

A CURAR EL DISCO DE ARADO

Nota: La opción del disco de arado rodeado con una planchuela para darle altura, reemplaza con mayor eficiencia a la paellera y a la olla de fundición.

Los invito a probarlo y verán que no resultarán defraudados.

Forma de curarlo:

Hay muchas, pero la que aconsejo para elementos de hierro como la olla de fundición o la plancha, es con abundante grasa o aceite y sal, dejándolos sobre fuego lento el mayor tiempo posible (no menos de una de hora).

ARROZ A LA MARINERA

Ingredientes (Para 5 personas):

½ Kg. de arroz
¼ Kg. de gambas
¼ Kg. de langostinos
¼ Kg. de almejas
½ Kg. de calamares
¼ Kg. de rape
¼ Kg. de congrio
2 cabezas de merluza
Ajo
Sal
Perejil
Azafrán
Cebolla, aceite

Preparación:

Con las cabezas de merluza, el aceite, un trozo de cebolla, un diente de ajo, perejil y agua fría, se prepara un caldo que se deja hervir durante una hora y media.

Las almejas, una vez lavadas, se ponen al fuego en una olla con un poquito de agua, y a medida que se van abriendo se retiran. El agua de cocción se cuele con un lienzo fino y se reserva.

En una paellera o disco, se fríe un ajo picado y antes de que se dore, se añade el congrio en trozos y sin espinas, el rape en trozos, las gambas, las cigalas, los langostinos, los calamares en trozos y las gambas desprovistas de la mitad de la cáscara. Se rehoga todo y se añade un diente de ajo machacado en el mortero con un poco de perejil, desleído con un poco de agua. Se deja cocer durante unos minutos.

Se agrega el caldo de cocción de las cabezas de merluza, junto con el de las almejas, sazonar con sal y azafrán y se deja hervir.

Roto el hervor, se añade el arroz removiéndolo hasta que vuelva a hervir; se le agregan unas gotas de limón y se deja cocinar durante 15 minutos.

Se separa del fuego y se deja tapado durante cinco minutos.

Antes de servirlo destapar y dejar reposar durante cuatro minutos.

BANANAS AL OPORTO

Ingredientes:

200 gr. de nueces
200 gr. de manteca
4 bananas

300 gr. de azúcar negra
100 cc de oporto
Canela
Helado a elección

Preparación:

Calentar bien el disco, sin agregar materia grasa, agregar en él las nueces, en mitades o picadas gruesas. Tostarlas hasta que tomen color suave y parejo, removiendo de tanto en tanto para que no se quemem.

Retirarlas y reservarlas.

Colocar la manteca en el disco y derretirla. Añadir las bananas cortadas en trozos de aproximadamente 5 cm.; dorarlas de todos lados.

Incorporar el azúcar negra; cocinar unos minutos, hasta que se funda; verter el oporto, revolver muy suavemente para no romper los trozos de banana y dejar que se evapore el alcohol.

Retirar del fuego. Esparcir por encima las nueces y espolvorear a gusto con canela.

Servir las bananas con su salsa, acompañar cada porción con una bocha de helado, presentada dentro de una tulipa o directamente sobre el plato.

BIFES A LA CRIOLLA

Ingredientes (para 4 porciones):

1 kilo de carne (cuadril);
4 dientes de ajo;
1/2 cucharada de ají picante;
1/2 cucharada pimentón;
1 taza de aceite;
1/2 taza de vinagre;
Sal;
2 papas cortadas en rodajas;
2 cebollas en juliana;
2 tomates; en trozos
1 morrón en juliana;
4 zanahorias en ruedas.

Preparación

Cortar los bifés de un cm. de alto.

Machacar los dientes de ajo con el ají, el pimentón, la sal, el aceite y vinagre.

Colocar los bifés en este adobo durante una hora.

Intercalar los bifés y las papas, los vegetales, todo en crudo.

Agregar aceite y cocinar a fuego regular, durante 10 a 15 minutos.

Servir con toda la salsa.

BIFES A LA CRIOLLA AL DISCO DE ARADO

Ingredientes (para 6 personas):

1 y 1/2 kilo de cuadril cortado en churrascos ;
1 kilo de papas.
1 kilo de tomates.
1 ají morrón grande o 2 pequeños.
1 kilo de cebollas.
1/2 vaso de vermouth rojo.

2 cucharadas de aceite de oliva.
Hojas de laurel, ají molido, orégano, sal y pimienta.

Preparación:

Cortar en tiras los morrones y reservar.

Cortar las papas en rodajas gruesitas, la cebolla en aros; los tomates en rodajas.

Disponer la mitad de la carne sobre el disco limpio, seco y frío, de manera que no quede superpuesta.

Encima de la carne colocar una primera capa de aros de cebolla, y sobre ésta unas hojas de laurel y la mitad de las tiritas de morrón.

Disponer del mismo modo, la mitad de las papas y encima de estas, los tomates.

Hecho esto, habrán quedado de abajo hacia arriba: la carne, la cebolla con el laurel y el morrón, las papas y el tomate.

Entonces repetir todo en el mismo orden.

