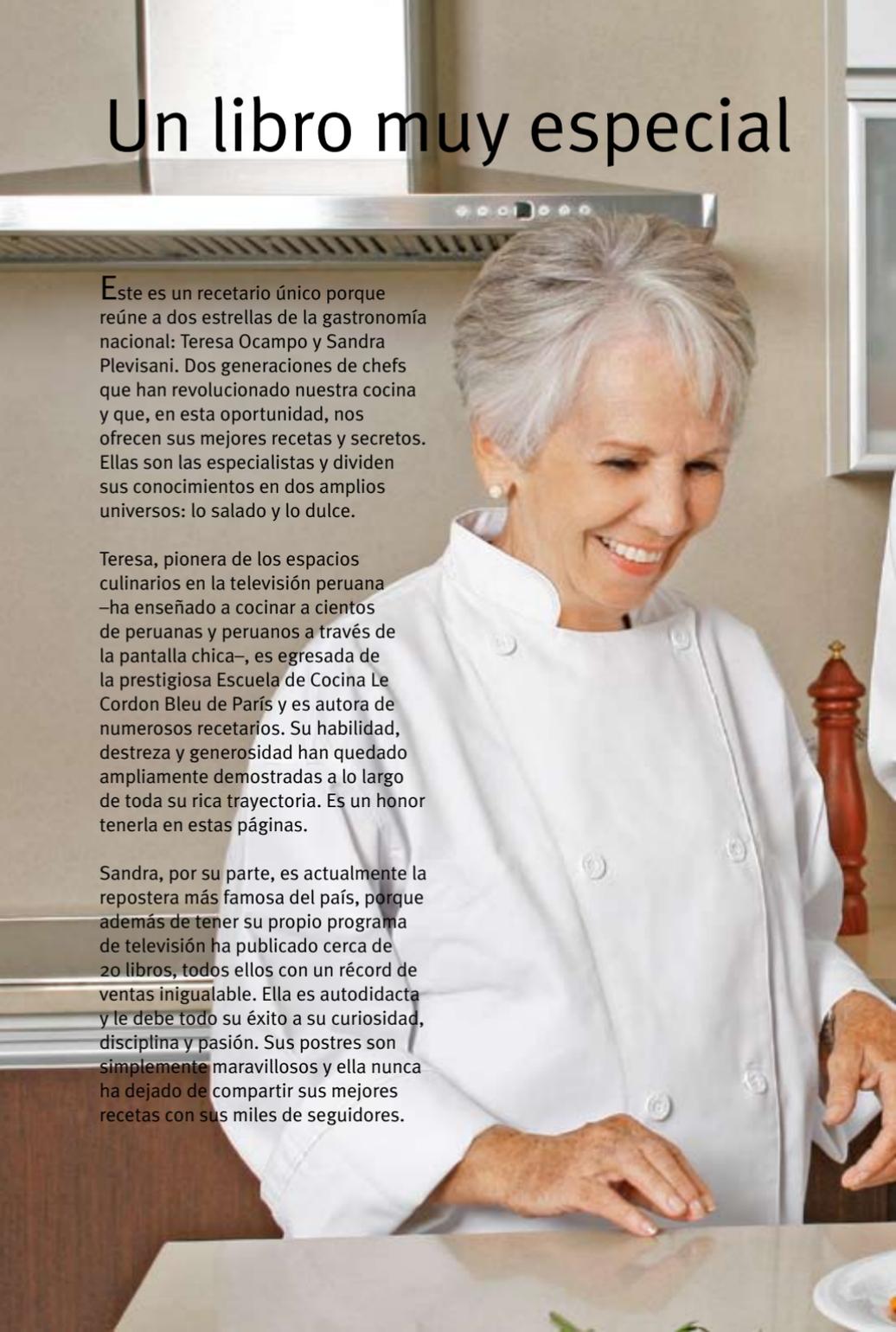


Un libro muy especial

Este es un recetario único porque reúne a dos estrellas de la gastronomía nacional: Teresa Ocampo y Sandra Plevisani. Dos generaciones de chefs que han revolucionado nuestra cocina y que, en esta oportunidad, nos ofrecen sus mejores recetas y secretos. Ellas son las especialistas y dividen sus conocimientos en dos amplios universos: lo salado y lo dulce.

Teresa, pionera de los espacios culinarios en la televisión peruana —ha enseñado a cocinar a cientos de peruanas y peruanos a través de la pantalla chica—, es egresada de la prestigiosa Escuela de Cocina Le Cordon Bleu de París y es autora de numerosos recetarios. Su habilidad, destreza y generosidad han quedado ampliamente demostradas a lo largo de toda su rica trayectoria. Es un honor tenerla en estas páginas.

Sandra, por su parte, es actualmente la repostera más famosa del país, porque además de tener su propio programa de televisión ha publicado cerca de 20 libros, todos ellos con un récord de ventas inigualable. Ella es autodidacta y le debe todo su éxito a su curiosidad, disciplina y pasión. Sus postres son simplemente maravillosos y ella nunca ha dejado de compartir sus mejores recetas con sus miles de seguidores.





Teresa Ocampo

A continuación encontrarán 20 recetas de platos salados que han sido elaborados por Teresa. Con el tiempo, ella descubrió que algunos productos, como los que ofrece MAGGI, facilitaban su labor en la cocina y realzaban el sabor de sus platos.

Encontró una enorme gama de salsas que le permitían combinar nuevos sabores y cocinar más rápido, sin perder en absoluto la calidad de sus platos. ¿Acaso un cubito de caldo no aporta un toque especial a sus comidas?, ¿o solo dos cucharadas de Salsati no aumentan el gusto de cualquier pasta casera?

De esa experiencia nació una deliciosa relación que perdura hasta hoy, y es la que Teresa desea compartir con ustedes en este recetario.

Sigamos las enseñanzas de Teresa y, con la invaluable ayuda de MAGGI, convirtamos nuestras cocinas en espacios divertidos y hagamos del acto de cocinar un verdadero placer.



Sandra Plevisani

Sandra nos ofrece 20 recetas deliciosas. Desde tartas y queques hasta semifreddos y galletas. Postres fantásticos que cuentan con un ingrediente indispensable: Leche Condensada NESTLÉ. Para Sandra, este cotizado producto de NESTLÉ es infaltable en sus preparaciones porque les proporciona la dulzura y la textura deseadas. Todo le sale mejor. La crema pastelera, los helados, el manjarblanco, los fudges, etc., adquieren una dimensión diferente con la Leche Condensada y se elaboran mucho más rápido.

Por otra parte, cada lata que abre Sandra se convierte en una verdadera tentación, porque es imposible que ella se resista a probarla.

En repostería las fórmulas son casi mágicas, pero hay que seguirlas al pie de la letra para que nos salgan como a Sandra. Guiémonos por ella y logremos los aplausos de toda nuestra familia.





LA VERSATILIDAD DE LO SALADO



PESCADO A LO VALIENTE

INGREDIENTES

1/4 taza de aceite

1/2 kilo de cebolla picada

3/4 kilo de tomate pelado y picado

2 cucharadas de pasta de tomate La

Rojita Zanahoria MAGGI

1/2 cucharada de ajo molido

1 cucharada de ají fresco

1 cucharada de ají amarillo molido

(mirasol)

1/2 cucharadita de comino

1/2 cucharadita de pimienta

Sal

1/2 taza de agua

1 cucharada de culantro picado

1 kilo de pescado en trozos

2 docenas de choros cocidos

2 docenas de camarones

2 docenas de calamares

2 docenas de conchitas

1 rocoto

1/4 taza de jugo de naranja

Jugo de 1/2 limón

PREPARACIÓN

En el aceite caliente, dorar las cebollas, agregar los ajos, los tomates, la pasta de tomate La Rojita Zanahoria MAGGI, el ají fresco, el ají mirasol, el comino, la pimienta, la sal y el agua. Hervir a fuego lento por unos 15 minutos. Colar la salsa.

Aparte, en una olla chata o en una sartén grande, acomodar los trozos de pescado. Colocar encima los choros y los calamares en redondelas. Verter encima la salsa. Esta debe cubrirlos. Cocinar a fuego lento por 5 minutos. Añadir las conchitas, los camarones y el rocoto picadito. Tapar y continuar cocinando hasta que el pescado esté a punto, unos 8 minutos más.

Rectificar la sazón y verter los jugos de naranja y de limón. Acomodar en una fuente rodeando con papas amarillas sancochadas. Esparcir el culantro picadito.

