

RECETARIO

LIC. GASTRONOMIA

COCINA ORIENTAL, EXTRAS

CHEF: MARLIS TECO RUIZ

ALUMNO: LUIS ANTONIO SOLIS PEREZ

GRADO: 6to CUATRIMESTRE

GRUPO: ``UNICO``

Villa Flores, Chiapas

Agosto, 2021

INTRODUCCION

Como bien sabemos la cocina oriental es muy extensa y popular, es un lugar que está compuesto por diferentes culturas y varios países, que físicamente en los rasgos pueden tener un cierto parecido, pero en cuestión culinarias son variados. Ya que en algunos países sobre salen por sus platillos y su preparación como lo es Japón, ya que tiende a consumir pescado crudo, atún, p y m y pasarlo por salsa, a la vez esto tiene un impacto visual como una técnica de corte, a la vez acompañado de uno de sus ingredientes principales como lo es el arroz y el tofu que es un queso vegetal.

Pero a la vez podemos decir que esta no es la más popular si no lo es china ya que está por encima de todas las demás ya que esta cuenta con escuelas, han elaborado vinos, fideos, y sobre todo es la más antigua.

Y también podemos decir que se encuentra entre ellas la cocina tailandesa ya que podemos decir que cuenta con sabores y platillos de algunas regiones, lo que distingue a esta cultura son sus 5 sabores, ya que en el norte encontramos dulce como en el sur picante y en el centro podemos encontrar todo junto en sí, su platillo más conocido de esta zona es el pato Pekín y encontramos variedades de salsas.

Posteriormente hallaremos platillos españoles y franceses que también al igual son un pilar en la gastronomía y muy reconocidos cada una de ellas.

INDICE

INTRODUCCION	2
INDICE.....	¡Error! Marcador no definido.
RECETAS-FOTOS.....	5
CHOW MEIN	5
CHOP SUEY	6
PASTA GYOZA.....	7
ROLLITO	8
OKONOMIYAKI	9
SOPA TORIL.....	10
NARUTOMAKI.....	11
PASTA NODEL	12
RAMEN	13
LAO MEIN	14
CAMARONES Y QUESO EMPANIZADO.....	15
ROLLO CALIFORNIA	16
HOSOMAKI	17
URAMAKI.....	18
TMAKI	19
MAKI-PLATANO	20
YAKIMESHI (Arroz frito).....	21
TEMPURA	22
CHESECAKE JAPONES	23
EXTRAS	24
CHESECAKE	24
Cupcake De Piña.....	25
Cupcake De Fresa	26
Tarta De Fresa	27
Tarta De Chocolate Con Fresas	28
ALITAS.....	29
Búfalo	29
Mango	30
Barbecue (bqq).....	31
Parmesano.....	32
Pollo (KFC)	33
Carne-papas gajo.....	34

Gazpacho.....	35
Torta Española.....	36
Tarta Santiago	37
Birria De Res.....	38
Pa` Ella.....	39
Pollo Envinado.....	40
Escalope De Veau A La Creme.....	41
Pera Dulce	42

RECETAS-FOTOS...

CHOW MEIN

Ingredientes:

Pollo

Camarón

Brócoli

Cebolla

1 taza de salsa de soya

½ taza de agua

1 pimiento verde

Calabacín

Zanahoria

Fideos

Cebollín

Procedimiento: cortar la proteína en fajitas al igual las verduras, y condimentar la proteína, luego sofreímos la proteína y pasando 5 minutos agregamos las verduras, después ponemos a cocer la pasta a punto aldente, luego de que ya estén las verduras y la proteína le agregamos especias, ajino moto, salsa de soya y salteamos por otros minutos y presentamos.



CHOP SUEY

Ingredientes:

Calabacín

Germen de soya

Pollo

Camarón

Zanahoria

Brócoli

Pimiento

1 taza salsa de soya

½ taza de agua

1 cda de maicena

2-3 tazas de arroz cocido

Cebollín

Procedimiento: cortar la proteína y condimentar, luego la salteamos, después cortamos las verduras y las vamos agregando de acuerdo a su cocción, luego agregamos el arroz y al finalizar le agregamos salsa de soya y salteamos por unos minutos y presentamos.



