



UNIVERSIDAD DEL SUERESTE

COCINA ARGENTINA

PLATILLOS IMPORTANTES DE ARGENTINA

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

14 DE ABRIL DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

PLATILLOS IMPORTANTES DE ARGENTINA

ASADO

El Asado incluye diferentes tipos de cortes de carne que se asan en una parrilla a fuego lento, para que todo quede más tierno. El nombre no proviene de una comida en sí misma, es más bien un “ritual” tradicional, una ocasión en la que las familias y amigos se reúnen para compartir el almuerzo o cena, en general durante los fines de semana.



LOCRO

El locro es otro de los platos nacionales por excelencia. Se trata de una especie de sopa espesa y abundante hecha de maíz, frijoles, patatas, calabaza y algún tipo de carne, condimentados con comino, laurel, ajo, perejil y otras hierbas.



CHORIPÁN

El choripán, tal y como su nombre indica, está compuesto por chorizo y pan, formando una especie de sándwich. El chorizo se prepara en diferentes partes del mundo y es más conocido como salchicha de cerdo. En Argentina también se hace con carne de vaca y normalmente se lo cocina en una parrilla.



EMPANADAS

Son trozos de masa rellenos con carne picada o cortada a mano, sazonada con comino y cebolla. Estos son los ingredientes más tradicionales, pero también pueden hacerse con jamón y queso, verduras, pollo, maíz dulce, etc.



PIZZA ARGENTINA

Claramente influenciada por la cocina italiana, pero con muchísimas variantes locales, la pizza argentina tiene una corteza gruesa, salsa de tomate, mucho queso y los más variados ingredientes encima. Puedes pedir pizzas de cebolla, de jamón, huevo y aceitunas, de pollo, palmitos, choclo, etc.



MILANESA A LA NAPOLITANA

La milanesa a la napolitana es un trozo de carne vacuno empanado, frito o al horno, con queso y rodajas o salsa de tomate encima; se la acompaña normalmente con una ensalada de lechugas, patatas fritas o puré de patatas.



POLLO AL DISCO

Es un plato que se prepara en una olla grande, parecida a un wok. Sus ingredientes principales son pollo, cebolla, zanahoria, maíz, arvejas, pimientos y vino blanco. También se añaden normalmente otro tipo de verduras y legumbres.



MATAMBRE ARROLLADO

El matambre es un corte de carne que se encuentra en el medio del cuero y el costillar de las vacas. Este plato se trata de rellenar la carne (cortada en finas rodajas) con verduras mixtas, huevos duros, aceitunas y pimientos. Finalmente, se sazona con cilantro, ajo y aceite de oliva, y cocina todo junto en una parrilla u horno.



EMPANADAS ARGENTINAS

INGREDIENTES

PARA LA MASA

- 500 gramos de Harina
- 60 gramos de Mantequilla
- 1 unidad de Yema
- ½ cucharadita de Azúcar
- 1 cucharada sopera de Aceite
- 125 mililitros de Leche
- 1 pizca de Sal

PARA EL RELLENO

- 250 gramos de Carne de res
- 1 unidad de Cebolla grande picada
- 2 unidades de Huevos cocidos (cortados en cuartos)
- 2 cucharadas soperas de Aceitunas verdes sin hueso
- ½ cucharadita de Comino
- ½ cucharadita de Azúcar
- 30 gramos de Pasas
- 1 pizca de Sal
- 1 pizca de Pimienta
- 1 pizca de Perejil picado
- 40 mililitros de Aceite
- 1 unidad de Huevo batido
- 1 chorro de Aceite para freír

PROCEDIMIENTO

- En un recipiente y coloca la harina con forma de volcán. En el centro, incorpora la mantequilla troceada, la yema de huevo, el aceite, el azúcar y la

sal y amásalo todo. Conforme amasas, vierte la leche poco a poco y sin dejar de mezclar.

- Cuando obtengas una masa homogénea, extiéndela con un rodillo sobre una superficie previamente enharinada. Una vez estirada, corta círculos de 10-12 cm de diámetro. Resérvalos para más adelante.
- En una sartén y pon aceite a calentar la carne.
- Cuando esté caliente, fríe la cebolla con la carne y añade el comino molido, la sal y la pimienta al gusto, el perejil, las pasas y el azúcar. Cocínalo a fuego medio hasta que la carne esté completamente hecha. De forma opcional, puedes añadir un chorrito de caldo de carne para aportar mayor jugosidad al relleno.
- Una vez hecho el relleno, distribúyelo con una cuchara en el centro de cada círculo de masa. Luego, añade a cada empanada un cuarto de huevo cocido y dos aceitunas cortadas en láminas.
- Doblar las empanadillas, sella los bordes con las puntas de un tenedor y píntalas con el huevo batido. Luego fríelas en abundante aceite y colócalas en papel absorbente cuando estén listas para eliminar el exceso de aceite.