

8

Asocebú®
Colombia



Carne & Leche

Julio - Agosto 2014



En nuestro permanente recorrido por hoteles de Colombia, en busca de una gastronomía original y creativa para la separata de CARNE & LECHE, encontramos en la *ciudad Bonita*, Bucaramanga, el recién inaugurado Hotel Tryp, ubicado en el sector exclusivo de Cabecera.

Su chef, Paula Silva, diseñó la carta del restaurante teniendo en cuenta las características culturales y gastronómicas de esta región santandereana y nos presenta 2 platos locales muy apetecidos por los huéspedes del hotel: el lomo sobre pasotto de morcilla y arepitas santandereanas con carne oreada.

Por otro lado, en el capítulo de la leche, la Escuela Superior de Hostelería Artxanda-Bilbao, de España, con más de 20 años de experiencia en la formación de cocineros en este país, nos regala dos recetas de postres elaborados a base de leche: los profiteroles rellenos con crema de leche y el postre de leche en texturas.

Los invitamos a preparar en casa estas deliciosas recetas, exclusivas para nuestra separata CARNE & LECHE. Usted las puede coleccionar; despréndalas de la revista y archívelas próximamente en nuestro folder diseñado exclusivamente para mantener, en forma organizada esta publicación.

Gracias por sus comentarios, nos motivan a continuar brindándoles en cada separata, nuevas recetas para sorprender los paladares de sus comensales.
Escribanos a revicebu@asocebu.com

¡Buen apetito!

María Eugenia Rodríguez Ruiz
Directora revista EL CEBÚ

Periodista: Felipe Vargas Fotografía: Maizo Barbosa y Boris Nieto

Leche

Postre de leche
en texturas





Postre de leche en texturas



Profiteiros rellenos con crema de leche

Postres, creación de la única escuela de cocina europea en Colombia

Por Felipe Vargas M.
Asistente Comunicaciones



Oriol Gresa, chef

Actualmente, alrededor del mundo, hay un notorio auge en la actividad gastronómica y Colombia no es la excepción. Hace año y medio llegó a Bogotá la Escuela Superior de Hostelería Artxanda-Bilbao, con más de 20 años de experiencia en la formación de cocineros en España; esta es una nueva alternativa en el mercado colombiano para quienes deseen especializarse en culinaria.

La Escuela de Hostelería Bilbao-Colombia, como llegó al país, está ubicada en la calle 100 No. 16 – 56. Ofrece tres tipos de programas en los que los estudiantes pueden adquirir conocimientos en cocina internacional, sommelier y servicio de alimentos y bebidas. Quienes estudien en esta escuela tendrán diferentes ventajas, como contar con puestos individuales de trabajo, todos los profesores de la escuela cuentan con formación europea, posibilidad de hacer doble titulación en Bilbao – España y practicar sus conocimientos en el restaurante Txakoli desde segundo semestre.

Txakoli, el restaurante de la Escuela de Hostelería de Bilbao, ha abierto al público, es donde los estudiantes pueden tener una experiencia real de lo que es el mundo de la cocina, así lo explicó Oriol Gresa, especialista en cocina internacional y coordinador de cocina de la escuela.

Él nos presenta dos preparaciones exquisitas en donde lo principal es la leche bovina, ingrediente que contiene un alto contenido en calcio.



Alumnos en Txakoli, restaurante de la Escuela de Hostelería de Bilbao.

Postre de leche en texturas

Ingredientes para 4 personas

380gr de leche
200gr de chocolate blanco
5gr de gelatina sin sabor
250gr de crema de leche
50gr de brevas
50gr de macadamia caramelizada

Elaboración:

Calentamos la leche hasta que forme el velo de nata. Lo retiramos con mucho cuidado. Reservamos, hacemos una crema de chocolate, fundimos el chocolate con la leche, añadimos la gelatina sin sabor hidratada, la crema batida a punto chantilly, las brevas y la macadamia bien picadas. Se deja reposar.

Una vez reposado, se rellena el canelón de velo con la crema de chocolate blanco. Se disponen en el plato, decoramos con las perlas de leche, el aire de leche y la teja de leche ahumada.

Profiteroles rellenos con crema de leche

Ingredientes:

MASA CHOUX

250gr de leche
60gr de mantequilla
30gr de azúcar
7gr de sal
150gr de harina
4 huevos

CREMA

250gr de leche
1 huevo
25gr de maizena
50gr de azúcar
Cda. esencia de vainilla

Elaboración:

Para la choux: hervimos la leche, la mantequilla, el azúcar y la sal. De golpe añadimos la harina y mezclamos bien, dejamos secar la masa a fuego bajo y, sin que se nos queme, agregamos los huevos uno a uno. En una bandeja de horno las formamos de dos tamaños (unas pequeñas y unas más grandes). Horneamos a 220°C unos 15 minutos.