(8 personas)



PESCADO EN SALSA ROJA

INGREDIENTES

*1 kilo de filetes de lenguado o del
pescado que desee*

Sal

Pimienta

Harina

Aceite

1/4 kilo de cebolla picada en rodaja

1/4 cucharadita de comino

1/2 cucharadita de ajo molido

1 cucharada de ají amarillo molido

1 copa de vino blanco seco

1/4 taza de vinagre tinto

340 gramos de Salsati MAGGI

1 pimiento picado en tiras gruesas

1 cucharada de culantro picado

1 cucharada de perejil picado

PREPARACIÓN

Sazonar los filetes de pescado con sal y pimienta, enharinarlos y freír en abundante aceite. Reservar.

Aparte, en una sartén, dorar la cebolla en 2 cucharadas de aceite. Agregar el comino, el vinagre, el ají, los ajos molidos y el Salsati MAGGI. Sazonar y dejar hervir hasta que las cebollas estén cocidas pero no deshechas. Incorporar el pimiento y cocinar unos 10 minutos más.

Acomodar los filetes de pescado en una fuente y cubrirlos con la salsa. Esparcir el perejil y el culantro.

Servir con camotes sancochados, en rodajas, o con arroz blanco graneado.

(8 personas)



POLLO A LA MARENGO

INGREDIENTES

1 pollo de 1 1/2 kilo o el equivalente en presas (pechugas, piernas y encuentros, por ejemplo)

Harina

Aceite para dorar

3 tomates

1/2 cucharadita de azúcar

16 aceitunas verdes, grandes

1/4 kilo de champiñones

2 dientes de ajo picado

1/2 taza de vino blanco tipo Sauternes

2 cubitos de Caldo de Gallina MAGGI disueltos en 1 taza de agua

1 cebolla mediana

4 rajas de jamón

1 pan de molde chico

Perejil picado

Camarones medianos (1 por persona)

Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Enharinar las presas de pollo y dorarlas en aceite caliente. Retirar y reservar.

En la misma sartén, y con el mismo aceite, dorar la cebolla picada y luego el ajo, también picado. Enseguida, echar los tomates en trocitos, sin piel ni semillas. Cocer durante unos minutos, añadir el azúcar y luego los 2 cubitos de Caldo de Gallina MAGGI disueltos en una taza de agua caliente. Cuando haya hervido un rato, incorporar el vino. Pasados dos minutos, introducir las presas y dejar que se cuezan a fuego lento, hasta que estén tiernas.

En este punto, verificar la sazón, desgrasar la salsa si fuera necesario y echar los champiñones ligeramente salteados en mantequilla. Agregar las aceitunas al último, ya para servir.

Mientras tanto, dorar una tajada de pan por persona en aceite caliente. Dorar también el jamón y cocer por tres minutos los camarones. Decorar como se ve en la foto.

(8 personas)



POLLO A LA MOSTAZA

INGREDIENTES

4 pechugas enteras de pollo
Sal
Pimienta
8 tajadas de queso mozzarella
2 huevos
1 cucharada de aceite
4 cucharadas de mantequilla

Salsa

1/4 taza de cebolla
2 cucharaditas de Mostaza Libby's de MAGGI
3/4 taza de cognac
300 gramos de champiñones
1 cucharadita de estragón
3/4 taza de leche evaporada
Sal
Pimienta

PREPARACIÓN

Cortar las pechugas por la mitad, quitarles la piel y deshuesarlas. Estirar las pechugas entre dos hojas de papel film y adelgazarlas bien. Sazonar con sal y pimienta. Mezclar ligeramente los huevos, sumergir las pechugas y freír en la mantequilla mezclada con el aceite. Dorar por ambos lados. Retirar y colocar en una fuente refractaria. Acomodar encima las tajadas de queso mozzarella. Hornear a 350 ° (180 °C), hasta que el queso se derrita. Mientras tanto, preparar la salsa. Freír la cebolla picadita en la mantequilla y el aceite que quedó en la sartén, agregar la Mostaza Libby's de MAGGI, el cognac, el estragón, la sal y la pimienta. Dejar reducir. Incorporar la leche y los champiñones previamente salteados en mantequilla. Retirar las pechugas del horno y servir con la salsa. Acompañar con puré de papas.

(8 personas)



POLLO CON LIMÓN

INGREDIENTES

<i>6 trozos de pollo (pechugas o piernas con encuentro)</i>	<i>2 hojas de laurel</i>
<i>3 cucharadas de mantequilla</i>	<i>1 cubito de Caldo de Gallina MAGGI disuelto en 1 taza de agua</i>
<i>1/2 cucharada de aceite</i>	<i>3 yemas</i>
<i>Sal</i>	<i>Jugo de 1 limón</i>
<i>Pimienta</i>	<i>1 cucharada de perejil picado</i>
<i>2 dientes de ajo enteros</i>	

PREPARACIÓN

Llevar una olla grande al fuego y calentar la mantequilla con el aceite. Dorar las presas, sazonar y retirar. Reservar.

Retirar la grasa que quedó en la olla y volver a colocar las presas, los ajos enteros, el laurel y el cubito de Caldo de Gallina MAGGI disuelto en 1 taza de agua caliente. Cubrir y cocinar a fuego suave hasta que el pollo esté tierno. Retirar el laurel y los ajos.

Aparte, batir las yemas con el jugo de limón y el perejil e incorporar esta mezcla en forma de hilo a la olla, sin dejar que hierva. Retirar la olla del fuego inmediatamente.

Acompañar con verduras o con yucas cocidas y doradas en aceite.

(8 personas)



POLLO AL VINO

INGREDIENTES

1 pollo de 1 kilo 800 gramos

Sal

Pimienta

Harina

5 cucharadas de mantequilla

1 cucharada de aceite

2 dientes de ajo chancados

1 cebolla blanca

1 zanahoria

1 cucharada de pasta de tomate La

Rojita MAGGI

3 cucharadas de Salsati MAGGI

1 cucharada de harina

1 1/2 taza de vino tinto

1 ramito de hierbas (*bouquet garnier*)

Fondo (caldo) blanco

2 docenas de cebollitas pequeñas

1 cucharada de mantequilla

1 cucharada de azúcar

300 gramos de champiñones frescos

1 cucharada de mantequilla y 1 de

aceite (para freír el tocino)

1/4 kilo de tocino cortado y

blanqueado

Perejil picado

Costrones de pan frito

PREPARACIÓN

Cortar el pollo en presas, sazonar, enharinar y dorar en 1 cucharada de mantequilla y 1 de aceite.

Aparte, en una olla, verter el resto de la mantequilla y cocinar a fuego lento la cebolla con los ajos. Añadir la zanahoria en trozos y el Salsati MAGGI. Incorporar a esta mezcla el pollo, espolvorear la cucharada de harina y verter el vino. Añadir el ramito de hierbas y el fondo blanco hasta que se cubran las presas. Tapar y cocinar a fuego lento por unos 35 minutos.

Mientras tanto, pelar las cebollitas y colocarlas en una sartén con mantequilla, azúcar y agua que cubra hasta la mitad de las cebollitas. Hervirlas destapadas, moviendo la sartén por el mango cuando comiencen a acaramelarse, es decir, a tomar color. Reservar.

Blanquear el tocino, escurrirlo y dorarlo con la mantequilla y el aceite. Escurrir y reservar. En la misma grasa saltear los champiñones.

En una olla limpia, colocar las presas de pollo cocidas, incorporar el tocino y colar encima la salsa donde se coció el pollo. Dejar que hierva un momento para que se integren los sabores. Finalmente, agregar los champiñones y las cebollitas.

Vaciar en una fuente y esparcir el perejil picadito. Colocar alrededor los costrones de pan frito.

(8 personas)



SALSA DE FRUTAS CALIENTE

INGREDIENTES

1/4 taza de cebolla picada
3 cucharadas de mantequilla
1/2 cubito de Caldo de Gallina MAGGI
disuelto en 2/3 de taza de agua
1 taza de vino blanco
2 tazas de piña en conserva picada
3/4 taza de pasas
1 taza de peras frescas picadas
1 taza de guindones picados
1 1/2 taza de blanquillos pelados y
picados

1/2 taza de nueces del Brasil picadas
o de almendras picadas
1 taza de coco fresco rallado con el
rallador de zanahoria
2 cucharadas de pasta de tomate La
Rojita de MAGGI
3 o 4 cucharadas de chuño
3 cucharadas de Ketchup Libby's de
MAGGI
Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Verter la mantequilla en una sartén y dorar la cebolla. Retirla y licuarla con el caldo y el vino.

Echar la preparación en una olla e incorporar todas las frutas picadas. Llevar al fuego y añadir la pasta de tomate La Rojita de MAGGI y el Ketchup Libby's de MAGGI. Cocinar por 8 minutos.

Disolver el chuño en un poco de agua e incorporarlo a la salsa. Hervir por 2 minutos más.

Nota: Los blanquillos y guindones se cocinan previamente y por separado en agua con poca azúcar.