PASTA GYOZA

Ingredientes:

200 gr de harina de trigo

½ cda de sal

Maicena

Relleno:

Molida de puerco

Jengibre

Cebolla

Calabaza

Camarón

Zanahoria

Procedimiento: hacer un volcán con la harina y agregar sal y maicena, luego ir agregando el agua poco a poco hasta tener una buena maza, y luego estirla y realizar ya los doplins, rollitos de primavera, etc.

Para el relleno vamos a cortar las verduras en cubos pequeños, y en una sartén agregar la carne y luego de ya estar agregaremos las verduras, salsa de soya y coceremos por 2 minutos y listo.



ROLLITO

Ingredientes:

Papel de arroz

Relleno:

Zanahoria

Calabaza

Camarón

Salsa de soya

Procedimiento: elaboramos el relleno que sería pelar y cortar las verduras en cubos, luego sofreímos las verduras y la proteína, después de ya tener nuestro relleno mojamos un papel y le agregamos relleno y le hacemos un dobles de los costamos y lo hacemos un rollito y presentamos.



OKONOMIYAKI

Ingredientes:

Gashinomoto

Lechuga

Carne de res

Huevo

Harina

Mayonesa

Bqq

Procedimiento: hacer una mezcla con 2 cda de agua y 2 cda de harina, luego picar en shifonal la lechuga y hacer una mezcla de gashinomoto, luego en la plancha hacer una tortilla con la lechuga y luego le agregamos un huevo y carne cortado en fajitas, condimentado y sofreído, después cocer de lado y lado y presentamos con salsa bqq.



SOPA TORIL

Ingredientes:

Champiñones

Espinacas

Dashinomoto

Togarasi

Fideo chino

Pollo

Procedimiento: en un coludo elaborar el fondo con togarasi y dashinomoto, luego cortamos en 4 los champiñones y desinfectamos las espinacas, después cortamos el pollo en fajitas y le agregamos especias y las salteamos, luego agregamos los champiñones, espinacas y la salsa, después en un coludo cocemos el fideo y luego de ya tener todo presentamos, fideo, fondo y pollo.



NARUTOMAKI

Ingredientes:

Filete de pescado

Colorante rosa

Harina

Ajo

Procedimiento: dejamos reposando el pescado, luego de ya estar lo licuamos finamente y le agregamos harina y luego colorante, después lo estiramos en el makiso y luego lo aseamos rollito, lo vitamos y lo refrigeramos y después lo cortamos y presentamos.



PASTA NODEL

Ingredientes:

Bicarbonato

Sal

Agua

½ cda maicena

2 huevos

Procedimiento:

Hacer un volcán y mezclar todo hasta tener buena consistencia y luego lo estiramos y elaboramos la pasta.

RAMEN

Ingredientes:

Panceta

Hilo bocka

Cebolla

Jengibre

Salsa negra

Alga nori

Salsa de pescado

Huevo

Leche

Puerco

Cebollín

Ajo

Ajino moto

Procedimiento: realizamos el fondo con hueso de pollo, cebolla, zanahoria, champiñones, luego quitamos las impurezas, después agregamos dashinomoto, salsa de pescado, pasando meter la panceta de forma adecuada y en una sartén sellar la panceta de ambos lados previamente marinado, luego en otro recipiente agregar una taza de salsa y alcohol y mezclamos, luego ponemos a hervir los huevos a su punto de $\frac{3}{4}$ y después lo dejamos marinando, luego de ya tener nuestra pasta le agregamos fondo, un huevo a la mitad, narutomaki y panceta y presentamos.



