

20

Asocebú®
Colombia

**Carne
&
Leche**

Noviembre - Diciembre 2016

Leche



Periodista: Vivi Maite Ruiz Duque
Fotografía: Andrés Martínez y Boris Nieto

Espagueti



Mazamorra de sal



Espaguetis en salsa criolla

La leche, un producto para preparaciones dulces y saladas



Flores y Eventos es una empresa dedicada a catering, asesorías para decoración y dictar clases de cocina para niños y adultos. Sebastián Garzón Guerrero es el chef encargado de darle el toque a cada una de las deliciosas recetas que preparan en los diferentes eventos.

Sebastián estudió gestión hotelera y cocina en el SENA y acaba de terminar su especialización en cocina asiática y nuevas tendencias en cocina internacional en Seúl, capital de Corea del Sur. Su especialidad es la comida internacional haciendo fusiones con comida tradicional de las cocinas del Pacífico y altiplano cundiboyacense.

Considera que es importante explorar nuevos sabores y siempre experimentar en la cocina, para ello utiliza la leche, un producto que para él es indispensable, no solo para preparaciones dulces sino saladas, pues es un ingrediente que se utiliza como base para salsas, entradas, cremas sopas, entre otros.

El chef, además, utiliza este producto en gran parte de sus platos porque lo considera sano, da un toque diferente a las preparaciones y, lo más importante, provee hierro y calcio al ser humano.

En esta edición, Sebastián invita a todos los lectores a preparar dos deliciosas recetas a base de este producto: Mazamorra de sal y espaguetis en salsa criolla.

Contacto: Facebook: Flores y eventos



Sebastián Garzón, chef de Flores y Eventos

Mazamorra de sal.....

Ingredientes:

- 2 tazas de leche
- 3 cucharadas de harina de maíz pintado
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 1 astilla de canela
- 3 clavos
- ½ cucharada de mantequilla
- Cuajada
- Crema de leche
- Almojábana

Preparación:

Hervir la leche con clavo y canela. Luego retirar del fuego, extraer la canela y el clavo. Tomar ½ taza de la leche y diluir la harina de maíz pintado, después agregar la leche, mezclar muy bien y poner a fuego medio.

Se debe revolver hasta que espese. Cuando llega a este punto, se agrega la mantequilla y, por último, se agrega la sal, la pimienta y el azúcar. Servir en taza con los cubitos de cuajada y la crema de leche. Acompañar de almojábana o arepa amarilla.



Espaguetis en salsa criolla.....

Ingredientes:

- 2 tazas de leche
- 250 grs de espaguetis pre cocidos
- ½ taza de tomate chonto finamente picado
- ½ taza de cebollas finamente picadas (cabezona blanca, cabezona morada y larga).
- 1 cucharadita de ajo finamente picado
- Sal y pimienta al gusto
- Orégano al gusto
- Cuajada
- Queso parmesano
- Aceite
- ½ cucharada de mantequilla

Preparación

Precalentar el sartén, agregar un chorro de aceite y mantequilla durante unos minutos, luego sofreír el ajo con las cebollas y saltear por unos minutos.

Agregar tomate, sal y pimienta y dejar conservar por unos cinco minutos. Luego se agrega a la mezcla la leche y los espaguetis. Cuando los ingredientes estén integrados, dejar conservar hasta que espese y poner los cubos de cuajada. Servir en taza con el queso parmesano, orégano y acompañar con pan baguette.



Separata Carne & Leche

Coleccione y prepare en casa las más deliciosas recetas elaboradas a base de Carne & Leche
La encuentra inserta en la revista El Cebú

Carne Caldo de pajarilla



Fotografía: Andrés Martínez y Boris Nieto



Caldo de pajarilla



Callo sudado

Pajarilla y callo, los cortes de tercera más solicitados en Ututuy



Ututuy es un restaurante ubicado en Usaquén, una de las zonas más reconocidas por su variedad gastronómica, su arquitectura y la diversidad de sitios para entretenimiento de los visitantes.

María Elena Londoño es propietaria y cocinera de este reconocido sitio, que inauguró el 11 de junio de 2010 con un concepto diferente, pues llegó para ofrecer los platos más tradicionales de los pueblos vecinos a la capital colombiana.