(8 personas)



SOPA DE CEBOLLA CON LECHE

INGREDIENTES

1 1/2 kilo de cebolla blanca cortada a la pluma

1/3 taza de mantequilla

4 cucharadas de harina

2 cubitos de Caldo de Carne MAGGI disueltos en 8 tazas de agua

1 lata de leche evaporada

75 gramos de queso parmesano

Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Calentar la mantequilla en una olla y dorar las cebollas hasta que estén completamente lacias (suaves). Espolvorear la harina, sazonar y verter el caldo moviendo con una cuchara de palo. Cubrir y dejar cocinar a fuego suave hasta que las cebollas estén cocidas. Agregar la leche y el queso parmesano.

Servir con costrones de pan en daditos.

(8 personas)





TALLARINES AL TUCO “A LA BOLOGNESE”

INGREDIENTES

1 kilo de asado cuadrado o de cabeza de lomo

1 paquete de fideos tipo cinta o

fideos frescos

1 kilo de tomate

1/2 kilo de cebolla

4 cucharadas de La Rojita Zanahoria

MAGGI

1 zanahoria grande y tierna

4 tallos de apio

1 poro grueso

2 hojas de laurel

1/2 taza de hongos secos remojados

Perejil

Orégano

1 pizca de comino

1/2 taza de aceite para dorar la carne, de preferencia de oliva

100 gramos de parmesano rallado

1 cucharadita de azúcar o más

1/2 taza de vino tinto

1 cubito de Caldo de Carne MAGGI

disuelto en agua caliente

Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Aderezar la carne con la sal, la pimienta y el comino. Dorar la carne por todos los lados en 1/2 taza de aceite. Cuando haya tomado color, retirar y reservar.

En el mismo aceite, dorar las cebollas picadas muy finamente; luego, agregue los tomates sin piel ni semillas bien picaditos, La Rojita Zanahoria MAGGI, el orégano, el laurel, el azúcar y el cubito de carne disuelto. Dejar cocer por 15 minutos a fuego lento.

Mientras tanto, licuar el poro, el apio, la zanahoria, el perejil y los hongos; todo bien picadito y en un poco de agua, para no dañar la licuadora. Verter este licuado en la preparación anterior, añadir 4 tazas de agua y dejar hervir a fuego lento por un rato.

Introducir la carne dorada y cocer hasta que esté tierna, por lo menos una hora. Pasado ese tiempo, retirar la carne y dejar que la salsa siga hirviendo para que se espese. Casi al final, verter el vino.

Sancochar los fideos al dente. Escurrir y mezclar con un poco de salsa. Verter en una fuente grande y cubrir con el resto de la salsa. Esparcir el queso parmesano. Acomodar el asado, cortado en tajadas muy finas, en otra fuente y cubrirlo también con un poco de salsa.

(8 personas)



TALLARINES CON POLLO

INGREDIENTES

1/2 kilo de tallarines

Sal

1/4 taza de mantequilla

1 cucharada de aceite

1 pollo partido en presas

1/4 taza de aceite

2 cebollas

3 tazas de tomate pelado y picado

1 poro (solo la parte blanca)

1/4 taza de apio picado

1 cucharadita de orégano

2 cucharaditas de Ketchup Libby's de MAGGI + 3 cucharadas de

Salsati Hongos MAGGI

3 cucharadas de pimentón o páprika

1 zanahoria chica rallada

2 cucharadas de hongos secos

picados, remojados en 1/2 taza de agua caliente

1 copa de vino blanco seco

1/2 taza de queso parmesano

PREPARACIÓN

Sancochar los fideos en una olla grande con abundante agua, sal y una cucharada de aceite. Cuando estén al dente, escurrirlos y mezclarlos con la mantequilla. Reservar. En un tazón, remojar los hongos.

Aparte, en la licuadora, poner las cebollas picadas, los tomates, el poro, el apio, el orégano, el Ketchup Libby's de MAGGI, el Salsati Hongos MAGGI, el pimentón, la zanahoria y los hongos con su agua. Licuar bien.

En una olla, calentar el aceite y dorar las presas de pollo. Sazonar con sal y pimienta y verter la mezcla licuada. Rectificar la sazón, tapar la olla y cocinar a fuego suave por aproximadamente 15 minutos. Agregar el vino y terminar de cocer.

En una fuente, poner los tallarines, cubrir con la salsa bien caliente y acomodar las presas de pollo encima. Esparcir queso parmesano rallado.

(8 personas)



ALBÓNDIGAS

INGREDIENTES

- 3 cucharadas de aceite*
- 1 cebolla picada*
- 1 tomate grande, pelado y picado*
- 2 cucharadas de Salsati MAGGI*
- 1 ají fresco en cuadraditos*
- 1 cucharada de perejil picado*
- 1/2 kilo de carne de res molida*
- 1/2 cucharadita de ajos*
- 3 rodajas de pan remojado en agua y exprimido*
- 2 huevos*
- 2 cucharadas de pasas*
- 6 aceitunas de botija picadas*
- Sal y pimienta*
- Harina*
- 1 cubito de Caldo de Costilla MAGGI disuelto en 1 1/2 taza de agua*

PREPARACIÓN

Colocar el aceite en una olla y freír la cebolla, el tomate, el Salsati MAGGI, el ají y el perejil. Sazonar con sal y pimienta.

Aparte, mezclar la carne con la tercera parte de la preparación anterior. Agregar los ajos, el pan, los huevos ligeramente batidos, las pasas y las aceitunas. Sazonar con sal y pimienta. Formar las albóndigas y pasarlas por harina.

Incorporar, a la primera preparación, el cubito de Caldo de Costilla MAGGI disuelto en 1 1/2 taza de agua. Cuando rompa el hervor, colocar las albóndigas y dejar hervir a fuego lento hasta que estén listas. Acompañar con arroz graneado o con puré de papas.

(8 personas)



ARROZ SALVAJE

INGREDIENTES

1 kilo de arroz

1/2 taza de mantequilla

1/4 kilo de fideo cabello de ángel

4 tazas de agua

2 cubitos de Caldo de Gallina MAGGI

1/2 taza de pasas rubias

PREPARACIÓN

Lavar bien el arroz. Secar y reservar.

Cortar los fideos en 1 1/2 centímetros. En una olla, derretir 1/3 de la mantequilla y dorar los fideos hasta que tomen color caramelo. Incorporar el agua y los cubitos de Caldo de Gallina MAGGI. Cuando el agua rompa el hervor, echar el arroz.

Tapar la olla y dejar cocer a fuego fuerte hasta que se empiece a secar. Agregar entonces las pasas y el resto de la mantequilla. Distribuir todo cuidadosamente con un tenedor. Tapar la olla nuevamente y bajar la temperatura a fuego lento. Dejar que cueza hasta que esté listo.

(8 personas)



CAMARONES REVENTADOS CON TOMATE

INGREDIENTES

3 docenas de camarones grandes
3/4 kilo de tomate
1 pimienta
2 cucharadas de aceite
1 diente de ajo
2 cucharaditas de azúcar
2 cucharadas de Ketchup Libby's de MAGGI

Sal
1 cubito de Caldo de Gallina MAGGI
1 1/2 cucharadita de chuño
1 cucharada de sillao
1 atado de cebollitas chinas cortadas en trozos de 4 centímetros

PREPARACIÓN

Separar las cabezas de los camarones y pelar las colas. Emplear las cabezas en otra oportunidad.

Lavar bien las colas, escurrirlas, secarlas y, con un cuchillo, hacer una incisión en la parte superior de ellas.

Calentar el aceite en una sartén y dorar ligeramente las colas. Estas reventarán gracias a las incisiones. Retirar de la sartén y reservar.

En la misma sartén, dorar el ajo. Si es necesario, echar más aceite. Agregar los tomates cortados en trozos, el cubito de Caldo de Gallina MAGGI, el pimienta en tajadas, el azúcar y el Ketchup Libby's de MAGGI. Sazonar con sal. Dejar cocer por alrededor de 3 minutos. Incorporar las colas, el sillao y el chuño disuelto en 1/4 de taza de agua fría. Dar un hervor, retirar y añadir las cebollitas chinas. Acompañar con arroz blanco.

(8 personas)



CROQUETAS DE ATÚN

INGREDIENTES

3 cucharadas de margarina

6 cucharadas de harina

2 tazas de leche

1 cucharada de queso parmesano

Sal y pimienta al gusto

2 tazas de atún light

3 huevos

Mezcla Lista para Apanar MAGGI

PREPARACIÓN

En una ollita a fuego medio, derretir la margarina y mezclarla con la harina. Mover vigorosamente. Añadir poco a poco la leche, el queso parmesano y sazonar con sal y pimienta; formar una salsa blanca. Retirar del fuego e incorporar el atún desmenuzado. Enfriar.

Cuando la mezcla esté fría, incorporar los huevos mezclados. Dejar reposar por unos minutos.