LAO MEIN

Ingredientes:

Carne de res

Pimiento rojo y amarillo

Chile de árbol

½ taza salsa de soya

½ cda de maicena

Ajino moto

Pasta espagueti- fideo

Procedimiento: en un coludo ponemos a hervir la pasta por 1 minuto, luego cortamos en fajitas la carne y le agregamos especias, después la sofreímos y luego de ya estar le agregamos los pimientos igual en fajitas y el cebollín, después le agregamos un poco de salsa de soya y agregamos la pasta y volvemos agregar salsa y lo mezclamos muy bien con los palillos, luego presentamos ya sea con camarones o queso tofu.



CAMARONES Y QUESO EMPANIZADO

Ingredientes:

200 gr de camarón

Un trozo de queso gouda

Huevo

Harina

Panco

Procedimiento:

Pelamos, cortamos y limpiamos los camarones, luego en un recipiente agregamos huevo y en otros harina y panco, después los camarones los pasamos por huevo, panco y harina, y después en una sartén agregamos aceite y los freímos, al igual con el queso los partimos en tiras gruesas y las empanizamos y las freímos el aceite tiene que estar muy caliente y después de ya tenerlos presentamos.



ROLLO CALIFORNIA

Ingredientes:

1 alga nori

Aguacate

Surimi

Panco

Aceite

Vinagre de arroz ½ taza

2 cda de azúcar

1 cda de sal

Queso crema

Procedimiento:

Lavamos el arroz hasta que el agua salga limpia, después ponemos a hervir agua y luego agregamos el arroz 2 tazas de agua por 1 de arroz, de ahí lo dejamos a fuego medio y al primer hervor lo tapamos y lo dejamos por 5 o 7 minutos, luego de ya estar lo pasamos a un recipiente de madera, después de estar frío le agregamos la mezcla, azúcar, sal y revolvemos con una pala de madera.

Luego nos mojamos las manos, cortamos el alga nori a la mitad si está muy grande, después tomamos una porción de arroz la colocamos en el makiso, luego a la hora de enrollar dejamos el arroz por fuera y lo rellenas, luego lo pasamos por harina, huevo, panco y freímos por 30 segundos y presentamos.



HOSOMAKI

Ingredientes:

Alga nori

Arroz

Aguacate

Salmon

Langostinos

Procedimiento: ponemos alga en el makiso, luego agregamos arroz, aguacate y salmón o algún otro relleno, y hacemos el rollo, lo cortamos y presentamos.



URAMAKI

Ingredientes:

Alga nori

Arroz

Aguacate

Camarón

Salmon

Surimi

Procedimiento:

Colocamos arroz previamente ya cocido, luego agregamos el alga, después colocamos el relleno, aguacate, salmón, camarón, y hacemos el rollo y lo cortamos y presentamos con surimi.



TMAKI

Ingredientes:

Alga nori

Arroz

Aguacate

Camarón

Pulpo

Procedimiento:

Hacemos un cono con el alga, después lo rellenos con arroz, aguacate y luego le agregamos camarones y pulpo y presentamos.



MAKI-PLATANO

Ingredientes:

Alga

Arroz

Aguacate

Pollo

Plátano

Procedimiento:

Colocamos arroz en el makiso, luego agregamos el alga y rellenos con aguacate y pollo, después lo cortamos y le agregamos plátano por encima y presentamos.



YAKIMESHI (Arroz frito)

Ingredientes:

Zanahoria

Brócoli

Cebolla

Calabaza

1 taza de arroz

Pollo

Salsa de soya

Ajino moto

Procedimiento:

Desinfectamos las verduras, luego las cortamos en julianas y después comenzamos a saltear todas las verduras, luego cocemos el arroz y ya que hierva le agregamos una cucharada de mantequilla, después en un recipiente agregamos un 80% de agua y agregamos pollo, arroz, huevo y salteamos todo y le agregamos salsa de soya y seguimos por 1 minuto más y presentamos.



TEMPURA

Ingredientes:

3 tazas de harina

2 tazas de agua mineral

½ taza de cerveza oscura

½ cda de sal

½ cda de ajo en polvo

1 huevo

Procedimiento:

Agregar todos los ingredientes secos, luego agua y después la cerveza y el huevo, y después mezclamos hasta tener una consistencia espesa y sumergimos por ejemplo camarones, pescado, zanahoria, cebolla, etc. Y luego lo freímos y presentamos.