Condimentar por encima una vez dispuestos todos los ingredientes en el disco con la sal, la pimienta, el orégano y el ají molido.

Rociar con las dos cucharadas de aceite de oliva y colocar el disco tapado a fuego vivo, dentro de lo posible con llama (sin exagerar: ¡no se trata de incendiar nada!).

Cuando hayan pasado unos quince minutos, agregar el medio vasito de vermouth; tapar y completar la cocción, que lleva entre veinte y treinta minutos, aproximadamente.

Tener en cuenta que esta receta está pensada para discos con tapa; se cocina tapando la preparación y sin revolver, hasta que se verifique el punto de las papas, que indicarán cuando el plato está listo.

Si no se dispone de tapa se puede preparar igual pero en una sola capa de cada uno de los ingredientes, y se va moviendo suavemente para asegurar la cocción de todos los ingredientes.

BURRGATA PICATTA DE YACARE

Ingredientes:

800 gr. de carne de yacaré

Sal y pimienta

Harina

3 cucharadas de manteca

3 cucharadas de aceite de oliva

2 dientes de ajo

200 gr. de champiñones cortados en rodaja

Jugo de ½ limón

2 cucharadas de alcaparras

¾ copa de vino blanco

Perejil

½ limón cortado en rodajas finas

Preparación:

Cortar la carne en forma de filete, sazonar con sal y pimienta y espolvorearla ligeramente con harina en ambos lados.

Calentar manteca y aceite de oliva en un disco, agregar la carne y dorarla en ambos lados.

Retirar y reservar la carne.

Dorar el ajo y los champiñones, luego agregue la carne dorada. Agregue el jugo de limón, las alcaparras, el jugo de las alcaparras y el vino, Tapar y cocinar 20 minutos.

Presentar la carne en una fuente tibia y cubrir con el jugo y las alcaparras del disco.

Una excelente guarnición es arroz blanco y brócoli.

CABRITO A LA CREMA

Ingredientes:

½ cabrito,
Jugo de limón;
3 cebollas,
3 zanahorias,
¼ litro de vino blanco,
3 cucharadas de harina,
Sal, pimienta, hierbas aromáticas y aceite en cantidad necesaria.

Preparación:

Cortar el cabrito en trozos chicos, salpimentar, dejar macerar en el jugo de limón, por lo menos una hora.

Dorar la cebolla en el disco, y agregar incorpore el cabrito, las hierbas, las zanahorias en rodajas gruesas y cubrir, apenas, con el caldo, cocine a fuego lento alrededor de media hora.

Agregar el vino continuar su cocción hasta que esté tierno; retirar el ramillete de hierbas.

Diluir la harina en un poco de agua fría, para que no se formen grumos, incorporar un cucharón del fondo de cocción, mezclar bien, y luego agregarlo al disco revolviendo con cuchara de madera hasta que espese.

Sírvalo muy caliente y bien salseado.

Como guarnición se pueden servir arvejas salteadas y papas fritas. También queda bien con papas al natural.

CALAMARES EN SU TINTA

Ingredientes (para 4 personas):

800 gr. de calamares limpios, con sus tintas

1 cebolla grande

1 pimienta verde

1 tomate maduro

1/4 de vino blanco

Aceite de oliva

Sal

Pimienta blanca

Perejil picado

100 gr. de arroz

½ lts. de caldo de pescado o fumet

Para el caldo de pescado:

½ litro de agua

200 gs de cabezas y espinas de pescado blanco

½ cebolla

1 puerro

1 zanahoria

40 g de arroz

Sal

Aceite de oliva

Preparación del caldo de pescado o Fumet:

Cocinar en una cazuela, el agua con 200 g. de cabezas y espinas de pescado blanco, la cebolla, el puerro, la zanahoria, el de arroz, sal y un poco de aceite de oliva.

Dejar cocer durante media hora, espumamos y colar antes de usar.

Preparación de la guarnición de arroz:

Cocemos los cien gramos de arroz en una cazuela con el caldo de pescado, escurrimos y reservamos.

Preparación de los calamares:

Limpian los calamares y separan las tintas reservándolas.

Si compramos los calamares limpios adquirimos las tintas en bolsitas aparte.

En un disco con aceite de oliva, saltera la cebolla y el pimiento verde picados, cuando esté a medio hacer, añadir los ajos en láminas y agregar una pequeña porción de caldo de pescado o fumet.

Cocinar a fuego lento durante unos minutos y añadimos el tomate pelado, sin pepitas, y cortado en cubitos.

Por último incorporar las tintas diluidas en un poco de agua caliente, rectificar sal y pimienta.

En un disco saltear los calamares, trozados, en un poco de aceite de oliva, salamos, mojar con el vino blanco y cuando empiecen a tomar color, incorporar la salsa anteriormente preparada.

Dejar cocer todo junto unos veinticinco minutos a fuego lento, hasta que los calamares terminen de hacerse.

Presentamos en la mesa en platos individuales, los calamares en su tinta en el centro, como guarnición arroz blanco cocido tapado con la propia salsa de los calamares, por último espolvoreamos con perejil picado.

Se puede acompañar el plato con unos costrones de pan frito.