Formar las croquetas del tamaño que se desee y envolverlas luego con la Mezcla Lista para Apanar MAGGI. Freír en aceite bien caliente.

(8 personas)



FLAN DE ESPÁRRAGOS CON MENUDILLO

INGREDIENTES

1 frasco de espárragos
1/2 molde chico de pan sin corteza
1 cubito de verduras MAGGI disuelto
en 3/4 de taza de leche evaporada
6 huevos
1 taza de queso parmesano rallado
Sal y pimienta al gusto
Nuez moscada
1/4 taza de mantequilla en trocitos

Salsa

1/4 kilo de hígado de pollo
1 ramito de hierbas aromáticas
1/2 cucharada de mantequilla
1/2 cucharada de aceite
1 cebolla chica picadita
1 cucharada de pasta de tomate La
Rojita de MAGGI
1/4 taza de jerez seco
1/4 kilo de champiñones salteados en
mantequilla
Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Remojar el pan en el líquido de los espárragos, previamente mezclado con la leche—donde se ha disuelto el cubito—y desmenuzar con un tenedor.

Aparte, reservar las puntas de los espárragos y licuar los tallos. Colar e incorporar las puntas. Reservar.

Mezclar los huevos con el pan desmenuzado, los espárragos y 1/2 taza de queso parmesano. Sazonar. Verter esta preparación en un molde engrasado de 20 centímetros de diámetro y espolvorear con la 1/2 taza de queso parmesano restante y la mantequilla en trocitos. Hornear a 350 °F (180 °C) a baño maría, hasta que cuaje. Cuando esté listo, enfriar y desmoldar.

Salsa Colocar el hígado en una cacerola y cubrirlo con agua. Incorporar el ramito de hierbas y sancochar por 10 minutos. Escurrir y reservar 1 taza de caldo.

En una ollita verter la mantequilla y el aceite y dorar la cebolla. Añadir la pasta de tomate La Rojita de MAGGI, el jerez y el caldo que se reservó. Reducir a fuego lento por unos minutos. Agregar los hígados picaditos, los champiñones y sazonar. Cubrir el flan con esta salsa.

(8 personas)



LOMO DE CERDO ADOBADO

INGREDIENTES

1 lomo de cerdo de dos kilos
3/4 taza de jugo de naranja agria
1 cucharadita de Ricolor Rojo de MAGGI
1/3 taza de vino blanco
1 cucharadita de ajo molido
1/2 cucharadita de orégano

1/2 cucharadita de comino
1/2 cucharadita de pimienta
2 cucharadas de perejil picado
2 cucharadas de aceite
Sal
1 cubito de Caldo de Carne MAGGI disuelto en 1/2 taza de agua
1 cebolla grande en rodajas

PREPARACIÓN

En un tazón, mezclar el jugo de naranja con el resto de ingredientes.

Atar el lomo de cerdo con un pabilo para darle forma y macerar con la preparación anterior por unas horas o desde la víspera.

Al día siguiente, retirar la carne de la maceración, acomodarla en una asadera y cubrirla con las cebollas. Llevar al horno a 325 °F (160 °C) por unas 2 horas y 1/4, más o menos. Báñela cada 20 minutos con el jugo de la maceración.

Una vez listo el lomo, retirar del fuego. Desglacear la asadera con un poco de caldo, colar, rectificar la sazón y una vez cortado el lomo, verter encima el jugo. Acompañar con camotes glaceados.

(8 personas)



PASTEL DE CARNE

INGREDIENTES

1 kilo de carne de res molida
1/2 kilo de carne de cerdo molida
4 huevos
2 cucharadas de cebolla picadita
2 cucharadas de queso parmesano
1/2 cucharadita de ajo molido
1/4 cucharadita de pimienta negra recién molida
4 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas de perejil picado
1 pimiento picado en cuadraditos
1 taza de migas de pan remojadas en leche, escurridas y pasadas por un cedazo
2 cucharadas de leche evaporada
IDEAL

Guarnición

1 taza de arvejas
1 taza de col morada, picada en juliana
1 taza de zanahorias picadas en rodajas finas
1 kilo de papas en bolas
1 tomate en rajas

Aliño

3 yemas cocidas
1/4 taza de aceite
1/2 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de salsa inglesa
2 cucharadas de vinagre
2 cucharadas de Ketchup Libby's de MAGGI
1/2 taza de crema de leche NESTLÉ ligeramente batida

PREPARACIÓN

En una sartén, verter la mantequilla y dorar la cebolla, el pimiento y el ajo. Retirar de la sartén y verter en un tazón, junto con las carnes y el resto de ingredientes, excepto la crema de leche. Mezclar todo bien.

Engrasar un molde de pan y verter la preparación presionando bien con la palma de la mano, para que quede compacta. Bañar con la crema de leche.

Llevar al horno a 350 °F (180 °C) por unos 50 o 60 minutos. Retirar del horno.

Enfriar y cortar en rebanadas. Rociar por encima el jugo que soltó al hornearlo.

Aparte, sancochar las verduras por separado, menos el tomate.

Para preparar el aliño, pasar las yemas por un colador y unirlas al resto de ingredientes.

(8 personas)



ARROZ PILAF

INGREDIENTES

1/4 taza de mantequilla

1 cebolla grande picada muy finamente

1/2 kilo de arroz

2 cubitos de Caldo de Gallina MAGGI disueltos en 6 tazas de agua caliente

1 ramito de hierbas (bouquet garnier)

2 tomates medianos pelados y picados

1/4 taza de mantequilla

1/4 kilo de champiñones frescos

Sal

1 cucharadita de Ricolor Rojo de MAGGI

PREPARACIÓN

En una olla, dorar la mantequilla y la cebolla ligeramente. Incorporar el arroz, bien lavado y seco. Revolver bien hasta que los granos comiencen a ponerse blanquicos. Agregar los 2 cubitos de Caldo de Gallina MAGGI disueltos en las 6 tazas de agua caliente y el ramito de hierbas. Cubrir y cocinar por unos 10 minutos. Añadir los tomates y el Ricolor Rojo de MAGGI. Terminar de cocer lentamente.

Saltear los champiñones en mantequilla, sazonar y mezclarlos con el arroz una vez que este esté listo. Servir inmediatamente.

(8 personas)



POLLO A LA CERVEZA

INGREDIENTES

*1 pollo de 1 1/2 kilo o su equivalente
en piernas o pechugas*

1/2 sarta de cebollitas pequeñas

1 taza de cerveza blanca

*2 cucharadas de pasta de tomate La
Rojita de MAGGI*

2 hojas de laurel

1/2 taza de crema de leche NESTLÉ

Harina para espesar

Pimentón, sal y pimienta

PREPARACIÓN

Cortar el pollo en presas. Dorarlas en mantequilla con algo de aceite. Incorporar las cebollitas y esperar a que se cuezan, pero evite que se deshagan. Sazonar con pimentón, sal y pimienta al gusto y echar las dos hojas de laurel.

Batir la cerveza con las 2 cucharadas de pasta de tomate La Rojita de MAGGI, incorporar a la preparación del pollo y dejar cocer por 45 minutos a fuego lento, hasta que el pollo esté tierno. Verificar la sazón, retirar el laurel y colocar el pollo en una fuente. Dejar la salsa en la olla y agregar la crema de leche mezclada con las dos cucharadas de harina. Hervir por un par de minutos y cubrir las presas de pollo con esta preparación. Servir enseguida.

(8 personas)



JAMONCITO DE POLLO

INGREDIENTES

6 piernas de pollo con encuentro

Sal y pimienta

225 gramos de carne de cerdo molida

225 gramos de carne de pollo molida

3 yemas

3 cucharadas de queso parmesano
rallado

1/2 taza de almendras o de nueces
del Brasil

Harina

1 cucharada de aceite

1 cucharada de mantequilla

1 Cubito Sabor Tocino MAGGI disuelto
en 1 1/2 taza de agua

1/2 taza de vino blanco

3 cucharadas de La Rojita Zanahoria
MAGGI

1 ramito de hierbas aromáticas

PREPARACIÓN

Deshuesar las piernas dejando 2 centímetros del hueso de la base. Sazonar con sal y pimienta.

Aparte, mezclar las carnes molidas, las yemas, el queso parmesano y las almendras tostadas y ralladas. Sazonar con sal y pimienta. Rellenar el interior de las piernas de pollo con esta preparación y cubrir con la piel del ave. Coser con un hilo fino. Pasar por harina y dorar con aceite y mantequilla.

Retirar la grasa de la olla, agregar el Cubito Sabor Tocino MAGGI disuelto en el agua, La Rojita Zanahoria MAGGI y el ramito de hierbas. Cocinar a fuego bajo por 25 minutos. Reservar.

Cuando las piernitas entibien, retirar el hilo y acomodar en una fuente. Servir con papitas, vainitas y arvejititas salteadas.