CHESECAKE JAPONES

Ingredientes:

160g queso crema

20 gr mantequilla sin sal

50 ml de leche

40 gr harina de pastel

4 huevos

½ cda de limón

80 gr de azúcar

Procedimiento:

en un bow agregamos queso crema, mantequilla y lo ponemos a baño maría ya nuestra agua debe de estar hirviendo porque lo mesclaremos fuera no dentro del fuego, ya que este cremado le agregamos la leche y lo mesclamos muy bien, después le agregamos la harina de pastel y volvemos a mesclar y lo reservamos, en otro recipiente sacamos las claras de huevo y en el bow lo comenzamos a batir y le agregamos ½ cucharada de jugo de limón, y de que ya subo las claras le agregamos el azúcar y batimos, después mesclamos ambas mezclas esta y la anterior hasta integrarlas bien con una espátula, ya después lo ponemos en un recipiente y lo metemos al horno por 20 minutos a 160° C y luego por 60 minutos a 110°C y esperamos y presentamos.



EXTRAS

CHESECAKE

Para la corteza:

3 tazas de galletas

½ taza de mantequilla

El Relleno:

450 gr queso crema, a temperatura ambiente

1 ¼ taza o 285g de yogurt a temperatura ambiente

¾ taza de azúcar (150gr)

3cda harina (24gr)

1 ½ cda zumo de limón

3 cda extracto de vainilla

3 huevos grandes

Procedimiento: trituramos finamente las galletas, luego le agregamos la mantequilla y la mezclamos bien y de ahí lo colocamos en el molde que quede bien cubierto las paredes, luego en un bow agregamos el queso crema, el yogurt, el azúcar poco a poco, luego la harina tamisada, posteriormente agregamos vainilla y el zumo de limón, por ultimo dejamos los huevos y batimos a velocidad media, y después de ya estar se lo agregamos al molde con la galleta y lo metemos al horno por 60 minutos a 160°C y luego presentamos.



CUPCAKES

Cupcake De Piña

Ingredientes:

350 gr harina

1 ½ cda polvo para hornear

½ cda de bicarbonato

3 huevos

350 gr azúcar

150 gr aceite

1 cda de vainilla

270 gr de piña en almíbar molida

175 gr de crema acida

2 cd de ron

Procedimiento: sacamos las piñas y las licuamos finamente, luego en el bow agregamos los huevos y el azúcar y lo comenzamos abatir, después agregamos la crema, aceite y posteriormente la harina, el polvo para hornear y bicarbonato tamizados, y batimos a velocidad media, luego le añadimos la vainilla y la piña ya triturada y mezclamos a velocidad baja para integrarla bien hasta tener una buena mezcla, después lo retiramos y vamos agregando mezcla en los moldes con los capacillos y de ya tener todos llenos lo metemos al horno a 180°C por unos 20 minutos, después de que ya estén lo sacamos y le damos que se enfríen, ya que se enfriaron un poco le agregamos una mezcla de ron con agua del almíbar con una brocha por encima de los cupcakes y después elaboramos un frosting con mantequilla y azúcar glas para la decoración de nuestros cupcakes y por encima le agregamos piña y presentamos.



Cupcake De Fresa

Ingredientes:

170 gr de harina

½ cdta de polvo para hornear

1 pisco de sal

110 gr de leche

2 piezas de huevo´

½ cdta de aceite vegetal

250 gr de azúcar

170 gr de mantequilla

½ taza de fresas

Procedimiento: licuamos las fresas finamente. Después en el bow agregamos la mantequilla y el azúcar y lo batimos bien hasta integrarlo bien, después agregamos los huevos de uno en uno y seguimos batiendo y después agregamos la harina, polvo para hornear, sal tamizado muy bien y luego batimos a velocidad media, hasta integrarlo bien, luego añadimos la leche, el aceite y volvemos a batir muy bien, luego de ya integrar bien eso le añadimos nuestro puré de fresas y lo integramos bien con una espátula y ya teniendo nuestro molde listo con capacillos, le vamos agregando una medida a cada uno y lo metemos al horno por unos 20-25 minutos a unos 160°C, ya que estén los cupcakes lo sacamos y dejamos reposar unos minutos para después agregarles por encima el almíbar y agregarle frosting por encima y para terminar fresas y presentamos.