CALAMARETES EN SALSA SABROSA

Ingredientes:

1 kilo de calamaretes limpios

250 gr. de puerros

500 gr. de tomates maduros

1 taza de aceite

1 taza de vino tinto

1 cucharadita de azúcar

Sal y pimienta

1 cucharadita de pimentón

1 ramo de perejil

Preparación:

Lavar y secar los calamaretes.

Cortar los puerros en rodajas.

Pelar y triturar los tomates.

Calentar el disco y verter dentro el aceite, cuando esté bien caliente, añadir los puerros y saltearlos sin que se doren demasiado.

Agregar los calamaretes y los tomates; revolver por pocos minutos. Incorporar el vino, el azúcar, sal y pimienta a gusto, el pimentón y la mitad del perejil picado.

Cocinar a fuego lento, removiendo cada tanto, hasta que los calamaretes estén a punto y la salsa se reduzca.

Servir los calamaretes bañados con su salsa y espolvoreados con el resto del perejil picado.

CAZUELA CREMOSA DE QUINOA

Ingredientes:

1 cebolla grande

1 pimiento rojo

1 pimiento verde

1 zapallito
1 choclo
100 gr. de manteca
2 dientes de ajo
500 gr. de quínoa
1 botella de vino blanco
Caldo de verduras
250 gr. de crema de leche
250 gr. de queso rallado
Sal y pimienta
Perejil picado

Preparación:

Cortar en cubos pequeños la cebolla, los pimientos y el zapallito. Desgranar el choclo. Calentar el disco, colocar en él la manteca, añadir la cebolla y cocinarla hasta que esté transparente; incorporar los pimientos, el zapallito y el ajo picado; saltearlos brevemente. Agregar la quínoa, remover y verter el vino; dejar reducir. Cocinar, mientras se añade poco a poco el caldo caliente, hasta que los granos de quínoa estén tiernos y se abran. Incorporar el choclo, la crema y el queso rallado. Rectificar condimentos y mezclar para lograr una textura cremosa. Esparcir por encima abundante perejil picado y servir.

CAZUELA DE CONEJO

Ingredientes (para 4 porciones):

1 conejo en trozos
Extracto de tomate
350 gr. de tomate fresco picado)
2 hojas de laurel
Vinagre de vino
150 cc de aceite de oliva
Azúcar una pizca
4 dientes de ajos pelados
300 cc de agua caliente
1 ramita de canela
Sal, pimienta negra
Especias surtidas
700 gr. de cebollas pequeñas peladas y enteras
1 vaso pequeño de vino tinto

Preparación:

Esta receta también puede usarse con liebre, Las variedades silvestres se marinan en vinagre. Es preferible usar como guarnición, arroz blanco; también puede acompañarse con ensalada verde. Enjuague los trozos de conejo y colóquelos en una ensaladera con las hojas de laurel, tapar con el vinagre y dejarlos marinar por lo menos dos horas, lo ideal es dejarlos en la heladera la noche anterior. Freir en el aceite de oliva los trozos de conejo, bien secos, hasta que estén dorados de ambos lados; luego colocarlos en una cazuela junto con las hojas de laurel, especias, ajos, y el vino, agregar entonces el tomate con la pizca de azúcar y el agua caliente, sazonar y cocinar por una hora. Mientras tanto, freír ligeramente las cebollas, revolviendo para que lo hagan en forma pareja duran-

te 15 minutos, incorporar esta preparación en la cazuela y sacudir para que las cebollas se repartan, tapar y dejar hervir muy lentamente por 15 minutos más. Sirva con arroz blanco o papas fritas y ensalada verde de hojas rotas.

CERDO CON SALSA DE ALBAHACA

Ingredientes:

500 gr. de bondiola de cerdo
1 cebolla colorada
200 gr. de calabaza
1 tomate
2 dientes de ajo
1 planta de albahaca
6 cucharadas de aceite de oliva
Ralladura de 1 limón
250 gr. de crema de leche
Sal y pimienta

Preparación:

Cortar en tiras la bondiola de cerdo, la cebolla, la calabaza y el tomate, sin piel ni semillas.

Cortar el ajo en láminas y las hojas de la albahaca en juliana muy fina.

Calentar el disco, verter en él la mitad del aceite, añadir la bondiola y saltearla a fuego vivo hasta que comience a dorarse.

Retirar y reservar.

Verter en disco el resto del aceite. Agregar la cebolla, el ajo, el tomate y la calabaza, saltear sólo hasta que los vegetales pierdan rigidez.

Sumar la albahaca, la ralladura de limón y la crema, cocinar a fuego lento, revolviendo, hasta que la salsa espese apenas.

Incorporar de nuevo la bondiola y dejar que se caliente por un par de minutos. Salpimentar a gusto. Servir de inmediato.

CHANCHO LUIS

Ingredientes:

2 solomillos de cerdo (chuletas – bifés - chuletas)
1 lata de cerveza negra
2 cucharadas de miel
Sal
Pimienta
Aceite de oliva

Preparación:

En un disco de arado, dorar los solomillos previamente salpimentados en forma pareja girándolos; agregar la cerveza hasta cubrir por lo menos la mitad de los solomillos; dejar hervir y retirar la espuma que se forma; incorporar la miel y revolver hasta emulsionar, cocinar a fuego lento hasta reducir la salsa girando los solomillos.