(8 personas)



The background consists of a solid light purple color. A horizontal band of yellow and orange stripes is positioned in the middle of the page, behind the text.

LA TENTACIÓN DE LO DULCE



ALFAJORES DE MAICENA

INGREDIENTES

1 taza de harina preparada
1 taza de maicena
225 gramos de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
6 cucharadas de azúcar en polvo

Manjarblanco

1 lata de Leche Condensada NESTLÉ
1 lata de leche evaporada

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C).

Amasar todos los ingredientes y refrigerar la masa por 30 minutos. Extender la masa sobre una superficie enharinada. Con un disco cortar círculos del diámetro que se desee y colocarlos en una lata previamente enmantequillada y enharinada o forrada con silpat. Hornear hasta que estén doraditos; no deben quedar marrones.

Dejar que enfríe y guardar en latas o tãpers bien cerrados hasta su uso. Rellenar con manjarblanco y espolvorear con azúcar en polvo.

Manjarblanco Mezclar las leches en una olla de fondo grueso y cocinar a fuego lento por una hora, aproximadamente. Mover constantemente con una cuchara de palo hasta que se vea el fondo de la olla. Dejar enfriar antes de rellenar los alfajores.

Puede hacer otro manjarblanco hirviendo la leche condensada por 2 horas hasta que tome punto.

(8 personas)



ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES

1 taza de arroz arborio u otro arroz

4 1/2 a 5 tazas de agua

2 rajas de canela

3 clavos de olor

1 lata de leche evaporada

2 latas de Leche Condensada NESTLÉ

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 yema

Una pizca de sal

1/2 taza de pasas rubias o negras

Ralladura de naranja

Canela en polvo para esparcir

PREPARACIÓN

El día anterior, poner a remojar las pasas en el licor. Dar un hervor a la ralladura de naranja, colar y reservar.

Aparte, en una olla, verter el agua, la canela, los clavos de olor y la ralladura de naranja. Cuando comience a hervir, incorpore el arroz arborio y baje el fuego.

El arroz estará en su punto cuando haya absorbido toda el agua. En ese momento, agregar la leche evaporada y dejar hervir a fuego lento.

Añadir luego la Leche Condensada NESTLÉ, las pasas escurridas, la esencia de vainilla y la sal. Hervir de 10 a 15 minutos. Una vez que haya tomado punto, verter la yema batiendo bien.

Dejar que enfríe y sirva esparciendo canela en polvo.

(8 personas)



BROWNIES DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

4 huevos
2 tazas de azúcar blanca granulada
300 gramos de chocolate bitter de buena calidad
200 gramos de mantequilla sin sal
1 taza de harina sin preparar
1 taza de pecanas picadas gruesas y tostadas
1 receta de fudge

Fudge

2 latas de leche evaporada
2 latas de Leche Condensada NESTLÉ
400 gramos de chocolate bitter

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C)

Batir a mano el azúcar con los huevos.

Derretir la mantequilla con el chocolate, a fuego bajo, y echarlo poco a poco a los huevos, batiendo bien con el batidor de alambre.

Incorporar la harina y las pecanas ya tostadas.

Verter esta preparación en un molde pírex o refractario de 23 por 30 centímetros, para que los brownies salgan altos.

Si se desea más chatos, hornearlos en una asadera de 24 por 33 centímetros.

Hornear hasta que al introducir un palito este salga limpio.

Retirar del horno, enfriar bien, cortar en cuadrados y decorar con el fudge.

Fudge Mezclar las leches y hervirlas. Agregar el chocolate rallado o cortado muy fino. Cuando el chocolate se haya derretido e integrado completamente a la preparación, darle punto. Una vez frío, ponerlo en una manga de decoración y decorar cada brownie como se ve en la foto.

(8 personas)



BUDÍN DE CHANCAY

INGREDIENTES

12 tajadas de chancay tostado
Mantequilla en cantidad suficiente
5 huevos
4 yemas
1/2 taza de azúcar blanca granulada
1/8 cucharadita de sal
1 taza de leche evaporada
1 taza de Leche Condensada NESTLÉ
1 taza de crema de leche
1 cucharadita de esencia de vainilla

1/4 cucharadita de nuez moscada
1/4 cucharadita de canela
1/4 taza de azúcar rubia
1/4 taza de almendras cortadas en tajaditas

Salsa caramelo

50 gramos de mantequilla sin sal
4 cucharadas de azúcar blanca granulada
1 lata de Leche Condensada NESTLÉ

PREPARACION

Precalentar el horno a 230 °F (110 °C). Mezclar todos los ingredientes –menos el chancay, la mantequilla, el azúcar rubia y las almendras– en un tazón. Reservar.

Enmantequillar las tajadas de chancay tostado, cortarlas en triángulos y acomodarlas en un molde de 6 centímetros de alto x 27.5 de largo x 12 de ancho. Verter encima la mezcla de ingredientes que se reservó y esparcir el azúcar rubia y las almendras.

Hornear a baño maría por 2 horas. Verificar la cocción introduciendo un palito de madera, que deberá salir seco.

Desmoldar semitibio, bañarlo con la salsa caramelo caliente y esparcir azúcar en polvo.

Salsa caramelo Derretir el azúcar con la mantequilla. Luego, verter la Leche Condensada NESTLÉ y darle punto hasta que tenga la consistencia de una salsa espesa de caramelo.

(8 personas)



CHEESECAKE DE VAINILLA

INGREDIENTES

Masa

180 gramos de galletas de vainilla
100 gramos de margarina
1/4 taza de azúcar blanca granulada

Cheesecake

4 paquetes de queso crema
importado (de 8 onzas cada uno)

5 huevos
1 1/2 taza de Leche Condensada
NESTLÉ
2 tazas de crema de leche
1 cucharada de esencia de vainilla
112 gramos de mantequilla sin sal
3 cucharadas de maicena

PREPARACIÓN

Colocar una asadera con agua en el horno. El agua tiene que estar solo a la mitad y debe hervir lentamente. En la asadera debe haber un molde desarmable de cheesecake de 25 centímetros de diámetro.

Masa Forrar la base del molde desarmable con papel platina y cerrarlo, así no se romperá la galleta al desmoldar el cheesecake. Moler las galletas en un procesador de alimentos o en un mortero. Mezclarlas con la mantequilla derretida y el azúcar y colocarlas en el molde. Encima de la platina presionar bien y hornear por 15 minutos a 350 °F (180 °C). Dejar que enfríe y reservar.

Cheesecake Batir todos los ingredientes en un procesador de alimentos, hasta que quede una crema uniforme y suave. Reservar.

Una vez horneada la galleta base, forrar la parte exterior del molde con papel platina, verter el cheesecake y hornear en baño maría por una hora, hasta que esté listo pero no dorado. Debe temblar un poquito; en la refrigeradora se terminará de endurecer. Dejar el cheesecake dentro del horno apagado, con la puerta abierta, hasta que esté totalmente frío. Refrigerar por lo menos 8 horas antes de desmoldarlo. Al hacerlo, abrir el molde, voltear el cheesecake y pelar la platina como si se 'pelara' la galleta. Decorar como en la foto con frutos del bosque. Servir con salsa de frutos del bosque (frambuesas, fresas, etc.). Hervir la fruta con azúcar; la cantidad de esta dependerá de la acidez de la fruta. No debe quedar como mermelada sino como una salsa suelta.

(8 personas)



CHIFFÓN DE VAINILLA, CHOCOLATE Y CAFÉ CON SALSA DE CHOCOLATE (FUDGE)

INGREDIENTES

2 tazas de harina sin preparar

1 3/4 taza de azúcar blanca granulada

3 cucharaditas de polvo de hornear

1 cucharadita de sal

1/2 taza de aceite vegetal

8 yemas

3/4 taza de agua fría

1 cucharadita de esencia de vainilla

8 claras

1/2 cucharadita de cremor tártaro

1 taza de chocolate bitter rallado

1 cucharadita de café instantáneo

1 receta de fudge (ver página 56)

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C).

En un tazón, cernir la harina con el azúcar, el polvo de hornear y la sal. Hacer un hueco en el medio y añadir en este orden: el aceite, las yemas, el agua y la esencia de vainilla. Con una batidora eléctrica de mano, batir bien y añadir el café instantáneo.

Aparte, en una batidora eléctrica de pie batir las claras a punto de nieve junto con el cremor tártaro. Poco a poco, echar la mezcla de las yemas sobre las claras y batir con un batidor de mano en forma envolvente; finalmente, agregar el chocolate rallado.

Verter la masa en un molde de chiffón sin engrasar y llevar al horno.