Los visitantes de Ututuy se encontrarán con una gran variedad de platos, en los cuales predominan las carnes y preparaciones tradicionales de las abuelas. Allí sus comensales se atreven a probar sabores únicos, pues como asegura María Elena, cocinar con el corazón le da a todas sus recetas un toque diferente.

Los cortes de tercera son algunos de los más solicitados por sus visitantes y no se encuentran en cualquier restaurante de Bogotá, son muy gustosos y traen una cantidad importante de nutrientes para el organismo.

Allí todos los sabores de los platos tienen un toque criollo, por eso para María Elena fue importante integrar cortes que no son comunes dentro de la carta. El caldo de pajarilla y el callo sudado son preparaciones muy solicitadas en este restaurante.



María Elena Londoño, propietaria

Callo sudado

Callo: Pre estómago de la vaca

Ingredientes:

- 1 kilo de callo
- 500 ml de agua
- 1 cerveza
- 300gr de cebolla cabezona
- 200 gr de tomate
- 1 pizca de pimienta
- Cilantro
- Ajo
- Sal
- Aceite

Preparación:

En un sartén sofreír la cebolla y el tomate durante cinco minutos a fuego lento, luego agregar el agua y la cerveza hasta que se compacten los ingredientes. Después agregar el callo y dejar cocinar durante cuatro horas.



Caldo de pajarilla

Pajarilla: Bazo de la vaca

Ingredientes:

- 1 kilo de pajarilla
- 300 gr papa
- 300 gr de cebolla larga
- 500 ml de agua
- 3 tomates
- 3 cucharadas de aceite
- Sal

Preparación

Se limpia la pajarilla, se quita la tela y se corta en cuadritos; luego, en una olla, se pone a fuego medio el agua con la pajarilla, se agrega cebolla, sal al gusto y se deja cocinar durante media hora. Transcurrido ese tiempo, se agrega la papa y se deja hervir a fuego medio durante 15 minutos.



¡Un saludo Agropecuario!

EL REPORTERO

del Campo

Telecaribe
más nuestro.
DOMINGOS 10:30 A.M.

EL HERALDO
Página Agropecuaria

HOY
DIARIO DEL
MAGDALENA

La cara positiva del agro colombiano



R OCTAVIO VARGAS GÓMEZ



OCTAVIO VARGAS JR.

fedepalma 50 años

COLECHERA
En familia

CANAGUEY

ciledco
Líder en productos lácteos

FEDEGAN
Federación Nacional de Ganaderos

Cra. 43 N° 76-184 Of: 304 Ed. Centro Mercantil Alferez Real • Telefax: 3609108 • Octavio Vargas Gómez: 310-6322210 y 300-7322210
Octavio Vargas Jr.: 300-8010894 y 313-5452312 Canal virtual: www.mogulus.com/elreporterodelcampotv
elreporterodelcampo@yahoo.com • elreporterodelcampo@hotmail.com - Barranquilla - Colombia

www.elreporterodelcampo.com

TODOS LOS
PROGRAMAS

24
HORAS
PARA TI



FEDEQUINAS COLOMBIA Riendas

33 EXPOSICIÓN
NACIONAL EQUINA

LOS CABALLOS Y LOS ACORDEONES LE PONEN EL RITMO A VALLEDUPAR

FEBRERO 15 AL 19 DE 2017
COLISEO DE FERIAS - VALLEDUPAR - CESAR

*Separe su palco o stand comercial y
asegure la presencia de su marca en el evento.
Informes al 310 337 6923 - 312 522 1009 - 311 481 0337*

www.fedequinas.org
www.comercializadora.com.co



NUESTROS PROCESOS DE ALTA CALIDAD GENERAN RENTABILIDAD AL SECTOR GANADERO

SOMOS LA PLANTA N° 1 DE SACRIFICIO BOVINO EN COLOMBIA



FRIGORÍFICOS
BLE
LTDA.

- Feria ganadera
- Corrales
- Pesaje electrónico
- Beneficio de bovinos
- Pasteurización
- Sala de desposte
- Cuartos Fríos
- Empaque al vacío

Av. Ciudad de Cali No. 15A - 91 Tels: 411 3676 / Fax: 292 4697 Bogotá - Colombia

