

14



Julio- Agosto 2015



El ambiente a la hora de comer

Definitivamente cuando estamos deseosos de comer, el ambiente que rodea este momento influye en lo que vamos a consumir, motivándonos o por el contrario, afectando esos deseos. No solo es importante el sabor, para el buen provecho de esos alimentos, sino también el ambiente en el que nos encontramos, lo que vemos, lo que olemos y hasta la música que escuchamos.

El almuerzo en familia o con amigos, nos dispone a pasar un momento agradable y por eso buscamos el lugar más adecuado para que chicos y grandes, en medio de un buen ambiente, comparten de un tiempo de esparcimiento.

Carne & Leche encontró en Medellín un restaurante que brinda a sus comensales el mejor ambiente para disfrutar de un exquisito plato. El restaurante *La Mayoría* con su variedad de carnes para asar y a la parrilla, además de un ambiente campestre y con su show de caballos, se convierte en un sitio ideal. Un lomito saltado y otro a la pimienta que el chef les enseña en esta publicación, se encuentran en su carta gastronómica.

¿Quién no desearía ir al cielo? todos queremos sentirnos felices y en paz, y qué mejor que saboreando los postres de *El Cielo, Librería Café* en Bogotá, en medio de un ambiente puro y celestial.

Esperemos que disfruten de esta nueva publicación y como siempre, gracias por sus positivos comentarios y sugerencias. No olviden escribanos a revicebu@asocebu.com

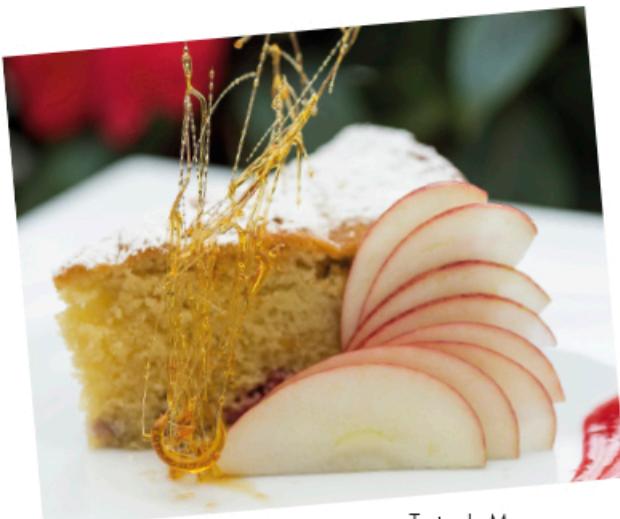
María Eugenia Rodríguez Ruiz
Directora revista EL CEBÚ

Leche



Chocoflán

Fotografía: Luis Martínez, Boris Nieto y Mónica Ciprian



Torta de Manzanas



Chocoflan

Un pedacito del cielo en Bogotá



Lo que inició como un hobby para Silvio Villegas, terminó siendo la razón para darle un giro trascendental a su rumbo. Como señal divina, en el camino de su familia apareció la idea de abrir un espacio celestial en Bogotá. Mientras trabajaba en el Amazonas, reafirmó sus ganas de iniciar un negocio propio que ofreciera sabores exquisitos, y en menos de ocho meses abrió las puertas de *El Cielo, Librería Café*.

Esta librería – café es el espacio ideal para tomarse un buen café, disfrutar de un delicioso y balanceado postre y por qué no, adquirir libros evangélicos. Un lugar diferente, ameno y lleno de sabores exclusivos.

La carta que ofrece El Cielo es original. Cada uno de los productos fue diseñado únicamente para este lugar. Allí podrán disfrutar de postres, sándwiches y café frescos. La leche, por su parte, cumple con un papel fundamental. El 70% de sus recetas llevan en sus preparaciones mantequilla, crema de leche; los cafés, las malteadas, hasta los jugos, llevan un poco de este delicioso ingrediente.

El Cielo, Librería Café está ubicado en la calle 38 A sur No 34d-06 y los espera para ofrecerles exquisitos productos y una experiencia celestial.



Chocoflán

Ingredientes:

- *Caramelo :*
100% de azúcar
25% de agua
- *Base brownie:*
Cobertura de chocolate 150 gr
Mantequilla 80 gr
Huevos 3 unds
Azúcar 100 gr
Harina de trigo 80 gr
Cocoa 45 gr
Sal 2 gr
- Flan leche 300 ml
Azúcar 90 gr
Huevos 4 unds
Vainilla 2 gr

Preparación:

1. Derretir en baño maría la cobertura de chocolate y la mantequilla.
2. Batir los huevos con el azúcar hasta que estén a punto de letra.
3. Incorporar el chocolate derretido a la mezcla de huevos y azúcar.
4. Tamizar la harina y la cocoa, luego se termina de mezclar hasta que quede homogénea. El caramelo se vierte en la base del molde en el que se va a hacer el chocoflán previamente engrasada.

