

GUARNICIONES FRÍAS

LA CABRERA



CREME BRÛLÉE DE CHOCLO

LA CABRERA

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA
Choclo congelado	gr.	1000
Crema de leche	un.	300
Leche	gr.	500
Yemas	gr.	200
Azucar	gr.	150
Sal	gr.	3
Ají molido	gr.	1

PREPARACIÓN

- 1 Procesar el choclo junto con la leche hasta que quede una textura media.
- 2 Por separado mezclar la crema, las yemas y el azucar hasta integrar.
- 3 Unir ambas preparaciones y agregar la sal
- 4 Verter en los moldes donde seran expuestos.
- 5 Cocinar a baño maria por 10' a 180°
- 6 Dejar enfriar
- 7 Espolvorear la superficie con azúcar y quemar con soplete hasta caramelizar.



PERA CON QUESO AZUL

LA CABRERA

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA
Peras	gr.	1000
Azúcar	gr.	60
Manteca	gr.	50
Crema de leche	cc.	60
Queso azul	gr.	60
Caramelo seco	gr.	50
Pasas de uva	gr.	30
Nueces	gr.	30
Ciboulette	gr.	c/n

PREPARACIÓN

- 1 Cortar las peras a la mitad y con un cortador de papas noisette quitar el centro con sus semillas
- 2 Espolvorear 1 cucharada de azúcar en cada mitad de pera y un dado de manteca
- 3 Cocinar con vapor hasta que estén tiernas
- 4 Dejar enfriar y colocar por encima queso azul ablandado con un poco de crema
- 5 Decorar con caramelo seco, pasas de uva y nueces.



MOSTAZA DE DAMASCO

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA
Damascos secos	gr.	500
Agua potable	un.	100
Aceite neutro	gr.	170
Jugo de limon	gr.	85
Azucar	gr.	20
Jengibre	gr.	60
Jalapeño rojo	gr.	10
Sal	gr.	5

PREPARACIÓN

- 1 Hidratar los damascos por al menos 2 hs.
- 2 En Thermomix agregar todos los ingredientes junto con los damascos ya hidratados
- 3 Procesar a velocidad 5 por 1'.30"
- 4 Aumentar a velocidad 7 hasta conseguir una textura lisa y homogenea

LA CABRERA



PESTO DE TOMATE

LA CABRERA

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA
Tomates secos	gr.	600
Queso sardo	un.	50
Azúcar	gr.	50
Ajo (diente)	un.	1
Aceite de Oliva	gr.	800
Sal	gr.	10
Nueces	gr.	100

PREPARACIÓN

- 1 Hidratar los tomates secos al menos 12 horas.
- 2 Procesar en Thermomix velocidad 5 por 2 minutos con todos los ingredientes hasta lograr una pasta homogénea.
- 3 Aumentar a velocidad 7 hasta conseguir una textura lisa y homogénea
- 4 Colocar en bolsas de vacío y guardar en frío
- 5 Al momento de servir en cazuelas presentar con hojas de albahaca fritas, dos cuartos de cherry y un poco de queso rallado de decoración



MAYONESA REFORZADA

LA CABRERA

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA
Mayonesa	gr.	3000
Huevos	un.	20
Sal	gr.	10
Pimienta	gr.	10

PREPARACIÓN

- 1 Cocinar los huevos en agua hirviendo por 10'
- 2 En Thermomix agregar la mayonesa, los huevos duros, la sal y la pimienta
- 3 Procesar a velocidad 7 hasta conseguir una textura lisa



CHIPA

LA CABRERA

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA
Almidón de mandioca	gr.	2000
Polvo para hornear	un.	42
Sal fina	gr.	42
Queso rallado (mix)	gr.	1600
Manteca	gr.	500
Huevos	gr.	12
Leche	gr.	600-800

PREPARACIÓN

- 1 Realizar un arenado con el almidon, el pph, la sal, los quesos y la manteca.
- 2 Agregar la leche y los huevos y formar una masa.
- 3 Hacer bollitos de 30 gramos.
- 4 Estibar en placa con separación de 3 cm entre si
- 5 Cocinar en horno precalentado a 160°C



ACEITE VERDE

LA CABRERA

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA
Verdeo	gr.	100
Aceite de girasol	gr.	200
Sal fina	gr.	2



1	Blanquear la parte verde del verdeo. Pasar por baño María inverso.
2	Licuar con el aceite en Thermomix a 60°C por 5 minutos. Rebasar, agregar sal y procesar nuevamente 2 minutos más.
3	Llevar al calor para evaporar agua residual.
4-	Filtrar con doble cofia- De ser necesario decantar parte blanca.