Acompañar con puré de papas o arroz blanco o puré de manzanas o la guarnición que desee.

CHIVITO A LA CALABRESA

Ingredientes:

2 kilos de chivito
6 dientes de ajo
500 gr. de tomates maduros
4 cucharadas de aceite de oliva
1 hoja de laurel
1 cucharada de ají molido
½ vaso de vino blanco
2 cucharadas de extracto de tomate
250 cc de caldo de carne
Sal y pimienta

Preparación:

Dividir el chivito en porciones, cortar los tomates en cubos pequeños.
Calentar el disco, echar el aceite y sellar los trozos de chivito, dorándolos de todos lados. Retirar y reservar.
Agregar el ajo al disco y saltearlo brevemente con el aceite que haya quedado.
Añadir los tomates, el laurel y el ají molido; cocinar unos minutos, revolviendo; verter el vino y dejar que se evapore el alcohol, incorporar el chivito y el extracto de tomate disuelto en el caldo, salpimentar a gusto, cocinar hasta que el chivito esté a punto.
Servir cada porción bañada con salsa.
Acompañar con papas plomo o papas al natural.

CHIVITO AL DISCO

Ingredientes:

½ chivito
2 cebollas
1 cucharadita de orégano
1 cucharadita de pimienta negra
1 cucharadita de pimentón
½ taza de aceite
2 morrones carnosos
½ taza de agua caliente
Sal y pimienta a gusto
2 cdas. de grapa o aguardiente
4 dientes de ajo
1 cdta. de laurel triturado
1 cdta. de tomillo
1 cda. de perejil picado
100 gramos de margarina untable
2 cubitos de caldo de verdura
½ taza de vino blanco seco

Ingredientes para las tortitas de arroz:

1 ½ taza de agua
2 cucharadas de queso rallado
Sal y pimienta
Harina y pan rallado, para rebozar
½ taza de arroz

4 cebollitas de verdeo

3 huevos

Aceite, para freír

Preparación:

Quítele al chivito la grasa y pellejitos. Luego frótele con la grappa, cortarlo en trozos regulares.

Lavar los trozos de carne, secar y acomodar en una fuente honda, sin encimar, cubrir la carne con los aros de cebolla y el ajo cortado laminado, condimentar por arriba de las cebollas con orégano, laurel, pimienta, tomillo, pimentón, perejil picado y rociar con el aceite, tapar con papel aluminio y dejar macerar el chivito en la heladera toda la noche

En un disco dorar el chivito, previo haberlo escurrido, una vez dorado, agregar todo el adobo y los morrones cortados en tiras anchas, cuando hierva, incorpore al disco los cubitos de caldo disueltos, el agua y el vino.

Cocine lentamente unos 45 minutos, echando de a ratos chorritos de agua o vino para mantener el volumen de la salsa.

Cuando el chivito esté tierno, escurra las presas y las tiras de morrón y acomódelas en una fuente. Cuele sobre el chivito la salsa del disco (antes pruébela y rectifique, o no, el sazonamiento).

Preparación de las Tortitas de Arroz:

Cocinar el arroz solo con sal de lluvia, una vez cocido, escúrralo y colóquelo en un bol.

Mézclele el queso rallado y las cebollitas de verdeo picadas y crudas, salpimentar y ligar con un huevo, cuando la pasta esté fría, ponga sobre la mesa un corta pastas de 8 cm. aceitado por dentro, rellenarlo con un centímetro y medio de arroz y presionar.

Levante cuidadosamente el corta pastas: ¡se habrá formado una tortita perfecta! Modele de esa forma el resto del arroz.

Rebozar todas las tortas con harina.

En un bol, bata 2 huevos con un poco de sal y pimienta, pasar las tortitas enharinadas por el huevo batido y rebozarlas con el pan rallado, sin deformarlas.

Dejarlas enfriar un rato en la heladera, sin encimarlas, luego, cocinarlas en aceite caliente para dorarlas de ambos lados.

Sírvalas como guarnición acompañando el chivito a la cacerola.

CHORIZOS A LA “POMMAROLA”

Ingredientes:

4 chorizos de pieza grande, de carne de puro cerdo,

1 cebolla chica,

Algo de aceite,

500 gr. de tomates peritas frescos o 2 latas de tomates pelados, 1/2 vasito de vino tinto,

4 hojas de albahaca, ají molido o pimienta,

Preparación:

En un disco dorar los chorizos, si son buenos soltarán una límpida grasita, agregue entonces la cebolla picada, dorar la otra parte de los chorizos, agregar el medio vaso de vino y dejar evaporar, luego incorporar los tomates triturados, la albahaca, ají y/o pimienta si Dejar cocinar lentamente hasta que los chorizos estén cocidos al ‘dente’, alrededor de unos 12 minutos.

Este palto puede acompañarse con fideos, papas al natural o papas fritas.