Para la crema: hervimos la leche y en un bol aparte mezclamos los huevos, la maicena y el azúcar. Agregamos la leche caliente, batimos y ponemos a cocinar hasta que espese y obtengamos la textura deseada.

Para el montaje: rellenos los profiteroles con la crema, disponemos en un plato primero el profiterol grande y encima el pequeño. Decoramos a nuestro gusto.



Restaurante Txakoli



Carne

Lomo sobre pasotto
de morcilla



Arepitas santandereanas



Lomo sobre pasotto de morcilla

Gastronomía santandereana en el Hotel Tryp

En la Ciudad Bonita encontrará el Hotel Tryp Bucaramanga Cabecera, ubicado en uno de los sectores más exclusivos de la ciudad, a 25 minutos del aeropuerto y a pocos pasos del Centro Comercial Quinta Etapa.



Es un hotel fresco y elegante, perfecto para cuando se está de vacaciones o de trabajo. Cuenta con 12 pisos, 67 habitaciones equipadas con todo lo necesario para descansar y relajarse. Además, posee un centro de negocios, gimnasio, sala de masajes, terraza panorámica y el restaurante Gastrobar Plaza Central.

El Gastrobar Plaza Central es un espacio ideal para reunirse con amigos o para empezar el día con un exquisito desayuno; en este restaurante podrá disfrutar de la comida típica santandereana al mejor estilo de la chef Paula Silva, quien diseñó la carta del restaurante teniendo en cuenta los aspectos culturales y gastronómicos de la región.

En esta carta se pueden encontrar, principalmente, platos con carne bovina, aunque también hay platos que combinan ingredientes locales con ingredientes internacionales,

como es el caso de la tagliatelle de hormiga culona y Malbec en ghee de tomillo y parmesano.

La chef dijo a la revista El Cebú, que uno de los secretos para que la carne no pierda sus propiedades en el momento de descongelarla, es hacer un proceso gradual: pasarla del congelador a la nevera y una vez que comience a descongelarse, sacarla

para que termine de hacerlo a temperatura ambiente. De otra parte, dijo que no es bueno marinar una carne con sal porque esta tiene la propiedad de absorber la sangre y si se deja la carne con sal mucho tiempo se desangra, lo ideal es echarle esta justo antes de iniciar la cocción.

A continuación, la chef Paula Silva nos presenta algunas recetas que se preparan en el restaurante Gastrobar Plaza Central.



Chef, Paula Silva

Lomo sobre pasotto de morcilla

Ingredientes - 4 px

880 gr de lomo de res
400 gr de orzo rissonni (pasta italiana)
1 cebolla cabezona mediana cortada en dados pequeños
2 dientes de ajo en dados pequeños
5 morcillas
2 tomates chontos
15 gr de perejil
10 gr de mantequilla
30 gr de parmesano rallado
Fondo de res
Aceite de oliva
Sal gruesa
Pimienta

Procedimiento:

Cortar el lomo en porciones de 220 gramos, salpimentar y llevar a una sartén a fuego fuerte, bajar el fuego. Repetir el mismo procedimiento por el otro lado y por los lados.

En un caldero rehogar la cebolla y el ajo en una cucharadita de aceite de oliva y 5 gr de mantequilla. Agregar el orzo y mezclar bien. Agregar la mezcla de morcilla y el fondo de res dejando que reduzca. Repetir el procedimiento (como si estuviéramos haciendo un risotto) hasta que el orzo esté al dente. Agregar el parmesano, revolver y servir en un plato. Encima disponer el lomo, terminar con sal gruesa sobre la carne y con la ensaladita de tomate y perejil cayendo sobre un lado de la carne.

Arepitas santandereanas con carne oreada y aji de mani

Ingredientes:

Masa para arepas amarilla con chicharrón molido
120 gr de carne oreada
Cilantro
20 gr de aji de maní

Procedimiento:

Formar las arepitas y reservar para ser terminadas en la plancha a la minuta. Es necesario que queden duritas por fuera y suaves por dentro.

La carne oreada debe cortarse en tiras gruesas (3 cm aprox). Saltear en sartén antiadherente a la minuta.

Disponer en el bowl las arepitas cortadas por la mitad alrededor, en el centro la carne oreada caliente. Espolvorear con cilantro finamente picado. Acompañar con una salsera y aji de maní.

