida inglesa y más de 120 variedades de cervezas rubias, oscuras y rojas.

Por medio de su decoración, *The Monkey House* transporta a sus comensales a un rincón londinense, donde pueden encontrar la sutil fusión de los sabores de las islas británicas y los excéntricos sazones de la comida hindú. La carne es tratada de manera distinta, su proceso de maduración es de más de tres días y en varias preparaciones, cuenta con un proceso de cocción en cerveza y especias frescas como tomillo y laurel, que dan un sabor inigualable y mucha jugosidad.



Chef Kilby Sánchez

El chef Kilby Sánchez, además de encargarse de la preparación de estos platos, asesora a los clientes en maridajes, la técnica de acompañar una buena comida con una cerveza que permita realzar sus sabores: cervezas rubias con carne blanca, rojas con pollo y las negras con carnes rojas. En esta oportunidad, trae para nuestros lectores la preparación de dos de los platos preferidos por sus comensales: *Steak & Ale Pie* y *Monkey Steak*. *The Monkey House* tiene las puertas abiertas para ustedes en la carrera 6 N° 119 B-14 de la ciudad de Bogotá.

Steak Ale Pie

(Para dos personas)

Ingredientes:

- 400 g de lomo de res limpio
- 150 g de cebolla cabezona picada
- 100 g de champiñones
- 100 g de zanahoria
- 2 g de laurel fresco
- 2 g de tomillo fresco
- 7 g de pimienta molida
- 200 ml de cerveza negra
- 20 g de harina de trigo
- 400 g de hojaldre
- 15 ml de aceite de girasol
- 1 huevo

Preparación:

1. Saltear la carne con la cebolla y la zanahoria cortada en cubos pequeños.
2. Agregar el tomillo, el laurel, la sal, la pimienta y la harina tamizada evitando grumos.
3. Mezclar con la cerveza.
4. Para finalizar, agregar los champiñones, mezclar y retirar del fuego.
5. Estirar la masa de hojaldre y colocarla sobre el molde dejándola más larga para poder cerrarla (cualquier molde que se pueda desmoldar fácilmente, ya que también buscamos que no se nos vaya a esparcir el hojaldre), luego agregar la preparación anterior y poner otra capa de hojaldre que nos servirá como tapa (ponemos hacia adentro la masa de la base y encima la tapa de hojaldre).
6. Aprisionar para que cierre bien y pintar con el huevo (previamente batido).
7. Poner en el horno a 180 grados por 15 minutos.

Monkey Beef

Ingredientes:

- 250 g de lomo de res limpio
- 10 g de hierbabuena
- 10 g de albahaca
- 10 g de cilantro
- 5 g de ajo
- 10 g de salsa de soya negra
- 100 ml de consomé de pollo
- 3 g de sal marina
- 3 g de pimienta molida
- 10 ml de aceite
- Vino blanco

Preparación:

1. Poner el lomo sobre un plato y agregarle la sal y la pimienta.
 2. Poner a fuego una sartén, agregar el aceite, el cilantro, la hierbabuena, la albahaca, el ajo y saltear por 10s, Seguidamente, poner el lomo y sellar por todos los lados.
 3. Una vez haya adquirido un color marrón, le agregamos el vino blanco, saltear, agregar la salsa soya y el consomé (poner la salsa soya sobre la carne y no en la sartén para que no se queme, el consomé sí va sobre la sartén y no sobre la carne para que no le quite la soja).
 4. Llevar al horno por 12 minutos a 180°C (para un término medio).
 5. Cortar muy finamente hojas de hierbabuena, albahaca y cilantro para colocarlas sobre el lomo al servir.
 6. Una vez haya salido del horno, cortar en sesgo y llevarlo al plato.
 7. Acompañar con puré de papa y vegetales salteados.
- Nota: No olvidar colocar las especias sobre el lomo, ya que estas le darán un sabor muy fresco a la preparación.