CHORIZOS AL VINO

Ingredientes:

3 chorizos parrilleros (más o menos 200 gr. para dos personas)

1 cebolla

1 morrón

1/2 barrita de Margarina

1 vaso de vino (blanco o tinto, depende de lo fuerte que quieran el sabor).

Preparación:

Cortar en rodajas no muy finas los chorizos, dorar junto con las cebollas y morrón, agregar el vino (si ve que es muy poco vino, puede echar otro vaso pequeño), tapar y dejar hervir hasta que el chorizo dé el punto.

Si después de cocido queda un jugo muy aguado, puede espesarlo con maicena; servir con papas al natural

CONEJO A LA PARMIGIANA

Ingredientes:

Conejo tierno y limpio con buena carne.

50gr. manteca,

1/2 vaso de vino blanco seco.

Un picadillo compuesto de ajo, cebolla, albahaca, perejil y un poquito de tocino.

500 gr. de zanahorias, cebollitas, apio y morrones en partes iguales y cortados en trozos.

70 gr. salsa de tomates (con un poco de agua).

Sal y pimienta.

Preparación:

Dorar el picadillo en manteca, agregar el conejo en trozos, salpimentar y dorar a fuego vivo, humedecer con el vino, agregar las verduras y mezclar por algunos minutos, incorporar la salsita de tomates y suficiente agua para casi cubrir la carne. Cocinar una hora. Que te quede rico!!!

CONEJO GUISADO AL DISCO DE ARADO

Ingredientes

2 dientes de ajo

Caldo de cocción

2 cebollas

2 conejos

300 gr. De espárragos

Perejil, pimentón, sal, pimienta, tomillo

6 tomates

150 cc de vino

1 kilo de papines

Para el caldo:

Pique groseramente la cebolla. En una cacerola con agua fría disponga la cebolla, el matambre, la cadera, y las costillas del conejo. Espume de tanto en tanto.

Preparación:

Separe los cuartos traseros y delanteros de los conejos. Desprenda los riñones y los excesos de grasa. Retire la cadera del conejo. Corte el lomo a la mitad y descarte los matambres. Pele los tomates, corte al medio elimine las semillas y corte en cubos. Corte la cebolla en pluma. Pique el ajo y el perejil. Desgrane el tomillo.

En una cacerola con abundante agua hirviendo blanquee las puntas de Espárragos

En el disco de arado caliente la grasa del conejo y retire. Dore los cuartos traseros, delanteros

Retire el conejo y agregue los riñones, la cebolla, el ajo y rehogue. Incorpore los tomates, el vino

y deje evaporar el alcohol. Vierta el caldo poco a poco, el conejo, sal, pimienta, tomillo y cocine lentamente durante 20 minutos aproximadamente. Añada los espárragos, el perejil y el pimentón.

Termine la cocción durante 5 minutos más.

En agua hirviendo blanquear los papines, cortar al medio y freírlos en abundante aceite caliente. Escorra sobre papel absorbente y condimente con sal y perejil picado

COSTILLAS DE CERDO

Ingredientes:

2 cucharadas de aceite de oliva

4 costillas de cerdo (más o menos de 2 cm. de espesor)

1 cebolla mediana picada (o cortada en rodajas si lo prefieren)

1 diente de ajo picado fino

3 pimientos de calahorra sin su piel y cortados en tiras

2 tomates frescos picados (o en lata)

Pimienta negra molida

Preparación:

Calentar el aceite en un disco y dorar las costillas en forma rápida, agregar la cebolla el ajo y cocinar hasta que la cebolla esté transparente, sumar los pimientos, los tomates, sal y pimienta, cubrir y cocinar a fuego lento hasta que las costillas están cocidas (unos 15 a 20 minutos).

Acompañar con papas hervidas, o lo que les guste.

DORADOS AL DISCO

Ingredientes:

1 dorado

2 cebollas

Jugo de limón

2 tomates

1 vaso de vino

2 ajíes rojos

2 cucharaditas de pimentón

4 dientes de ajo

Aceite

Perejil, laurel y sal a gusto

Preparación

Cortar el dorado en trozos, sazonarlo con sal y limón, y ponerlo en un disco con el laurel, rociarlo con abundante aceite y dejarlo cocinar a fuego lento.

En una sartén rehogar las cebollas picadas, los ajos y perejil; añadir los ajíes y los tomates bien picados, sazonar con sal y agregar dos cucharaditas de pimentón, verter sobre el dorado y mantener sobre el fuego, hasta terminar su cocción.

Servir, bien caliente.

ESPAGUETIS CON SALMÓN

Ingredientes (para 4 personas):

150 gr. de salmón ahumado en lonchas

1 cebolleta

1 pizca de manteca
½ l. de crema
Orégano
Albahaca
Sal

Preparación:

Freír la cebolleta bien picada en un poco de manteca e incorporar la crema.

Cortar las lonchas de salmón ahumado en trozos pequeños.

Cuando la crema esté espesa, agregar el salmón y dejar 2 ó 3 minutos revolviendo para que no se pegue.

Cocinar los espaguetis, cuando están al dente agregarlos al disco y mezclar bien.

Servir espolvoreados por encima con la albahaca y el orégano picados muy finos.

