

19

Asocebú®
Colombia

**Carne
&
Leche**

Julio - Agosto 2016

Leche Blanqueta de ternera



Fotografía: Andrés Martínez



Raviolis de carne con salsa de champiñones



Blanqueta de ternera

Leche, un producto irremplazable en La Casa Soluciones Gastronómicas



Pablo Restrepo, chef gerente de operaciones y dueño de La Casa Soluciones Gastronómicas tiene 10 años de experiencia, trabajó en reconocidos hoteles, fue chef de una importante pizzería en el país y hace cinco años se le presentó la oportunidad de poner su propio negocio de catering.

El nombre de su empresa hace alusión a trasladar el restaurante hasta donde el cliente lo necesite. Además de llevar exquisitas preparaciones a diferentes eventos, Pablo tiene un servicio de comida casera para aquellos que no cocinan, permitiéndoles tener en casa refrigerados una gran cantidad de platos en porciones individuales y empacados al vacío.

Su especialidad son los platos salados y considera la leche como un producto indispensable a la hora de preparar diferentes recetas, pues la mayoría de salsas tienen leche dentro de sus ingredientes una de ellas es la bechamel, la cual considera una de las más importantes en la cocina para preparar pastas, lasañas, ligar sopas y rebosar productos para la fritura.

“La leche y sus derivados son vitales en muchas preparaciones de la Casa Soluciones Gastronómicas” aseguró su chef, quien invita a todos los lectores a preparar dos deliciosos platos a base de este producto: blanqueta de ternera y raviolis de carne con salsa de champiñones.



Pablo Restrepo, chef gerente

Blanqueta de ternera (PARA CUATRO PERSONAS)

Ingredientes:

- 2 litros de leche
- 1 Puerro
- 2 Zanahorias
- 1 Cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 Clavo
- 30 g de mantequilla
- 30 g de aceite de oliva
- 1,2 kg de falda de ternera
- 10 Champiñones
- 1 cucharada de harina
- 1 ramillete de hierbas aromáticas (laurel, tomillo y perejil)
- 2 yemas de huevo
- 150 ml de nata líquida o crema de leche
- 10 Cebollitas
- 50 g de azúcar
- Sal
- Pimienta

Preparación:

En una olla dorar la carne cortada en cubos, agregar la cebolla, el ajo y los champiñones finamente picados para sofreír con aceite de oliva. Espolvorear la harina y mezclar.

Agregar la mantequilla el clavo, las hierbas aromáticas y la leche, dejar hervir a fuego medio mezclando constantemente hasta obtener cremosidad. Luego retirar las hierbas y el clavo. Finalmente, con el fogón apagado, agregar la crema de leche, sal, pimienta y las yemas de huevo, mezclar y servir.



Raviolis de carne con salsa de champiñones

Ingredientes:

- 2 litros de leche
- 1½ libra de raviolis
- ½ taza de crema de leche
- 30 gr de mantequilla
- 1 cebolla cabezona
- 1 diente de ajo
- ½ libra de champiñones
- Nuez moscada
- Perejil
- 30 cc aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Preparación (PARA CUATRO PERSONAS)

En una olla dorar los champiñones con aceite de oliva, luego agregar la cebolla y el ajo finamente picados. Después de unos minutos añadir la leche, la sal, la pimienta y un poco de ralladura de nuez moscada, mezclar y cuando tenga consistencia agregar los raviolis y dejar hervir a fuego medio hasta que los raviolis estén en su punto. Para servir se agrega crema de leche y perejil.



Carne

Morrillo



Hígado
encebollado

Morrillo

Los cortes tradicionales, un manjar en La Herencia

la Herencia CON LA EXPERIENCIA ENTREPUES El restaurante La Herencia ofrece a sus clientes una experiencia tradicional de las abuelas colombianas. Sus instalaciones están adecuadas como una casa acogedora donde se siente el calor de hogar en sus grandes mesas, repisas llenas de libros, vajillas miniaturas y relojes grandes que representan las casas de las abuelas.

El calor de hogar no solo se siente en el ambiente, también en sus sabores pues su propietaria Valentina Builes, realizó un detallado análisis de las recetas más tradicionales de la casa para llevar a la mesa de sus visitantes lo mejor de los sabores colombianos.

Dentro de la carta del restaurante se encuentran cortes muy arraigados a las costumbres colombianas como: el hígado, morrillo, lengua, entre otros, que por su calidad y preparación se convierten en un manjar para los clientes. Para Valentina los cortes de tercera tiene un público objetivo y son aquellos que desde sus casas les enseñaron a comer este tipo de carnes, sin embargo invita a las personas a probar estos cortes “estoy segura que les va a gustar mucho porque a pesar de que no son sabores comunes son muy gustosos”.

El restaurante La Herencia abre sus puertas de domingo a domingo en la carrera 9 No. 69ª – 26 en el barrio Quinta Camacho.



Fabián Galeano, Chef

Su chef Fabián Galeano invita a los lectores a preparar dos deliciosas recetas: Hígado encebollado y morrillo.

Hígado encebollado

Ingredientes:

- 600gr Hígado
- 500gr Aguacate
- 1 K Yuca
- 150gr Cilantro
- 250gr Cebolla larga

Preparación:

Se le quita la fibra a recubrimiento al hígado y se sacan porciones de 200 gramos luego se lleva a la parrilla de 8 a 10 minutos porque lo ideal es servirlo a término $\frac{3}{4}$. Para servir se le pone cilantro y cebolla picados. Para acompañar se ponen yucas y aguacate.

Morrillo

Ingredientes:

- 2K Morrillo magro
- 250gr Champiñones
- 4 Mazorcas tiernas
- 4 Tomates rojos
- 50 gr Mantequilla
- 250ml vino tinto
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Se debe sal pimentar y cocinar el morrillo durante tres horas en un caldo corto, transcurrido ese tiempo se debe llevar a la parrilla durante unos minutos para sellar. La salsa se prepara con 500 ml de reducción de caldo de carne, mantequilla, vino tinto y champiñones a fuego medio hasta obtener textura, para poner sobre la carne y servir.