El chiffón debe crecer bien alto y permanecer en el horno aproximadamente 1 hora y 1/2. Para verificar si está listo, introducir un palito; este debe salir limpio. Una vez listo, retirar del horno e invertir el molde, que tiene unas patitas laterales, y esperar hasta que esté completamente frío. Con un cuchillo largo y filudo, despegarlo y desmoldarlo boca abajo.

Servir con salsa de fudge.

(8 personas)



MINICHURROS RELLENOS DE MANJARBLANCO Y BAÑADOS EN CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 1/2 taza de harina sin preparar
1 taza de agua
1 pizca de sal
1/4 taza de azúcar blanca granulada
200 gramos de mantequilla sin sal
4 huevos grandes
Aceite para freír

Azúcar blanca granulada para
espolvorear
350 gramos de chocolate bitter
1 1/2 kilo de manjarblanco de Leche
Condensada NESTLÉ
2 latas de Leche Condensada NESTLÉ
2 latas de leche evaporada

PREPARACIÓN

En una olla echar el agua, la mantequilla sin sal y el azúcar. Hervir. Retirar del fuego e incorporar de un golpe la harina. Mover bien. Retirar del fuego y agregar los huevos, uno por uno. Mezclar y dejar que repose la masa por 30 minutos.

Calentar el aceite en una ollita alta y verificar que alcance una temperatura de 350 °F (180 °C). Colocar la masa en una manga pastelera de boquilla acanalada N° 5. Dejar caer tiras de 5 centímetros de largo en el aceite. Hacerlo paulatinamente, para que los churros no se peguen entre sí. Dejar que se doren y darles vuelta con la espumadera. Escurrir los churros sobre papel absorbente. Esparcirles azúcar blanca granulada antes de servir.

Con ayuda de una boquilla que encaje en el hueco de los churros, rellenarlos con manjarblanco. Sumergir los churros en el chocolate bitter derretido y temperado. Dejar que enfríen para que se solidifiquen.

Manjarblanco Mezclar las leches en una olla de fondo grueso y cocinar a fuego lento por más o menos una hora. Mover constantemente con una cuchara de palo, hasta que se vea el fondo de la olla. Dejar que enfríe.

Chocolate temperado Derretir el chocolate en un tazón en el microondas, sin quemarlo. Para temperarlo hay que verter la mitad del chocolate derretido sobre una superficie de mármol o granito y estirarlo para que se enfríe. Después, hay que regresar el chocolate que se ha enfriado al tazón y juntarlo con el otro chocolate. Finalmente, se deben mezclar bien los dos chocolates.

(8 personas)



COCADITAS

INGREDIENTES

1 lata de Leche Condensada NESTLÉ

3 1/2 tazas de coco rallado de pelo largo (no molido)

1/2 taza de claras

(6, aproximadamente)

2 cucharaditas de esencia de vainilla

2 cucharaditas de ralladura de naranja

2 cucharadas de harina sin preparar

100 gramos de chocolate bitter

PREPARACIÓN

En una olla, mezclar la Leche Condensada NESTLÉ con el coco rallado, las claras, la esencia de vainilla y la ralladura de naranja, y llevar a baño maría. Cocinar moviendo constantemente, hasta que tome punto. Retirar del fuego y agregar la harina.

Dejar que enfríe y formar bolitas con la mano. Disponer sobre latas forradas con papel manteca o silpat, separadas unas de otras para que no se peguen. Hornear a 350 °F (180 °C) hasta que estén doraditas.

Al retirar del horno, trasladarlas sobre el mismo papel manteca a una rejilla, para que se enfríen.

Una vez frías, sumergir la mitad de cada cocadita en el baño de chocolate temperado.

Baño de chocolate Derretir los 100 gramos de chocolate bitter en un tazón, en el microondas. Cuidar de no quemarlo. Para temperarlo hay que verter la mitad del chocolate derretido en una superficie de mármol o granito y espalmarlo para que se enfríe. Después, regresar el chocolate que se ha enfriado al tazón y juntarlo con el otro chocolate. Finalmente, se deben mezclar bien los dos chocolates.

(8 personas)



CREMA VOLTEADA

INGREDIENTES

Caramelo

2 tazas de azúcar

1 taza de agua

Crema volteada

3 tarros de leche condensada NESTLÉ

3 tarros de leche evaporada

2 cucharaditas de esencia de vainilla

12 huevos

PREPARACIÓN

Caramelo Hervir el agua con el azúcar hasta formar el caramelo. Acaramelar un molde de tubo liso de 26 centímetros de diámetro y 10 centímetros de alto.

Leche asada Colocar las leches en una olla y llevar al fuego. Añadir la esencia de vainilla. Mover constantemente y evitar que la mezcla hierva. Retirar la olla del fuego.

Aparte, en un tazón, mezclar los huevos sin batir demasiado, para que no se formen burbujas de aire. Agregar rápidamente la leche caliente a la mezcla de los huevos.

Colar la preparación tres veces y verterla en el molde acaramelado. Con una espumadera retirar cualquier rastro de espuma de la superficie y con una cuchara revolver dos veces la preparación, suavemente, para que salgan a la superficie las burbujas de aire.

Hornear en baño maría a 200 °F (90 °C), aproximadamente, por dos horas. Introducir un cuchillo bien delgadito o una aguja de cocina para verificar que la crema volteada esté cocida.

Dejar que enfríe y refrigerar.

Para desmoldar, utilice la lámina de un cuchillo muy limpio y pásela alrededor del molde. Voltrear la crema volteada en un plato hondo, porque el caramelo que suelta es abundante.

(8 personas)



DELICIA DE MANJARBLANCO, PECANAS Y CREMA CHANTILLY

INGREDIENTES

5 huevos grandes
2 tazas de azúcar en polvo
3/4 taza de harina sin preparar
3 cucharaditas de polvo de hornear
1/3 cucharadita de sal
1/4 taza de agua fría
1/2 kilo de pecanas picadas y tostadas

Relleno de manjarblanco

2 latas de Leche Condensada NESTLÉ
2 latas de leche evaporada
1/2 kilo de pecanas picadas y tostadas dividido en dos partes (una parte mezclarla con el manjarblanco y la otra, utilizarla para esparcir y decorar)

PREPARACIÓN

Batir bien las yemas con el azúcar hasta que la mezcla quede blanquizca y espesa. Agregar la harina previamente cernida con el polvo de hornear y la sal, alternando con el agua. Incorporar la mitad de las pecanas picadas y tostadas y, finalmente, las claras batidas a punto de nieve. Mezclar en forma envolvente.

Verter la masa en 3 moldes desarmables de 24 centímetros de diámetro, engrasados y enharinados. Llevar al horno a 325 °F (160 °C) por 15 minutos, aproximadamente.

Desmoldar sobre una rejilla y dejar que enfríe.

Armado Rellenar la torta uniendo las capas con el manjarblanco mezclado con las pecanas. Después, cubrir la superficie y los costados con el resto del manjarblanco. Adornar la torta con las pecanas picadas sobrantes.

Relleno de manjarblanco: Mezclar las leches en una olla de fondo grueso y cocinar a fuego lento por más o menos una hora. Mover con una cuchara de palo constantemente, hasta que se vea el fondo de la olla. Dejar que enfríe. Mezclar con las pecanas.

(8 personas)



ENROLLADO DE CHIRIMOYA

INGREDIENTES

Enrollado

Aceite en spray o aceite de cocina

Harina para espolvorear

5 huevos a temperatura ambiente,

separadas las claras de las yemas

3/4 taza de azúcar blanca granulada

2/3 taza de harina sin preparar

1 cucharadita de esencia de vainilla

1/2 cucharadita de sal

1/2 taza de azúcar en polvo y un poco más para espolvorear

Relleno

1 receta de fudge (ver página 56)

Manjarblanco preparado con 1 lata de

Leche Condensada NESTLÉ

(colocar la lata cerrada en una olla

con agua y dejar hervir por dos horas.

Abrir la lata cuando esté fría)

Crema chantilly

2 tazas de pulpa de chirimoya

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 375 °F (190 °C).

Rociar el aceite en spray o, con una brochita, untar aceite de cocina en una lata de galletas de borde alto, de 46 por 30 centímetros. Forrar con papel manteca. Rociar el aceite sobre el papel manteca y enharinar. Sacudir el exceso de harina.

En el tazón de la batidora de pie, mezclar las yemas con 1/2 taza de azúcar blanca granulada. Batir hasta que doblen su tamaño, durante 4 o 5 minutos. Pasar esta mezcla a otro tazón.

En un tazón seco y limpio batir las claras hasta que estén bien elevadas. Mientras se baten, agregar el resto de azúcar blanca. Batir por 3 minutos. Mezclar las yemas y las claras con la espátula de jebe, en 2 o 3 adiciones. Incorporar luego la harina, la vainilla y la sal. Mezclar bien. Verter uniformemente la masa en la lata y hornear entre 12 y 15 minutos, hasta que el pionono esté dorado y los bordes, un poco levantados. Colocar un secador limpio sobre la mesa de trabajo y esparcir el azúcar en polvo. Voltear el pionono sobre el secador. Retirar el papel y la lata y enrollarlo con el secador encima.