FIDEOS A LA JULIETA

Ingredientes (para 8 personas):

800 gr. De harina
8 huevos
Pimentón dulce 4 cucharaditas
Sal a gusto
4 pechugas de pollo
½ kilo de cebolla
1 morrón verde,
1 morrón rojo
½ litro de crema
Condimentos a gusto

Preparación:

Mezclar la harina con el pimentón y la sal, amasar hasta tener una masa homogénea.

Dejar reposar 1 hora, luego estirar hasta un espesor de 2mm, enrollar y cortar en cintas de ½ centímetro de ancho.

Dividir cada pechuga en 2 ó 4 partes, luego dorar en aceite en un disco de arado, reservar.

Agregar la cebolla y el morrón, rehogar, agregar la crema y condimentar a gusto.

Una vez cocida la salsa agregar los fideos previamente cocidos al dente, dejar reposar unos instantes, verificar el condimento, rectificar si hace falta y servir prontamente con poquito queso para no tapar los suaves sabores del pimentón y la crema.

Suave y sabroso para una nieta suave y hermosa.

Abuelo Guille

FIDEOS A LO GUILLITO

Ingredientes:

500 gr de fideos
1 cebolla Marrón rojo 1
1 morrón verde
1 morrón rojo
10 o 15 aceitunas
1 vaso de vino blanco Mostaza
½ litro de crema Orégano
Sal

Aceite de oliva
Queso a gusto
Nuez moscada

Preparación:

En un disco de arado dorar en aceite de oliva las cebollas y los morrones, luego agregar un vaso de vino blanco, las aceitunas y la crema, incorporar la mostaza, el orégano, la nuez moscada y el queso de rallar.

Cocina los fideos al dente y agregarlos a la salsa.

Servir.

GUISO DE SURUBÍ

Ingredientes:

8 postas de surubí
Sal y pimienta
2 cebollas grandes
2 pimientos grandes
500 gr. de tomates
4 dientes de ajo
½ taza de aceite
3 hojas de laurel
2 tazas de caldo de pescado o de verduras
1 cucharada de pimentón

Preparación:

Calentar el disco, colocar en él las postas de surubí salpimentadas dorar ambos lados, a fuego fuerte, para desgrasarlas.

Retirar el surubí del disco, agregar el aceite y calentarlo, cocinar las cebollas y los pimientos, todo cortado en rodajas gruesas; pelar y cortar los tomates, partir los dientes de ajo por el medio.

Disponer en el disco, por capas, cebolla, pimiento, tomate, ajo, laurel y surubí.

Repetir las capas hasta usar todos los vegetales y el pescado.

Verter caldo, con el pimentón disuelto en él, sólo hasta cubrir los ingredientes, si no alcanzara, o si se evaporase, agregar agua.

Cocinar a fuego lento hasta que todo esté a punto. Servir en platos hondos o cazuelas individuales.

LECHON AL DISCO

Ingredientes:

1 lechón limpio de 8 kilos
1 kilo de cebollas
3 cabezas de ajo
1/2 kilo de pimientos
Romero y laurel
1/2 kilo de crema de leche
1 cerveza de 3/4 litro
aceite

Preparación:

Trozar el lechón en pedazos chicos y dorar en el disco, a medida que se dora se retira y se pone en una fuente (fuera del disco) cuando está todo el lechón dorado se retira toda la grasa y se limpia

el disco.

Se ponen 50 cc de aceite, cuando está caliente se le agrega la cebolla, los ajos y los pimientos cortados finos, cuando está dorado se agregan los trozos de lechón, la cerveza, la crema y el romero y se deja cocinar hasta que esté todo bien concentrado.

LENGUA EN SU SALSA

Ingredientes:

1 lengua de ternera
3 dientes de ajo
1 cucharada de sal
pimienta negra
jengibre molino
nuez moscada
3 clavos de olor
3 cucharadas de manteca
3 cucharadas de harina
1 cucharadita de azúcar
Jugo de 1 limón
1 y ½ taza de vino blanco

Preparación:

Lavar la lengua, rasparla con un cuchillo dentado para quitarle rugosidades y lavarla nuevamente. Ponerla en el disco, cubrirlas con agua y dejar que rompa el hervor. Espumar y agregar los dientes de ajo enteros y los condimentos.

Hervir hasta que la lengua esté tierna, escurrirla y pelarla.

Reducir el caldo de la cocción, colarlo y reservarlo.

Secar el disco con papel absorbente y calentarlo, derretir en él la manteca y echar de a poco la harina, mientras se revuelve hasta tostarla, añadir el azúcar, el jugo de limón, el vino y el caldo reservado.

Mezclar hasta que la salsa comience a espesar, incorporar la lengua y cocinar por 15 minutos más, controlar la sazón.

Cortar la lengua en tajadas y servirla cubierta con la salsa

LIEBRE MARINADA

Ingredientes:

2 cebollas
1 limón pelado
2 dientes de ajo
2 hojas de laurel
1 cucharada de tomillo
1 cucharadita de romero
1 cucharada de sal gruesa
1 cucharadita de pimienta
1 copa de caña
1 liebre grande
Aceite

Preparación:

Cortar las cebollas y el limón en rodajas, picar el ajo. Combinar los tres ingredientes con el laurel

trozado, el tomillo, el romero, la sal, la pimienta y la caña, para obtener la marinada.