Tarta De Fresa

Ingredientes:

200 gr de fresas

12 fresas

400 gr de harina

200 gr mantequilla

180 gr de azúcar

2 o 3 huevos

¼ cda de sal

Procedimiento: en un bowl agregamos la mantequilla, azúcar y mezclamos bien, después agregamos los huevos y seguimos mezclando, luego añadimos la harina, sal tamizada y seguimos mezclando hasta obtener nuestra masa y después la refrigeramos por un rato para después añadirlo a nuestro molde que le añadiremos mantequilla y harina y previamente le agregamos un poco de nuestra masa previamente estirada cubriendo bien todo y lo reservamos, después pasamos a elaborar nuestro relleno que sería hacer una mermelada con las fresas y ya teniéndolo lo añadimos a nuestro molde y por encima le añadimos fresas cortadas por la mitad y por encima de eso tiras de nuestra masa sobrante como rejilla y la metemos al horno por unos 40-50 minutos a 180°C y luego de estar presentamos.



Tarta De Chocolate Con Fresas

Ingredientes:

180 gr de harina

26 gr de harina de almendra

1 pisco de sal

117 gr de mantequilla

15 gr de cacao

25 ml de agua fría

300 gr de chocolate

25 ml de crema batida

55 gr de mantequilla

Fresas

25g de cacao en polvo

Procedimiento: elaboramos nuestra masa, en un bowl agregamos la mantequilla, cacao, y sal y mezclamos muy bien, después añadimos la harina de almendra y seguimos mezclando previamente le añadimos la harina de trigo y nuevamente mezclamos y al final le añadimos el agua fría y seguimos mezclando hasta tener una buena masa, luego la vitafilamos y la refrigeramos por un rato, y ya de estar lo colocamos en nuestro molde y lo metemos al horno a cocción a ciegas agregándole por encima papel encerado y semillas después seguimos con el relleno, en un colado ponemos a hervir agua y en un bowl añadimos chocolate que esto lo haremos a baño maría, después de ya estar nuestro chocolate le añadimos crema batida y mezclamos bien, después de eso añadimos nuestra mantequilla y seguimos mezclando para finalizar le agregamos cacao en polvo y seguimos mezclando muy bien sin que se nos pase, luego lo retiramos y lo añadimos a nuestra base ya lista y lo volvemos a meter al horno por unos 35 minutos a 160°C y después de ya estar lo retiramos y dejamos enfriar para así añadirle las fresas y decorar y presentar.



ALITAS

Búfalo

Ingredientes:

2 kg de alitas

1 cda de paprika

3 cda salsa habanero

1 cda ajo molido

1 cda pimienta molida

15 ml de salsa inglesa, maggi

Sal

Chipotle picado

para la salsa:

1 kg de tomate

1 puré de tomate

80ml de capsu

especies

3cda salsa maggi, tabasco

¼ cebolla finamente picada

Procedimiento: limpiamos muy bien las alitas y las condimentamos, luego seguimos con la salsa, los tomates los cocemos en concas y los partimos en cubos, luego sofreímos la cebolla con aceite ya de estar añadimos el tomate en concas y amortajamos hasta estar como puré y previamente agregar el puré y el resto de los ingredientes, rectificamos sazón y reservamos. Luego en una sartén agregamos abundante aceite y freímos nuestras alitas hasta la cocción adecuada y después de estar añadir las alitas en una charola y ponerlas al horno por 20 minutos y ya de estar retirarlas y le dejamos caer nuestra salsa y dejamos reposar por 15 minutos y presentamos.