Para el flán:

1. Batir los huevos.
 2. Incorporar el azúcar.
 3. Verter suavemente la leche.
 4. Integrar la vainilla y el polvo de hornear.
 5. Verter el caramelo en el molde, verter la mezcla de chocolate y esparcir por el molde de manera que la mezcla quede pareja. Luego, muy suavemente, se incorpora la mezcla del flan.
- El horno debe estar precalentado a 165°. Hornear durante 45 min.

Torta de manzanas y moras

Ingredientes:

- Mantequilla 200 gr
- Azúcar 180 gr
- Huevos 3 unds
- Leche 250 ml
- Harina de trigo 250 gr
- Polvo de hornear 7 gr
- Rayadura de limón
- Moras 200 gr
- Manzanas 2 unds

Preparación

1. Batir la mantequilla en un recipiente hasta que se haga crema.
 2. Agregar el azúcar y mezclar enérgicamente.
 3. Integrar los huevos y continuar mezclando.
 4. Verter la leche de golpe.
 5. Incorporar la ralladura de limón, la harina y el polvo de hornear.
 6. Integrar a la mezcla las manzanas picadas en brunoise.
 7. Verter la mezcla en el molde, previamente engrasado, y colocar las moras encima, haciendo presión sobre ellas.
- Hornear durante una hora a 170°.

Carne

Lomo saltado



Lomito a la pimienta



Lomo saltado

HABLEMOS DE CARNE

Deliciosa carne en un día campestre



Lo restaurante La Mayoría ofrece una experiencia culinaria única. Sus instalaciones cuentan con un amplio salón al estilo de una típica fonda paisa. Desde el 2001, *La Mayoría* viene puliendo su concepto: conseguir la combinación perfecta entre gastronomía, naturaleza y diversión.

La decoración del lugar encaja con su estilo de la mejor manera. Desde las mesas, las sillas en cuero y la madera, apelan a la rusticidad. La carta del restaurante La Mayoría contiene comida criolla, a la parrilla, postres y bebidas. Ofrece una gran variedad en cortes de carne para asar a la parrilla, en diferentes tiempos de cocción, condimentos y salsas que se utilizan para satisfacer hasta los paladares más exigentes.

Además, su ambiente campestre y sus jardines recrean a la perfección una tradicional fonda antioqueña. Dispone de caballos y carrozas para hacer un recorrido por el lugar, y de viernes a domingo los comensales pueden disfrutar de un espectacular show equino.

En esta oportunidad, María Elena, gerente de *La Mayoría*,



los invita a experimentar sabores diferentes con las siguientes recetas: lomo saltado y lomito pimienta.

El restaurante La Mayoría los espera en la Cra 25 # 36D Sur 05, en la Loma del Escobero, Medellín, para que disfruten del mejor plan para toda la familia.

Loco saltado

(Para dos personas)

Ingredientes:

- 220 gramos de solomito en julianas
- 20 gramos de cebolla cortada en pluma
- 20 gramos de tomate sin semilla cortado en cascos
- 5 gramos de cilantro picado
- 3 gramos de sal
- 20 1/2 onzas de aceite
- 10 gramos de ají-no-moto
- 30 gramos de ají amarillo
- 100 cm cúbicos de fondo de pescado
- 10 gramos de azúcar
- 10 gramos de vinagre
- 10 gramos de salsa soya
- 5 gramos de fécula de maíz
- 100 gramos de papa francesa

Preparación:

Adobarnos el solomito con salsa soya, sal y ají no moto. Colocamos una sartén a calentar y agregamos el solomito para sellarlo; adicionamos cebolla y cilantro. Esperamos dos minutos para agregar el ají amarillo, el vinagre y el fondo de pescado. Para espesar la salsa, se adiciona fécula de maíz y por último, antes de emplatar, se agrega el tomate. Se sirve con papa francesa.



Locito pimienta

Ingredientes:

- 220 gramos de solomito en medallón
- 10 gramos de pimienta negra
- 30 gramos de vino tinto
- 30 gramos de crema de leche
- 5 gramos de sal
- 10 gramos de chimichurri

Acompañamiento

- 125 gramos de papa capira

Preparación:

Se colocan los medallones en parrilla al carbón para sellarlos y darles el término sugerido, se les agrega sal al voltearlos, luego se llevan a una sartén y se les agrega el vino tinto, la pimienta y la crema de leche al final.