Cuando esté frío, desenrollar. Untar encima del pionono el fudge, el manjarblanco, la crema chantilly y acomodar la chirimoya. Emplear el secador para levantar la parte larga del pionono y enrollarlo sin el secador.

Decorar como se ve en la foto.

(8 personas)



GALLETAS DE LECHE CONDENSADA NESTLÉ

INGREDIENTES

Galletas

3 1/2 tazas de harina sin cernir
1 cucharada de polvo de hornear
1/2 cucharadita de sal
1 lata de Leche Condensada NESTLÉ
3/4 taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
2 huevos
2 cucharaditas de esencia de vainilla

Pastillaje

500 g de azúcar en polvo
3 claras de huevo
1 cucharadita de cremor tártaro
grageas plateadas para decorar

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C).

En un tazón mezclar la harina, el polvo de hornear y la sal.

Aparte, en otro tazón, verter la Leche Condensada NESTLÉ, la mantequilla, los huevos y la vainilla. Incorporar la mezcla de harina, formar una masa y refrigerar por dos horas como mínimo.

Retirar la masa de la refrigeradora y estirla sobre una superficie enharinada. Con un cortador, formar las galletas.

Llevar al horno por siete minutos, hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Dejar que enfríe. Decorar con el pastillaje.

Pastillaje Batir todos los ingredientes en la batidora hasta que la mezcla esté dura. Verter en una manga de decoración con punta fina estrellada y decorar las galletitas. Colocar encima grageas plateadas como se ve en la foto.

(8 personas)



MOUSSE DE LECHE CONDENSADA CON SALSA DE FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES

500 gramos de yogur de vainilla francesa o natural
300 gramos de crema de leche batida tipo chantilly
1 lata de Leche Condensada NESTLÉ
6 cucharadas de ron blanco
10 hojas de colapez en invierno (12 en verano)

Salsa

50 gramos de zarzamoras
50 gramos de fresas
1 1/2 taza de azúcar blanca granulada

PREPARACIÓN

Mezclar el yogur con la Leche Condensada NESTLÉ. Envolver la mezcla anterior con la crema chantilly. Añadir el ron y finalmente la colapez previamente remojada, escurrida y disuelta en el microondas. Colocar la preparación en moldes individuales, previamente congelados, y llevarlos al congelador. Una vez congelados, pasarlos al refrigerador. Desmoldar cuando estén bien cuajados.

Salsa de frutos rojos Llevar las zarzamoras y fresas al fuego con el azúcar y dar un hervor. Se puede servir la salsa con los frutos enteros o procesarla y colarla. Dejar que enfríe y servir como en la foto.

(8 personas)



PIE DE FRESAS

INGREDIENTES

Masa madre

1 1/4 taza de harina sin preparar
3 yemas
1/4 taza de azúcar
1 pizca de sal
75 gramos de mantequilla sin sal
1/2 cucharadita de crema de vainilla

Crema pastelera

4 cucharadas de maicena

2 tazas de leche evaporada
1 taza de Leche Condensada NESTLÉ
5 yemas
1/2 cucharadita de esencia de vainilla
80 gramos de mantequilla sin sal

Decoración

250 gramos de brillo transparente para pastelería
2 kilos de fresas

PREPARACIÓN

Masa madre Precaentar el horno a 350 °F (180 °C) y colocar una lata para que se caliente. Esta debe ser más grande que el molde de 23 centímetros de diámetro donde se colocará el pie. Poner todos los ingredientes en el procesador de alimentos. Hacer una bola y refrigerar por 1 hora como mínimo. Forrar el molde con la masa y refrigerarla por 30 minutos. Colocar sobre la masa papel manteca con frejoles encima u otro tipo de peso; hornear por 15 minutos sobre la lata caliente. Retirar el papel y los frejoles y volver a hornear por 10 minutos más. Dejar que enfríe.

Crema pastelera Calentar la leche evaporada y la Leche Condensada NESTLÉ.

Batir las yemas hasta que estén blancas y agregarles la maicena.

Verter la mezcla de las leches en forma de hilo sobre las yemas y regresar todo a la olla para darle punto. Cuando esté bien cuajada, colarla en un tazón de vidrio e incorporar la esencia de vainilla y la mantequilla. Cubrir la crema todavía caliente con papel film, para que no le salga nata, y refrigerar por lo menos 3 horas.

Montaje Verter la crema pastelera encima de la masa ya horneada y enfriada. Acomodar sobre la crema solo la parte del centro de las fresas (eliminar los bordes), echadas en una vuelta concéntrica (como en la foto) tapando toda la tarta. Con una brocha, untar el brillo transparente sobre las fresas. Llevar a la refrigeradora por 10 minutos antes de servir.

(8 personas)



PIE DE LIMÓN

INGREDIENTES

Masa

1 1/4 taza de harina sin preparar

3 yemas

1/4 taza de azúcar

Una pizca de sal

75 gramos de mantequilla sin sal y un poco más para enmantecillar el molde

1/2 cucharadita de esencia de vainilla

2 tazas de nueces molidas

Relleno

3 latas de Leche Condensada NESTLÉ

1 1/2 taza de jugo de limón

12 yemas

Merengue

8 claras a temperatura ambiente

2 1/2 tazas de azúcar blanca granulada

1 cucharadita de esencia de vainilla

Una pizca de sal

PREPARACIÓN

Masa madre Precalentar el horno a 350 °F (180 °C).

Ver indicaciones de la página 78.

Relleno Mezclar bien todos los ingredientes y verterlos sobre la masa horneada. Llevar al horno por 10 minutos. Retirar y dejar que enfríe.

Merengue Precalentar el horno a 40 °F (4 °C).

En el tazón de la batidora mezclar las claras con el azúcar. Aparte, llenar una olla con 1/3 del nivel de agua. Hervir el agua y poner encima el tazón de la batidora, a manera de baño maría. Cocinar las claras batiendo constantemente hasta que estén bien calientes. Retirar del baño maría, añadir la vainilla y la sal y batir las claras, hasta que estén duras, en la batidora eléctrica de pie o de mano.

Colocar el merengue en una manga de decoración y extenderlo sobre el pie de limón cubriendo completamente el relleno.

Hornear entre 5 y 10 minutos, hasta que los picos estén doraditos. Dejar que enfríe.

NOTA: Este sistema de merengue hace que nunca lllore el merengue y no se agüe.

(8 personas)



PIE DE MANGO Y CHOCOLATE

INGREDIENTES

Masa

1 taza de azúcar blanca granulada
120 gramos de mantequilla sin sal
2 huevos
2 cucharadas de leche fresca
3 tazas de harina sin preparar
1/2 taza de cocoa

Relleno

3/4 taza de azúcar blanca granulada
2 paquetes de queso crema a temperatura ambiente
1 lata de Leche Condensada NESTLÉ
1 cucharadita de vainilla
2 kilos de pulpa de mango maduro (limpia y colada)
8 hojas de colapez

PREPARACIÓN

Masa Precalentar el horno a 350 °F (180 °C).
Ver indicaciones de la página 78.

Relleno Mezclar el azúcar y el queso crema en el procesador de alimentos hasta que adquieran una consistencia casi líquida. Agregar la Leche Condensada NESTLÉ. Verter la preparación en un tazón, añadir la vainilla y la pulpa de mango limpia y bien colada. Mover bien para que los ingredientes se combinen por completo. Incorporar las hojas de colapez remojadas en agua que las cubra escurridas y disueltas en el microondas con un poco del agua en que se remojaron. No se debe alterar el orden de la receta porque, por ejemplo, si se echa antes la colapez, la mezcla se endurecerá.

Verter la preparación en el molde con la masa de chocolate ya horneada y llevar al refrigerador. Una vez cuajada, desmoldar.

Decorar con mango fresco, como se ve en la foto, y con una brochita untar con brillo transparente de pastelería.

(8 personas)



QUEQUE DE DURAZNO MOJADITO

INGREDIENTES

Canela azucarada

*1/2 taza de azúcar blanca granulada
1 cucharada de canela en polvo*

Queque

*2 3/4 tazas de harina sin preparar
1 cucharadita de polvo de hornear
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita de sal
1 kilo de duraznos*

3 huevos grandes

2 tazas de azúcar

2 cucharaditas de esencia de vainilla

1 taza de aceite vegetal

*1 taza de sour cream o crema agria, y
si no tiene, yogur*

Salsa caramelo

Ver página 58

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C).

Enmantequillar y enharinar un molde para torta con tubo no desarmable.

En un tazón, mezclar el azúcar con la canela y reservar.

