

18

Asocebú[®]
Colombia

**Carne
&
Leche**

Mayo - Junio 2016

A close-up photograph of a white ceramic bowl with a red floral pattern around the rim. The bowl is filled with a thick, yellow cheese sauce. In the sauce, there are several small, pale, dumpling-like pieces. A single fresh green basil leaf is placed in the center of the sauce as a garnish. In the background, out of focus, is a dark surface with some orange-colored food items, possibly roasted vegetables or meat.

Leche

Fotografía: Luis Martínez, Andrés Martínez, Boris Nieto,
Maizo Barbosa y Johan Beltrán

Ñoquis



Canelón Piamonte



Noquis de papa con salsa

Leche, un producto esencial en Rómulo y Remo



Rómulo y Remo brinda a sus visitantes una experiencia diferente. Todo el espacio está adecuado como una galería de arte, llena de cuadros, esculturas en yeso y sillas bordadas, rostros de mujeres italianas famosas e imágenes de hombres y lugares representativos de Italia.

El restaurante abrió sus puertas hace tres meses y su apuesta es poner en el paladar de sus visitantes lo mejor de la gastronomía italiana, llevando a la mesa comida mediterránea y deliciosas pastas y risottos con salsas a base de leche, como la Alfredo. Tienen diferentes productos, entre ellos: quesos con variedad de preparaciones, pastas, postres y helados, en un alto porcentaje, a base de leche. Brindan a sus clientes experiencias únicas y precios cómodos, pues los productos como pastas, licores y demás son elaborados por ellos mismos en su propia fábrica. Incluso, dentro de su nómina cuentan con un equipo de carpinteros y constructores que se encargan de adecuar todos los espacios de la misma manera, permitiendo así reducir los costos para entregar a los clientes precios cómodos y accequibles.

Wilson Cely, jefe de cocina de Rómulo y Remo, invita a los lectores a preparar dos exquisitos platos a base de leche.

Dirección: Carrera 80A No. 24D – 20



Wilson Cely, jefe de cocina

Canelón piamonte.....

Ingredientes:

- 1 libra de masa para pasta
- 6 hojas de espinaca
- ½ libra de champiñones
- ½ Ajo
- Vino blanco
- ½ libra de queso parmesano
- ½ libra de queso mozzarella

Preparación:

La salsa se prepara mezclando leche, ajo y queso mozzarella a fuego lento hasta obtener una mezcla homogénea.

Luego se pone la pasta en agua hirviendo con sal y aceite durante 10 minutos. Sobre la pasta se ponen espinaca y champiñones y se enrolla, para saltear con ajo, vino blanco, crema de leche y leche.

Para servir, se rosea la salsa sobre los calones y se agrega queso parmesano.

Ñoquis de papa con salsa de cuatro quesos

Ingredientes:

- 4 libras de papa
- 120 gr de harina de maíz
- 1 litro de leche
- ½ libra de crema de leche
- ¼ de queso azul
- ¼ de queso fondue
- ¼ de queso parmesano
- ¼ de queso grana padan

Preparación

Se cortan la papas en trozos medianos y se ponen a cocinar, luego se machacan y se les agrega mantequilla, leche, crema de leche y se cocina a fuego lento hasta lograr la consistencia deseada.

Una vez se tenga el puré de papa, se agrega harina de maíz y se mezcla hasta que se pueda moldear la masa. Se hacen figuras con la masa para armar los ñoquis y se ponen en agua caliente durante dos minutos.

En otro recipiente se prepara la salsa con leche, crema de leche y cuatro quesos: azul, fondue, parmesano y grana padano. Se pone la mezcla a fuego lento y se agrega vino blanco. Cuando la mezcla tenga una consistencia homogénea, se ponen los ñoquis y estará listo para servir.



Carne Lengua



Fotografía: Boris Nieto y Maizo Barbosa
Periodista: Vivi Ruiz



Lengua en salsa



Mondongo

Lengua en salsa, plato tradicional en Chibchombia



Chibchombia abrió sus puertas hace cuatro años en La Macarena, un sector reconocido por su variedad gastronómica. El restaurante representa a Colombia desde el momento en que sus visitantes ingresan al lugar. La música

y los elementos que decoran el sitio tienen lo más representativo de cada región del país, entre ellos, un gran muro con esculturas de San Agustín, otro espacio dedicado al sombrero vueltiao, típico de los departamentos de Córdoba, Sucre y Bolívar. También hacen parte de la decoración las marimondas y las iglesias que identifican diferentes municipios del territorio colombiano.

En Chibchombia, llevan al paladar de sus visitantes exquisitos sabores de la comida tradicional colombiana, es por ello que dentro de sus preparaciones encontrarán diferentes cortes como: lengua en salsa, sobrecarrón, chunchullo, posta cartagenera, entre otros. Platos que no son comunes pero que en este restaurante son los más reconocidos y apetecidos por los visitantes.

El lugar es visitado por gran cantidad de extranjeros, a quienes les recomiendan este tipo de cortes. Clasifican estos platos como los más agradables para el paladar, pues por su cocción son carnes blandas, de sabores únicos, que hacen que los clientes queden atrapados con su sabor.



Sofía Castro Chef de Chibchombia

Sofía Castro, chef de Chibchombia, los invita a preparar una deliciosa lengua en salsa y el tradicional mondongo. (Dirección: Carrera 4A No. 26D -90 La Macarena – Bogotá).

Lengua en salsa.....

Ingredientes:

- 1 Lengua de res
- 3 Tomates
- 1 Cebolla larga
- 2 Cebollas cabezonas blancas
- 1 Zanahoria
- ½ Ajo
- ¼ Crema de leche
- ¼ Queso doble crema
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- Tomillo
- Laurel
- Apio
- Perejil

Preparación:

Se pone a cocinar la lengua en agua con apio, zanahoria, cebolla larga y cebolla cabezona blanca durante seis horas, a fuego medio. Transcurrido este tiempo, se porciona y en otro recipiente con tomate, ajo, cebolla larga y cabezona picada en brunoise, más crema de leche, tomillo y laurel, se deja cocinar hasta que la salsa tenga una cocción homogénea. Para servir se agrega queso rallado encima de la salsa y perejil para decorar.

Mondongo.....

Ingredientes:

- 1 libra de Callo
- 1 Cebolla larga
- 1 Cebolla cabezona
- ½ libra de yuca
- 2 libras de papa pastusa
- Cilantro
- Arveja

Preparación:

Se debe lavar bien el callo con limón y agua. Luego se deja cocinar a fuego medio durante tres horas con cebolla larga, cabezona y ajo.

Después se pone a cocinar en otro utensilio agua, arveja yuca y papa picadas en cuadritos. Cuando espese, se agrega el callo picado en cuadritos y se deja durante unos minutos más. Para servir se pone cilantro y cebolla picada.