Utilizar para perfumar el chipá



PICKLES

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA
Zanahoria	gr.	300
Zuccinis	un.	200
Coliflor	gr.	300
Rabanitos	gr.	300
Cebolla morada	gr.	250
Vinagre blanco	gr.	250
Azucar	gr.	250
Agua	gr.	750
Pimienta en grano	gr.	5
Laurel (hoja)	gr	1
Romero fresco	gr.	2

PREPARACIÓN

- 1 Cortar la zanahoria en rodajas y a la mitad según su tamaño
- 2 Cortar los zuccinis en rodajas y luego a la mitad
- 3 Cortar el coliflor en pequeños arbolitos
- 4 Cortar los rabanitos en rodajas
- 5 Cortar la cebolla morada en pluma
- 6 En una cacerola colocar el agua, el vinagre, el azucar y los granos de pimienta y cocinar hasta que rompa en hervor
- 7 En dos bolw separar los vegetales de la cebolla cortada en pluma
- 8 Verter el encurtido en ambos bowl y dejar enfriar
- 9 Envasar por separado

LA CABRERA



HUMMUS DE GARBANZO

LA CABRERA

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA
Garbanzos	un.	750
Aceite de oliva	gr.	150
Aji molido	gr.	1
Agua de cocción de garbanzos	gr.	75
Tahini	gr.	50
Jugo de limon	gr.	75
Sal	gr.	12
Pasta de ajo	gr.	10

PREPARACIÓN

- 1 Hidratar los garbanzos por 24 hs.
- 2 Cocinar los garbanzos en agua hirviendo y el bicarbonato de sodio
- 3 Colocar en Thermomix todos los ingredientes.
- 4 Procesar a velocidad 5 por 5' e ir agregando los líquidos en forma de hilo
- 5 Aumentar la velocidad a 8 y continuar procesando hasta conseguir una textura lisa



ESPONJA PROVENZAL

LA CABRERA

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA
Perejil	gr.	120
Ajo	gr.	10
Huevos	gr.	400
Harina 0000	gr.	110
Parmesano	gr.	70
Azucar	gr.	20
Sal	gr.	5
Cargas de Gas	Un	2

PREPARACIÓN

- 1 Disponer en la Thermomix todos los ingredientes a excepcion de la harina
- 2 Procesar a velocidad 5 por 30"
- 3 Subir a velocidad 8 hasta obtener una mezcla uniforme
- 4 Agregar la harina y procesar a velocidad 8 por 10"
- 5 Agregar la preparacion al sifon y colocarle dos cargas de gas
- 6 Dejar reposando en frio por 30´
- 7 En vasos termicos de café rellenar a 3/4
- 8 Cocinar a microondas por 40"
- 9 Una vez que se enfrie desmoldar



RELISH DE PEPINOS

LA CABRERA

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA
Pepinos	gr.	2000
Vinagre blanco	un.	875
Agua	gr.	1000
Azucar	gr.	550
Pimienta negra en grano	gr.	10
Sal fina	gr.	50
Cúrcuma	un.	30



PREPARACIÓN

- 1 Cortar en cubos de 2,5cm el pepino.
- 2 En una cacerola disponer todos los ingredientes y llevar al fuego.
- 3 Al romper en hervor reducir a fuego bajo hasta que espese
- 4 Enfriar y envasar al vacío.



ESPUMA DE MOSTAZA

LA CABRERA

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA
Crema de leche	gr.	250
Mostaza Djon	gr.	60
Semillas de mostaza	gr.	10



PREPARACIÓN

- 1 En un bol frío mezclar la crema también fría con la mostaza
- 2 Pasar al sifón y colocarle 2 cargas.
- 3 Batir enérgicamente y llevar al frío por 1 o 2 horas
- 4 Realizar picos y decorar con semillas de mostaza o pimienta negra.