Mango

Ingredientes:

2 kg de alitas

4 mangos pequeños (licuados)

2 cda de ajo molido

1 cda de pimienta molida

Cantidad suficiente de salsa inglesa ½ limon

Sal

para la salsa:

6 mangos

2 chiles chipotle

5 cda salsa china, inglesa

sal, ajo, pimienta molida

Procedimiento: lavamos bien las alitas y después las sazonas muy bien con especias, luego elaboramos la salsa que prácticamente sería licuar todos los ingredientes y ya luego lo reservamos, después empezamos a freír las alitas hasta su punto retirarlas y ya que estén un poco frías presentar con la salsa y se come sumergiéndolas en la salsa como tipo aderezo y presentamos.



Barbecue (bqq)

Ingredientes:

2 kg de alitas

1 cda Sal

1 cda Pimienta

2cda de ajo

5 laureles

Tomillo

Salsa inglesa ctdad sufte

para la salsa:

1 kg de tomate

¼ cebolla

1 pure

½ taza capsu

salsa inglesa, maggi

mermelada

vinagre

Procedimiento:

Lavamos las alitas, luego las condimentamos y le agregamos salsa y las reservamos, después comenzamos a elaborar la salsa, añadimos tomates a un coludo en concas y luego los partimos en cubos, luego en una sartén lo sofreímos y añadimos el puré, las salsas y al final la mermelada, luego las alitas las colocamos en una charola y las horneamos y de que salgan las freímos para posteriormente presentar con la salsa.



Parmesano

Ingredientes:

2 kg de alitas

Ajo molido

Pimienta molida

Sal

Vinagre

Queso parmesano

Harina

Procedimiento: lavamos las alitas y después le agregamos especies y un poquito de vinagre, luego de ya tenerlas las empanizamos con harina y queso parmesano, después las freímos y presentamos con ranch, apio, zanahoria.



Pollo (KFC)

Ingredientes:

400 gr harina

200 gr maicena

Sal

Ajo entero

Pimienta molida

5-6 tazas de agua

Sal de grano

+200 harina

Procedimiento: elaboramos una mezcla como crema agregando la harina, ajo entero partido por la mitad y especias, esto estará así durante 12 aproximadamente ya con las piezas de pollo dentro y luego lo retiramos y lo pasamos por harina con sal y lo freímos por 20-30 minutos a fuego bajo y presentamos con aderezo.



Carne-papas gajo

Ingredientes:

Carne de res

Ajo molido

Pimienta molida

Salsa inglesa

Papas

Sal

Procedimiento:

Partimos la carne en fajitas, luego la condimentamos muy bien y lo agregamos a una charola, luego las papas las partimos en gajos y le agregamos sal y después lo metemos al horno y de ya estar presentamos con aderezo para nachos.



Gazpacho

Ingredientes:

½ kg de tomate

½ pimiento verde

½ pepino

1 cda aceite de oliva

Ajo

Pan blanco

Procedimiento: se licua todo y se presenta y come con pan



Torta Española

Ingrediente:

Papas

Pimiento

Jamón

Queso parmesano

Cebolla

Huevos

Procedimiento:

cortamos en rodajas las papas y las freímos de ambos lados por encima dejamos caer los pimientos cortados en batones, jamón, queso parmesano, cebolla y previamente los huevos batidos y dejar cocer por unos minutos a fuego medio, y de estar lo retiramos y presentamos.



Tarta Santiago

Ingredientes:

100 gr azúcar

100 gr almendra

2 huevos

Ralladura de limón, naranja

2 cda de vainilla

Para la masa:

125 gr harina

10 gr azúcar

1 yema

1 pisca de sal

Ralladura limón, naranja

Procedimiento: elaboramos la masa mezclando todos los ingredientes, después la extendemos en un recipiente, luego para la mezcla batimos los huevos y esperamos que suba para añadir la ralladura, vainilla y almendras, de forma envolvente y después dejamos caer la mezcla en la base que ya estaría previamente elaborada y lo metemos al horno por 20 minutos a 180°C y cuando este lo sacamos y presentamos con su cruz y azúcar glas.



