

TÉCNICAS CALIENTES

LA CABRERA



LA TABLA DE CALENTITOS CONSTA DE:

1 cazuela principal y 5 cazuelas más pequeñas de aproximadamente 60 grs de preparación

- Milhojas como principal
- Puré de batata con toffee
- Ajos confitados
- Puré de manzana
- Humita
- Puré de papa con aceitunas negras



MILHOJAS DE PAPAS

LA CABRERA

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA
Papa	un.	4000
Crema de leche	ml	1000
Ajo	gr.	20
Nuez moscada	gr.	5
Pimienta negra molida	un.	5
Sal	gr.	10
Queso rallado grueso	gr	250



PREPARACIÓN

- 1 Infusionar la crema con el ajo y los condimentos.
- 2 Cortar la papa bien lavada con cáscara en láminas finas por mandolina
- 3 Mezclar las papas con la crema infusionada.
- 4 Disponer capas de papa con crema y espolvorear cada dos capas queso rallado.
- 5 Es preciso ir presionando para que se compacte las láminas de papa.
- 6 Completar el alto de 4cm de bandeja. Tapar con papel aluminio y agregar peso por encima
- 7 Cocinar por 40 minutos tapado y 7 minutos destapado para que tome color.
- 8 Dejar enfriar de un día al otro, para poder cortar prolijamente.
- 9 Al momento de servir decorar con pesto de albahaca



PURÉ DE BATATA CON TOFFEE

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA
Batata	gr.	5,000
Manteca	gr.	250
Azucar	gr.	1000
Crema de leche	gr.	500
Leche	gr.	250
Sal	gr.	80
Pimienta	gr.	20

PREPARACIÓN

- 1 Pelar las batatas y cocinar en una olla con agua hasta que estén tiernas
- 2 Colar las batatas
- 3 Agregar la manteca y pisar con pisapure o mixear hasta formar un pure
- 4 En una sartén poner el azúcar y hacer un caramelo seco
- 5 Una vez formado el caramelo, agregar la crema y la leche calientes (en los líquidos agregar la sal y la pimienta) y revolver
- 6 Agregar al pure de batata hasta integrar

LA CABRERA



AJOS CONFITADOS

LA CABRERA

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA
Ajos (pelados)	gr.	5.000
Zanahoria	un.	2.500
Agua	gr.	1.000
Azucar	gr.	800
Pimenton	gr.	40
Aji molido	gr.	80

PREPARACIÓN

- 1 En una olla colocar 500 cc de agua y 600 de azucar junto con el aji molido y el pimenton y llevar a hervor hasta formar un almibar
- 2 Agregar los ajos pelados y concinar hasta que esten tiernos
- 3 En otra olla agregar 500 cc de agua, 200 gr. de azucar y las zanahorias cortadas en cubo y cocinar hasta que esten tierna
- 4 Una vez que ambas preparaciones esten a temperatura ambiente unirlas
- 5 Envasar al vacío y/o servir en cazuelas



PURÉ DE MANZANA

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA
Manzana verde	gr.	1000
Azucar	un.	300
Jugo de limon	gr.	30
Vino blanco	gr.	200
Agua	gr.	200
Semillas de chía		c/n

PREPARACIÓN

- 1 Cortar las manzanas en cubo sin el cabo y las semillas.
- 2 En una olla agregar todos los ingredientes y cocinar a fuego lento por una hora aprox.
- 3 Una vez hecha la coccion procesar todo y luego tamizar
- 4 Servir en cazuela y decorar con semillas de chía

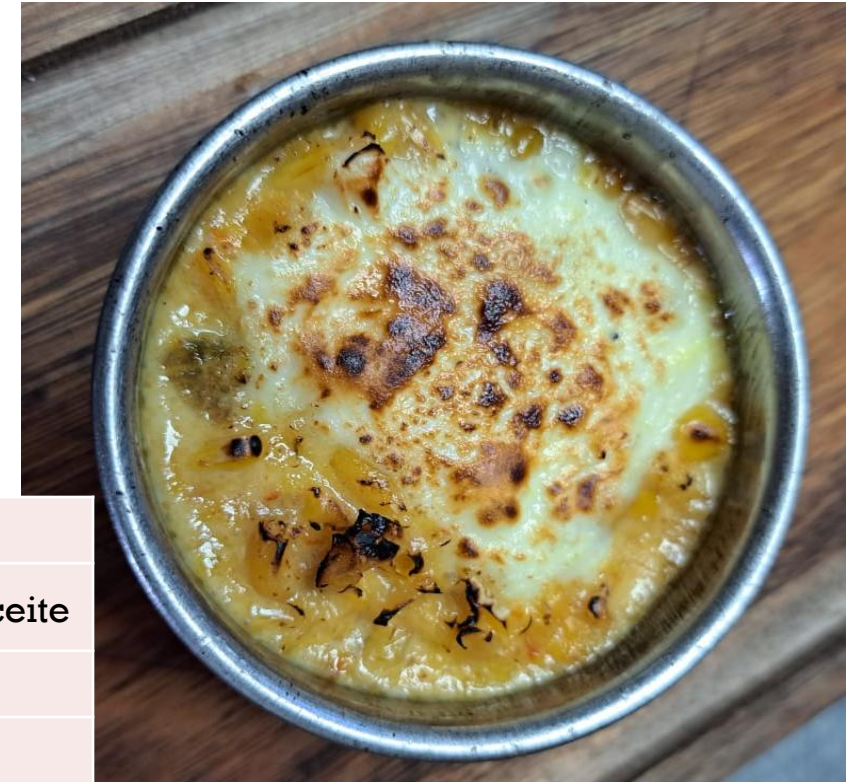
LA CABRERA



HUMITA CON QUESO

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA
Cebolla	gr.	200
Morron rojo	un.	120
Choclo congelado	gr.	2500
Oregano	gr.	3
Aji molido/Peperonccino	gr.	3
Azucar	gr.	100
Crema de leche	gr.	250
Sal	gr.	5
Pimienta	gr.	2

LA CABRERA



PREPARACIÓN

- 1 Cortar la cebolla y el morron en brunoise y saltear en una olla con un poco de aceite
- 2 Agregar el choclo y seguir salteando
- 3 Agregar el queso cremoso y cocinar hasta que se funda
- 4 Condimentar con el aji molido, el oregano, la sal y la pimienta
- 5 Sacar del fuego y agregar el azucar y la crema
- 6 Procesar de manera discontinua (no tiene que estar enteramente procesado)
- 7 Servir en cazuela con un poco de queso cremoso gratinado con soplete

* En el caso de utilizar peperonccino
ajustar al sabor sin que resulte picante



PURÉ DE PAPA CON ACEITUNAS NEGRAS

LA CABRERA

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Papa	gr.	500
Manteca	un.	350
Leche	gr.	300
Crema de leche	gr.	5
Aceitunas negras	gr.	50
Sal	gr.	20
Pimienta	gr.	20

PREPARACIÓN

- 1 Pelar las papas y cortar trozos grandes
- 2 Cocinar en agua hirviendo hasta que estén tiernas
- 3 Pisar con el pisa papa y agregar la leche, la manteca y la crema
- 4 Agregar las aceitunas cortadas en brunoise
- 5 Mezclar y servir.
- 6 Decorar con un chip de papa.