Dividir la liebre en presas, colocarlas en una fuente honda y volcar encima la marinada, tapar y llevar a la heladera por 10 – 12 horas, cada tanto dar vuelta las presas para que se impregnen en forma pareja con los sabores.

Calentar el disco y verter en él un poco de aceite, incorporar la liebre escurrida y dorarla de ambos lados sobre fuego suave, humedecer con el líquido de la marinada, para que la carne no resulte seca, tapar el disco y cocinar hasta que la liebre esté tierna.

Servir con ensaladas frescas a elección.

MARTINETA O COPETONA EN ESTOFADO

Ingredientes:

3 o 4 martinetas

Vino tinto para macerar

1 kilo de tomates pelados y triturados

1 morrón verde

2 cebollas

3 cebollas de verdeo

Ajo y perejil picado

Laurel

Orégano, sal, pimienta en grano

Preparación:

La martineta o copetona es un ave de caza. Como tal, su carne es un poco más dura y de sabor más fuerte que el de las aves en general; por este motivo, una vez desplumadas y limpias, conviene dejarlas orear durante toda una noche con condimentos: sal, orégano, ajo, perejil y pimienta en grano y macerándose en vino tinto para que pierdan su gusto salvaje.

Después de este proceso, se las cocina en un estofado que se habrá hecho salteando la cebolla, la cebolla de verdeo, el ají y los tomates junto con la hojita de laurel, una vez que todo ello hace su primer hervor, se incorporan las piezas de martineta ya marinadas y con su propio jugo a la salsa, se deja cocinar todo junto por espacio de una hora más o menos, a fuego lento.

En el transcurso, se irá sazonando con el resto de la sal, si hiciera falta, el orégano y los granos de pimienta. Por último se agregará el ajo y el perejil bien picado antes de retirar del fuego.

MEDALLONES DE YACARÉ EN SALSA DE MOSTAZA DIJÓN

Ingredientes:

800 gr. de carne de yacaré

½ taza de harina sazonada con sal y pimienta

4 huevos batidos

½ taza de manteca derretida

Ingredientes para la salsa:

1 taza de mayonesa

1 cucharada de mostaza elaborada

1 cucharada de salsa de soja

1 cucharada de jugo de limón

Mezclar todos los ingredientes y refrigerarlos.

Preparación:

Asegúrese de que la carne no tenga grasa, cortarla en forma de bifés y ablandarla con una maza hasta que esté bien fina.

Pasar la carne por la harina sazonada, asegurándose que la carne quede completamente cubierta, luego pasarlos por huevos batidos.

Saltear la carne en un disco hasta que se doren en ambos lados.

Servirlos con la salsa de mostaza Dijón.

MERLUZA EN SALSA VERDE

Ingredientes:

1 merluza grande limpia

Sal y pimienta

Harina

1 taza de aceite

2 dientes de ajo

1 taza de caldo de pescado o de verduras

1 atado d espárragos

1 ramo grande de perejil

Preparación:

Cortar la merluza en postas de 2 cm de espesor, sazonarlas a gusto con sal y pimienta, empolverlas con harina.

Calentar el disco, verter dentro el aceite y perfumarlo con los dientes de ajo aplastados.

Freír las postas hasta que tomen color de ambos lados, descartar el ajo, añadir el caldo al disco, tapar y cocinar unos 10 minutos.

Mientras tanto, hervir los espárragos en una cacerola auxiliar, escurrirlos y ubicarlos sobre la merluza, espolvorear con abundante perejil picado.

Tapar de nuevo el disco, retirarlo del fuego y dejar reposar la preparación por 10 minutos antes de servir.

MOLLEJAS ASADAS AL WHISKY

Ingredientes:

1 Kg. de mollejas (si es posible molleja de corazón)

Limon

Whisky

Sal

Laurel (opcional)

Preparación:

Abrir las mollejas al medio (tipo mariposa), colocarlas en un recipiente con jugo de limón natural al menos 1 hora, salar

Cocinar del lado abierto en parrilla o plancha bien calientes (más temperatura que para la carne), cuando estén bien calientes del lado de arriba se dan vuelta, cuando estan bien calientes se les agrega el whisky. Si se prende fuego (flambeada) mejor, sino no, no importa, esperar que se doren bien y servir bien calientes.

Opcional:

Después de flambeearlas se le puede apoyar una hoja de laurel arriba para que transfiera sabor

MOLLEJAS Y RIÑONES CON VEGETALES

Ingredientes:

6 mollejas de corazón
3 riñones cortados en laminas
2 cebolla coloradas
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
3 puerros en laminas finas
Miel
½ litro vino blanco

Preparación:

Dorar las mollejas de corazón y los riñones, retirar y allí mismo saltear las cebollas, los pimientos y los puerros, agregar 3 cucharadas de miel y caramelizar.
Incorporar las mollejas y el vino blanco, dejar cocinar a fuego suave durante 30 minutos, si fuese necesario, agregar algo de caldo de verduras caliente.
Por último, incorporen los riñones (para que queden jugosos), gotas de salsa Tabasco, sal y pimienta negra, polvorear con ciboulette y orégano fresco picado.
Pueden acompañar con chips de papas fritas.

