



Enero - Febrero 2014



El concepto de cocina fusión, entendida como la mezcla de estilos culinarios de diferentes culturas, está de moda gracias a la creatividad de quienes preparan los alimentos combinando condimentos, especias y productos de diferentes orígenes.

En nuestro recorrido por diversos hoteles de Bogotá, encontramos uno especial: Colina Hotel Cottage, un sitio ideal para descansar en un ambiente campestre dentro de la ciudad. Allí se mezclan la cultura colombiana y la argentina en el arte y la gastronomía. Sus propietarios nos enseñan cómo preparar exquisitas recetas a base de carne.

En la sección de leche, dimos respuesta a la solicitud de una de nuestras lectoras con la preparación de la cuajada. Invitamos para ello a Martha Chaustre, ejemplo de emprendimiento con la puesta en marcha de una pequeña planta de leche en Subachoque (Cundinamarca).

Esperamos que esta nueva edición de la separata Carne y Leche sea de su agrado. Muy pronto estará en circulación el folder especial para archivar esta nueva publicación colecciónable. Escríbanos a revicebu@asocebu.com y envíenos sus recetas elaboradas con estos dos productos para su publicación.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "María Eugenia Rodríguez Ruiz".

María Eugenia Rodríguez Ruiz
Directora revista EL CEBÚ

Leche



Queso mozzarella y peritas



Cua jada



Queso mozzarella y peritas

¡Hagamos cuajada en casa!

Por: María Eugenia Rodríguez Ruiz
Directora El Cebú

De manera sencilla, en esta edición de la separata Carne y Leche, Martha Chaustre nos enseña a preparar una deliciosa cuajada natural, libre de preservantes; lo importante es contar con una leche fresca pasteurizada o hervida en casa.

Martha es economista y hace cinco años montó una pequeña planta de leche en su finca de Subachoque. La finalidad: elaborar productos derivados de este líquido esencial y nutritivo. "El tema de la leche me apasiona -dice-, es maravilloso ver cómo a partir del ordeño de la vaca, se pueden preparar tal cantidad de productos de consumo humano".

Con sus cuatro empleados elabora por encargo, y con distribución puerta a puerta, el yogurh con leche entera, o

deslactosada, o descremada con frutas, o con probióticos a gusto de su clientela. También hace el tradicional kumis casero y quesos mozzarella, campesino, pera y la cuajada que tanto gusta.

Ante una crisis de trabajo, Martha vio en esta planta una excelente oportunidad de negocio. Se capacitó en el tema y aprendió todos los pormenores y secretos del buen manejo de la leche y sus derivados. Para ella el éxito de su empresa está en los cuidados sanitarios, en la higiene de la leche y, sobre todo, en el cariño que le prodiga a sus vacas holstein. "Mi amor por la naturaleza se refleja en el sabor y en la buena calidad de mis productos ", concluyó.



Martha Chaustre



Preparación de la Cuajada



Ingredientes

2 litros de leche
1 colador plástico
1 tela o liencillo
1/2 pastilla de cuajo
1 pisca de sal

En un recipiente agregue la leche (38°C) y mezcle con el cuajo y la sal. Deje reposar media hora mientras cuaja. Despues vierta la mezcla sobre el lienzo para colarla (sale el suero). Lo que queda allí viértalo sobre un colador de pasta para que tome forma. Se le da vuelta 5 veces cada media hora hasta que escurra todo el suero. Sírvala con melado de panela

Melado

1 libra de panela, entera o partida en trozos
2 tazas de agua
2 o 3 ramas de canela y clavos de olor

Preparación

- Ponga la panela, el bloque entero o en trozos, en una olla con el agua y las especias.
- Deje cocer a fuego lento hasta que la panela esté completamente disuelta.
- Hierva a fuego bajo. Revuelva con frecuencia hasta que la miel se espese lo suficiente como para dejar la cuchara cubierta con una ligera capa, aproximadamente unos 10-15 minutos.

Deditos de queso Mozzarella



Ingredientes

4 litros de leche
1/4 cuajo
1 y media cucharaditas de ácido cítrico
1 taza de agua purificada y sal
1 colador
1 termómetro

Preparación

Primero, colocar en una olla de acero inoxidable, 4 litros de leche, añadir el ácido cítrico y revolver. Dejar calentar a una temperatura de 32°C (utilizar termómetro para asegurarte de que no pase de allí). Despues, mezclar el cuajo con el agua, agregar a la olla y revolver.

Cuando la temperatura llegue a 41°C, apagar la estufa y esperar un poco a que se enfrie. Al tomar cierta textura, hacer cortes en la cuajada en sentido horizontal y vertical. Pasar la cuajada a un colador grande, escurrir el suero y regresar este a la olla.

Calentar el suero a 85°C. Con unos guantes desechables de vinyl o latex, tomar un buen trozo de cuajada y colocarlo dentro del suero caliente de 5 a 10 segundos. Sacar, estirar, doblar y amasar la cuajada inmediatamente. Luego, regresara al suero de 5 a 10 segundos y una vez más, estirar hasta que esté suave y elástica.