Birria De Res

Ingredientes:

2 kg y ½ de costilla	1 hoja santa
11 dientes de ajo	1 cda vinagre
1 cebolla	tortillas
4 tomates	quesillo
6 pimienta gorda	tomate verde
2 pimientita	limones
2 pisca de comino en polvo	sal
2 pisca de orégano	cilantro
1 ½ de laurel	chile de arbol
½ hoja de canela	
3 chiles ancho	
4 chiles guajillos	
1 taza salsa de soya	

Procedimiento: limpiamos muy bien la costilla y la partimos en pequeñas porciones, la colocamos en una olla, tatemamos los tomates, ajo, chile, y posteriormente los agregamos a la licuadora con suficiente agua y lo licuamos finamente, lo retiramos y lo añadimos a la olla, le añadimos especies, sal y esperamos su cocción que es aproximadamente 5 horas, para la salsa pondremos a tatemar o a cocer los tomates verdes, chile verde, chile de árbol, y lo licuamos finamente y ya que salga nuestra birria le retiramos las piezas y al igual la carne y la picamos muy bien y con ello hacemos unas quesadillas o tacos y presentamos con el consomé, cilantro, cebolla picada para que se sumerja y sepa mejor.



Pa` Ella

Ingredientes:

4 tomates

½ pimiento verde y rojo

½ cebolla

Sal

Azafrán ctdad suf

Paprika

Ajo

1 ½ arroz

Fondo de camarón o pescado

200 gr camarón

Jaibas, almejas, mejillones

Procedimiento: lavamos las verduras y todas las cortaremos en cubos, sofreímos ajo, pimientos y luego añadimos cebolla, los tomates y previamente 100g de pollo en fajitas, luego le agregamos sal, ajo en polvo y lo movemos un poco, añadimos paprika, jaibas, camarones grandes, mariscos en sí y por ultimo añadimos el arroz, el fondo y dejamos cocer por 20 minutos y rectificamos sabor y presentamos.



Pollo Envinado

Ingredientes:

1 pollo	250 gr harina
1 pza cebolla	2 huevos
1 pza zanahoria	1 yema de huevo
4 dtes de ajo	2 atajos de perejil
1 bouquet Garni	
50 gr harina	
60 ml brandy o coñac	
1 lt de vino tinto	
Sal y pimienta	
150gr champiñones	
1 manojo cebolla cambray	
150 gr de tocino	
60 gr mantequilla	

Procedimiento: pelamos nuestra verdura y la cortamos en cubos, los champiñones en escalope, el tocino los cortamos en cubos al igual y luego en una sartén lo sofreímos, en otro recipiente colocamos nuestro pollo ya sellado con cantidad suficiente de vino y lo tapamos, le agregamos cebollín, zanahoria, sal y vemos el sabor, en otro recipiente ponemos nuestra pasta a cocción al dente, para cuando ya tengamos nuestros platillos, presentaremos pollo y pasta con champiñones.



Escalope De Veau A La Creme

Ingredientes:

600 gr de ternera

80 gr de harina

300 gr de champiñones

1 botella de calvados

400 ml de crema liquida

Sal y pimienta

Aceite vegetal

1 paquete de fetuccine

30 gr de mantequilla

Procedimiento:

Primero pasar por harina las milanesas de ternera y sellar con aceite vegetal

Luego cortar los champiñones en escalope, saltamos con mantequilla, sal y pimienta, posteriormente añadimos crema liquida, agregar 20 ml de calvado y dejar consumir un poco para elaborar la crema sin que quede muy espeso, condimentamos al gusto.

Presentamos con pasta



Pera Dulce

Ingredientes:

4 peras

1 botella de vino

1 rama de canela

1 naranja

1 limón

300 gr de azúcar

250 ml agua

1 cda de anís

Procedimiento:

Pelamos las peras y las colocamos enteras dentro de un coludo, agregamos vino y canela, sacamos la cascara de la naranja y limón y se lo agregamos, añadimos agua, 1 cda de anís y azúcar, lo tapamos y esperamos su cocción

Presentamos con dulces de azúcar y esencia de vino.

