

21

Asocebú®
Colombia



**Carne
&
Leche**

Enero - Febrero 2017



Leche

Profiteroles reellenos

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



Pan de leche



Profiteroles rellenos

Pan de leche, un buen acompañante en la mesa



La leche es el ingrediente principal en Su Pan Panadería Ltda. Su propietaria, Claudia Montenegro, es una ingeniera de producción agroindustrial inquieta por aprender cada vez más sobre pastelería y

repostería. Ha realizado varios cursos, entre ellos uno en la reconocida escuela de pastelería de Jordi Bordas, para conocer técnicas que le permitan entregar un producto diferente a sus clientes.

En Su Pan Panadería Ltda., los visitantes encontrarán gran variedad de productos, todos ellos a base de leche, el ingrediente preferido por su chef y propietaria, dada su textura suave y porque da color y sabor especial a las masas y demás preparaciones.

Para Claudia, la leche es un alimento primordial en la dieta de todos los seres humanos por ser muy nutritiva. Está catalogada como uno de los más completos productos por la cantidad de proteínas que contiene y por sus componentes como el calcio, el cual ayuda a la prevención de diferentes enfermedades.

Claudia invita a los lectores a preparar un delicioso pan de leche y profiteroles rellenos de crema pastelera.



Claudia Montenegro, propietaria

Pan de leche

Ingredientes:

- 5 g de levadura
- 350 g de harina
- 90 g de leche
- 3 huevos
- 110 g de azúcar
- 100 g de margarina
- Vainilla c/n

Preparación:

- Amasar la harina con la leche y la levadura, luego poner en una bolsa y dejar fermentar hasta que crezca el doble de su tamaño.
- Hacer una corona, colocar todos los ingredientes en el interior, luego mezclar con la harina.
- Incorporar la masa y amasar dando golpes en la mesa con la masa, durante 10 a 15 minutos.
- Agregar la margarina y cortar piezas de 35 g, bollar (amasar) y estibar en latas con margarina.
- Luego llevar a la cámara de fermentación, hasta que leude (crecer) casi al doble de su volumen. Pintar con huevo y hornear a 180°C por 15-20 minutos. Al salir, pintar con almíbar y agregarle azúcar en forma de lluvia.

Profiteroles rellenos de crema pastelera

Ingredientes:

- 170 g de leche
- 70 g de margarina
- 2 g de sal
- 100 g de harina
- 3 huevos

Preparación

- Poner la leche, la margarina y la sal en una cacerola y llevar a ebullición, luego incorporar la harina y revolver para unir la masa. Llevar nuevamente sobre el fuego para secar la masa hasta que se pegue bien en la cacerola.
- Cambiar de recipiente para cortar la cocción y empezar a añadir los huevos de a poco, hasta que tenga una textura lisa y brillante. Cuando se levante la cuchara se debe formar el "punto cinta" (la mezcla cae en forma continua sin que se deforme). Llenar una manga con pico liso mediano (7-8mm) y formar sobre placas enmantecadas.
- Pincelar con huevo antes de hornear. Comenzar a hornear a 200°C y bajar la temperatura al final de la cocción. Dejar enfriar, cortar por la mitad y rellenar con crema pastelera.

Crema pastelera

Ingredientes:

- 250 g de leche
- 1 huevo
- 75 g de azúcar
- 25 g de fécula de maíz
- Vainilla c/n

Preparación

- Mezclar el azúcar con la mitad de la leche y poner a hervir. Revolver la otra mitad de la leche con la fécula y los huevos en frío y agregar a la mezcla caliente. Batir constantemente hasta que espese y salga una burbuja en el centro y llegue a 85°C. Retirar del fuego y agregar la vainilla.
- Cambiar la mezcla de recipiente, cubrir con film en contacto y dejar enfriar.



Carne

Sándwich de
sobrebarriga

Fotografía: Andrés Martínez y Boris Nieto



Ossobuco a la milanese



Sándwich de sobrebarriga

Sándwich de sobrebarriga, un menú original en un *pop-up restaurant*

LA JOYA
jardín - comedor

Andrea Mor es cocinera y pastelera del colegio de gastronomía Gato Dumas, es una apasionada por la cocina y por la mezcla de sabores, pero, sobre todo, por dejar la mejor experiencia en sus visitantes.

La *Joya Jardín Comedor* tiene un concepto de *pop-up restaurant*, en este un cocinero profesional, o una persona que le gusta cocinar, abre su espacio personal a todo el público. Andrea decidió abrir su casa hace ocho meses, todos los jueves, para entregar el mejor sabor a sus clientes.