Formar bolas o deditos con la cuajada. Dejar que el queso mozzarella se enfrie (si lo desea puedes colocarlo dentro de un recipiente con agua y hielo), y refrigerar hasta el momento de usar.

Carne





Lomo Encendido



Posta Cottage

El mejor ambiente para degustar un plato colombo argentino

Por Vivi Ruiz Duque
Asistente de comunicaciones

Ser el único hotel campestre en la zona noroccidental de Bogotá, rodeado de jardines y arte en su interior, hace de Colina Hotel Cottage un sitio exclusivo y especial.

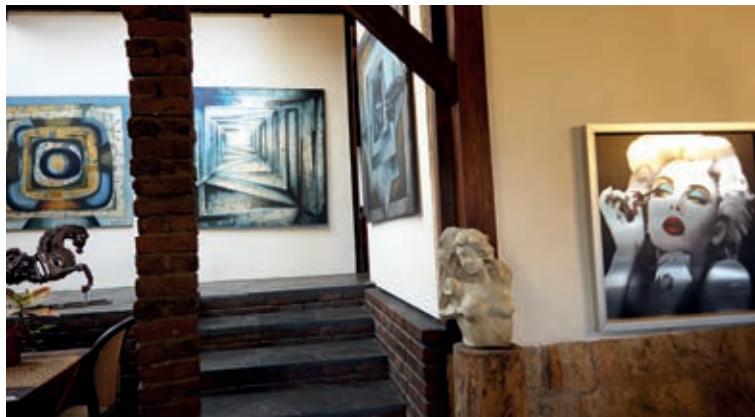
El hotel pertenece a una familia de artistas y, por supuesto, la decoración es producto del talento de Francisco Ruiz, pintor de origen argentino, y de su hijo Felipe quien es escultor. Su padre, además del arte, inculcó a sus hijos el amor por la gastronomía. Es un sitio eco-sostenible y cada elemento fue construido y dispuesto por cada miembro de la familia.



Para preparar los alimentos utilizan un horno de leña que fue fabricado por los tres hombres de la casa.

Marta Gómez, gerente de Colina Cottage, aplica la disciplina oriental del feng shui en la distribución de los objetos del hotel; de esta manera busca que fluyan las buenas energías entre sus huéspedes. Ofrecen servicios de yoga, reiki, meditación, biodanza y existe también un espacio para las personas que quieren aprender de arte.

Esta familia colombo-argentina evidencia su gusto por la carne bovina en sus recetas culinarias. Allí la preparan con un toque original de cada país para su exclusiva clientela. Federico Ruiz, director de mercadeo y chef del Colina Hotel Cottage, nos compartió las recetas de dos de sus más exquisitos platos.



Lomo encendido

(para dos personas)

Ingredientes:

2 cortes de 200g de punta de anca
200 gramos de ahuyama
4 papas sabaneras
2 tomates larga vida
Mostaza
Mantequilla
Sal
Crema de leche
Vinagre balsámico
Aceite de oliva
Orégano
1 Cerveza

Preparación:

En un recipiente marine los dos cortes de punta de anca con 4 cucharadas de mostaza y dos cebollas

cabezonas finamente picadas. Deje este adobo durante 24 horas. Cuando haya transcurrido el tiempo, agregue una cerveza antes de hornearlo. Llévelo al horno de leña durante 20 minutos. Corte las papas en rebanadas gruesas, cocínelas al baño maría con orégano y luego colóquelas al horno junto con la carne. Si va a cocinarlo en horno convencional debe precalentarlo por 10 minutos a 150 ° C y dejar cocer durante 50 minutos a 180°C.

Para el puré, cocine la ahuyama durante 20 minutos al baño maría, luego en un recipiente macérela y agregue mantequilla, sal, pimienta, crema de leche y deje cocinar durante 10 minutos. Quitele la cascara al tomate y haga un pequeño orificio en la parte superior. Ponga vinagre balsámico y aceite de oliva. Déjelo refrigerar y, posteriormente, espolvoree orégano al gusto y sirva.

La posta Cottage

(para dos personas)

Ingredientes:

600g de bife de chorizo o chatas en posta
2 Papas Sabaneras
4 Cebollas cabezonas
4 zanahorias
Aceite de oliva
Pimentón rojo molido o paprika
Orégano

Preparación:

Adobe durante 24 horas la posta de carne con aceite de oliva, pimentón rojo o paprika y orégano. Llévelo al horno de leña y déjelo durante 30 minutos. En horno convencional precalentar a 150°C por diez minutos y cocinar durante 60 minutos a una temperatura de 180°C. Las porciones se deben partir después de cocinar la carne.

Hierva las cebollas y las zanahorias al baño maría durante 15 minutos, luego, llévelas al horno de leña durante 20 minutos.