En un tazón aparte cernir la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal. Reservar. Pelar los duraznos y rallarlos utilizando el rallador de zanahorias. Deben resultar 2 tazas de durazno rallado.

En un tazón, mezclar los duraznos rallados con la mitad de la mezcla de azúcar y canela y dejar reposar hasta que boten su jugo. Colar bien el jugo y eliminar, porque si se deja el líquido y se mezcla con los demás ingredientes, el queque no saldrá bien, se asentará.

En una batidora de pie mezclar los huevos con el azúcar hasta que crezcan y la mezcla esté pálida. Bajar la velocidad y echar la esencia de vainilla y el aceite. Poco a poco, incorporar los ingredientes secos y añadir la crema agria. Al final, agregar los duraznos rallados. Verter 2/3 de la masa en el molde enmantequillado y enharinado, echar encima un poco de la mezcla de azúcar y canela que quedó, verter el resto de la masa y, finalmente, echar el resto de la mezcla de azúcar y canela. Esta canela azucarada hará como un remolino en el queque.

Hornear sin abrir el horno durante una hora. En ese punto, chequear si está listo introduciendo un palito que debe salir limpio. Enfriar muy bien y servir con salsa de caramelo hecha con Leche Condensada NESTLÉ.

(8 personas)



SUSPIRO DE LIMEÑA

INGREDIENTES

1 taza de Leche Condensada NESTLÉ

1 lata de leche evaporada

6 yemas a temperatura ambiente

4 claras a temperatura ambiente

1 taza de oporto

1 1/2 taza de azúcar blanca granulada

Canela en polvo para espolvorear

PREPARACIÓN

Llevar a fuego lento una olla de fondo grueso y cocinar los dos leches. Mover constantemente para que no se quemen ni sepan mal. Dejar que los leches tomen punto hasta que se vea el fondo de la olla.

Retirar del fuego e incorporar las yemas, una por una; mover bien para que no se cocinen.

Verter esta preparación en copas de martini o en una dulcera grande.

Aparte, llevar al fuego el oporto mezclado con el azúcar, hasta que tome punto de bola. En un tazón bien seco y limpio batir las claras y, cuando estén bien batidas, echar en forma de hilo el almíbar caliente de oporto, sin dejar de batir. Se debe lograr un merengue sólido.

Seguir batiendo hasta que el tazón de la batidora esté frío y el merengue, bien sólido.

Colocarlo en una manga de decoración con boquilla de estrella y decorar sobre las copas o sobre la dulcera. Espolvorear la canela.

(8 personas)



PIE CROCANTE DE MANZANA

INGREDIENTES

Masa madre

1 1/4 taza de harina sin preparar
3 yemas
1/4 taza de azúcar
1 pizca de sal
75 gramos de mantequilla sin sal
1/2 cucharadita de crema de vainilla

Relleno

4 manzanas peladas y cortadas en tajadas

2 huevos
1 lata de Leche Condensada NESTLÉ
1/4 taza de mantequilla sin sal, derretida
1/2 cucharadita de canela en polvo
1/4 cucharadita de nuez moscada
1/2 taza de azúcar rubia
1/2 taza de harina sin cernir
1/4 taza de mantequilla fría cortada en cuadraditos
1/4 taza de pecanas picadas

PREPARACIÓN

Masa madre Precalentar el horno a 425 °F (220 °C) y colocar una lata para que se caliente. Esta debe ser más grande que el molde de 23 centímetros de diámetro donde se colocará el pie.

Poner todos los ingredientes de la masa en el procesador de alimentos. Hacer una bola y refrigerar 1 hora como mínimo.

Forrar el molde con la masa y refrigerarla por 30 minutos.

Relleno Acomodar las tajadas de manzana en forma de abanico sobre la masa cruda.

Aparte, batir los huevos con la Leche Condensada NESTLÉ, la mantequilla derretida, la canela y la nuez moscada. Mover bien y verter esta mezcla sobre las manzanas.

Aparte, combinar el azúcar rubia con la harina y la mantequilla fría. La mezcla debe quedar con la consistencia de la avena. Incorporar las pecanas picadas y echar sobre el relleno.

Llevar al horno por 10 minutos. Luego, bajar la temperatura a 375 °F (190 °C) y seguir horneando por 40 minutos más, hasta que al introducir un palito este salga limpio.

Servir a temperatura ambiente con helado de vainilla.

(8 personas)



PIE DE MANGO Y PIÑA GOLDEN

INGREDIENTES

Masa Madre

1 1/4 taza de harina sin preparar
3 yemas
1/4 taza de azúcar
1 pizca de sal
75 gramos de mantequilla sin sal
1/2 cucharadita de crema de vainilla

Crema pastelera

2 tazas de leche de coco
1 lata de Leche Condensada NESTLÉ

1/4 taza de azúcar blanca granulada
5 yemas
5 cucharadas de maicena

Decoración

1 piña golden ya cortada en rodajas
1 kilo de mangos Edwards
Brillo para tartas
Azúcar en polvo
Coco rallado tostado

PREPARACIÓN

Masa

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C)
Ver indicaciones de la página 78.

Crema pastelera

Calentar la leche de coco con la Leche Condensada NESTLÉ.
Batir las yemas con el azúcar hasta que estén blancas y agregarles la maicena.
Verter la mezcla de las leches, en forma de hilo, sobre las yemas y regresar todo a la olla para darle punto. Cuando la preparación esté bien cuajada, verterla en un tazón de vidrio e incorporar la esencia de vainilla y la mantequilla.
Cubrir la crema todavía caliente con papel film, para que no le salga nata, y refrigerar por lo menos 3 horas antes de usarla.

Montaje

Rellenar el molde con la masa horneada, con la crema pastelera bien fría.
Acomodar el mango cortado en forma de abanico y la piña picada como se ve en la foto. Cubrir con brillo para tarta y esparcir azúcar en polvo y coco rallado y tostado.

(8 personas)



GLOSARIO

BAÑO MARÍA Tipo de cocción que consiste en introducir, en un recipiente de agua hirviendo, otro que contenga los alimentos que se van a cocinar.

BICARBONATO DE SODIO Este polvo de propiedades alcalinas se emplea cuando la receta lleva un ingrediente ácido.

BLANQUEAR Introducir los alimentos por muy breve tiempo al agua hirviendo para retirarles la piel o precocerlos.

CHOCOLATE BITTER Es el chocolate negro o puro y resulta de la mezcla de la pasta y de la manteca de cacao con azúcar. Un buen chocolate bitter debe tener alrededor de 50% de cacao.

CHUÑO Es la harina o fécula de la papa helada.

COLAPEZ Es una gelatina que se obtiene de la cola de pescado. Se vende en hojas transparentes o en polvo y se usa para cuajar postres fríos.

CREMOR TÁRTARO Este polvo, que se elabora a partir del ácido de la uva, se emplea para dar volumen y estabilidad a las claras batidas a punto de nieve.

JEREZ SECO Es un vino que se prepara en una región específica de España. Los vinos "secos" no son dulces.

NUEZ MOSCADA Semilla de un árbol de Indonesia, es una especia que se consigue en polvo o entera; parece una nuez pequeña. Se usa para condimentar algunos alimentos y, sobre todo, para preparar la salsa blanca o bechamel.

REDUCIR Consiste en concentrar un líquido haciéndolo hervir hasta que disminuya de volumen.

VINO BLANCO TIPO SAUTERNES Es un vino ligeramente dulce. En Francia se elabora a partir de las uvas Semillón.

Todos los derechos reservados. Este libro ha sido publicado exclusivamente para Nestlé S.A. No puede ser reproducido, ni registrado o transmitido por un sistema de recuperación de información, en ninguna forma y por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia, o cualquier otro, sin el permiso previo y por escrito de los autores.

OBRA

Las dos caras de la cocina

AUTORA

Sandra Pierantoni de Plevisani
y Teresa Ocampo

EDITORA DE TEXTOS

Teresina Muñoz-Nájjar

DISEÑO GRÁFICO

Pilar Elías

FOTOGRAFÍA

Grely Vivar 99279.1437

PRODUCCIÓN DE FOTOGRAFÍA ESTILISMO Y DIRECCIÓN DE ARTE

Sandra Plevisani y Manchamanteles

DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN GENERAL

Jackie Orjeda | J&J Proyectos Editoriales S.A.C.
Teléfonos 99818*5457 | 445.4713

COORDINACIÓN GENERAL

Gisella Pedraza

PREPrensa

TigreGraph

© Derechos de autor Sandra Pierantoni de Plevisani y Teresa Ocampo © Derechos de edición Nestlé S.A. Año de edición: 2009 Edición a cargo de: Nestlé Perú S.A. Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2009-03348 Tiraje 200,000 ejemplares Imprenta: Amauta Impresiones Comerciales.