El menú del sitio varía cada mes, y para su chef y propietaria la búsqueda de los ingredientes es lo más interesante. Siempre busca productos de la mejor calidad que generen en el cliente la mejor sensación con cada uno de sus sabores y texturas.

Ella y sus socios se consideran “carnívoros” y en todas sus preparaciones está incluida la carne de res. A Andrea le encanta usar cortes de tercera porque considera que su preparación requiere mayor cocción y dedicación, además que tienen más sabor, una textura diferente y grasa natural. Le gusta sofisticar platos que para la gente no son habituales.

Dentro de sus próximos menús ya tiene en la lista la lengua, el hígado, entre otros. En esta edición invita a todos los lectores a preparar Ossobuco a la milanese y Sándwich de sobrebarriga.



Andrea Mor, propietaria y chef

Ossobuco a la milanesa

Ingredientes:

- 1 zanahoria
- 2 ramas de apio
- 1 cebolla
- 2 tomates chonto
- 4 unidades de ossobuco de ternera
- 2 limones
- 200 cc de vino blanco
- 1 rama mejorana
- 30 g de harina
- 50 g mantequilla
- 20cc de aceite neutro
- 150cc de caldo de carne
- Sal
- Pimienta
- ½ taza de arroz

Preparación:

Picar la cebolla, la zanahoria, el tomate y el apio en brunoise (corte de cuadraditos muy pequeños) y reservarlos individualmente. Enharinar las piezas de ossobuco y reservar. Pelar los limones y reservar. Arreglar la mejorana y reservar.

En una sartén grande, poner a derretir la mantequilla con un poco de aceite para que no se queme. Se colocan las piezas de ossobuco y se sellan por los dos lados. Se agrega el apio, la zanahoria, la cebolla, la cáscara de limón y la sal. Dejar cocinar y desglasar con vino blanco, dejar que el alcohol se evapore y agregar la mejorana. Tapar y cocinar a fuego medio e ir agregando caldo de carne para hidratar la preparación. Al finalizar, agregar el tomate y dejar cocinar. Retirar las cáscaras de limón y tapar nuevamente.

Para servir, decorar con ralladura de limón y hojas de mejorana. Acompañar con arroz blanco.

Para decorar: Ralladura de limón, hojitas de mejorana.

Sándwich de sobrebarriga

Ingredientes:

- 1 kg de sobrebarriga
- 3 unidades de cebolla roja
- 1 rama de apio
- 200 cc de vino tinto
- 50 g de páprika
- Pasta de ajo
- 30 cc de aceite neutro
- Sal
- Pimienta
- 2 metros de pita

Preparación

Pre-calentar el horno a 180 grados. Arreglar la sobrebarriga, retirando excesos de grasa. Cortar la cebolla y el apio y reservar. Poner a calentar el aceite y sellar la pieza por todos sus lados. Una vez sellado, bridar (amarrar) con la pita para darle forma en el horno. En una placa de horno, poner la cebolla, la pasta de ají, el apio, el vino tinto y la sobrebarriga bridadas. Espolvorear por encima sal, pimienta y páprika. Tapar la placa con papel aluminio y llevar al horno 40 minutos, aproximadamente.

Cuando esté cocida la pieza, dejar enfriar a temperatura ambiente.

Para la mermelada de cebolla, cortar en pluma la cebolla y reservar.

Mermelada de cebolla

Ingredientes:

- 4 cebollas cabezonas
- 200 g de azúcar
- Vinagre c/n (cantidad necesaria)
- 10 gr de mantequilla
- 1 tomate chonto
- 2 hojas de lechuga
- 50 g de queso paipa
- 1 pan ciabatta

En una olla poner la mantequilla con un chorrito de aceite y saltear la cebolla. Cuando la cebolla esté transparente, agregar una pizca de sal, el azúcar y dejar caramelizar. Al final de la cocción agregar el vinagre y dejar cocer por unos minutos más. Cuando esté lista, reservar.

Lavar y cortar los tomates en rodajas, lavar la lechuga y cortar en láminas el queso. Cuando la sobrebarriga esté fría, cortar la pita y sacar tajadas finas a cuchillo o con mandolina.

Para servir, poner sobre el pan la mermelada de cebollas, la lechuga, la sobrebarriga, el tomate y el queso.



Mesa para seis



Espacio familiar