MOLLEJITAS A LA FLORENTINA

Ingredientes:

1 kilo de mollejas
2 cebollas medianas
2 zanahorias grandes
1 hoja de laurel
1 vaso de vino blanco seco
1/2 taza de caldo de verdura
1 cucharada de fécula de maíz
Cantidad necesaria de papas, batatas y calabaza
Sal, pimienta y perejil picado a gusto

Preparación:

Dorar las mollejas con una cucharada de manteca y un chorrito de aceite, una vez doradas vuelta y vuelta, agregarles las cebollas y las zanahorias cortadas chiquitas (en lo posible en “daditos”), añadir luego laurel, un vaso de vino, sal y pimienta, dejar reducir el caldo que se ha formado hasta que las mollejas estén tiernas; agregar la cucharada de fécula disuelta previamente en caldo de verdura o en agua caliente.

A la preparación que se ha obtenido se le pueden agregar papas, batatas o calabazas fritas. Pero, ¡atención!, inmediatamente después de añadirlas, se retira el disco del fuego, se revuelve y se espolvorea con perejil picado. ¡Una delicia

PATO CON SALSA DE ANANA AL ESTILO PARANA

Ingredientes:

1 pato
2 cucharadas
Sal y pimienta a gusto;
2 ajíes

Aceite
4 rodajas ananá al natural
½ vaso de Vinagre
2 cucharadas de manteca
1 taza de agua o caldo
1 cucharada de azúcar
2/3 taza de caldo
1 cucharada de fécula de maíz
Agua fría

Preparación

Limpia el pato, lavarlo y secarlo bien; cortarlo en presas y espolvorearlo con la harina mezclada con sal y pimienta a gusto.

Dorar en la manteca las presas, una vez que se doraron añadir poco a poco el caldo hasta completar la cantidad reservada. Dejar cocinar a fuego suave hasta que las presas estén tiernas.

Picar los ajíes y hervirlos 5 minutos en agua, colarlos y, finalmente, colocarlos con 3 cucharadas de aceite en una sartén, agregar en ese momento el ananá picado y la mitad del líquido que quedó en el disco después de cocinar el pato, incorporar el vinagre, el azúcar, el caldo y los ajíes picados y sancochados junto con el ananá. Añadir entonces la fécula disuelta en dos cucharadas de agua y dejar hervir todo unos 10 minutos a fuego suave, revolviendo continuamente

Retirar del fuego y servir disponiendo las presas en una fuente, cubiertas con la salsa bien caliente.

POLLO A LA CAZADORA

Ingredientes:(6 porciones):

1 pollo de 1 y ½ k. cortado en presas
1 limón
½ taza de aceite para freírlo
1 cebolla grande rallada
4 dientes de ajo machacados
½ taza de vino blanco seco
sal
pimienta molida, hojas de laurel, tomillo, orégano, salvia
½ kilo de tomate picadito, sin piel y sin semillas)
pasta de tomate (no es extracto de tomates)

Preparación:

Frotar el pollo con limón, cocinar las presas en aceite hasta hasta dorar, alrededor de unos 30 minutos en total, se elimina la mayor parte del aceite de la olla, dejando sólo unas 2 cucharadas, reservar las presas.

Freír la cebolla y los ajos un minuto, agregar nuevamente las presas de pollo, incorporar el vino, la sal y la pimienta y se cocina hasta que el vino se reduzca a la mitad.

Agregar el laurel, el tomillo, la mejorana y la salvia, el tomate y la pasta de tomate, llevar a un hervor, tapar, cocinar a fuego mediano por unos 30 a 45 minutos, hasta espesar.

Servirlo con cintitas o espaguetis con mantequilla.

POLLO A LA CERVEZA

Ingredientes:

1 pollo
Sal entrefina
500 gr. de cebollas

500 gr. de cebollas de verdeo
2 pimientos rojos
6 dientes de ajo
½ taza de aceite
Pimienta negra
2 cucharaditas de orégano
1 litro de cerveza blanca

Preparación:

Retirar la piel y la grasa del pollo; dividirlo en octavos y salarlo a gusto.
Cortar las cebollas en juliana, las de verdeo en trocito y los pimientos en tiras. Picar el ajo.
Calentar el disco, verter dentro el aceite y calentarlo también.
Incorporar las presas de pollo y dorarlas, rotándolas cada tanto.
Añadir los pimientos, el ajo y las cebollas. Cuando éstas suelten jugo, sazonar a gusto con pimienta y perfumar con el orégano.
Bañar con la cerveza y revolver.
Cocinar hasta que el pollo esté a punto y el líquido se reduzca casi por completo.
Servir el pollo con los vegetales de la cocción.

POLLO A LA CREMA

Ingredientes:

1 Pollo trozado (sin los menudos).
1 lata de Ananá o Piña en almíbar en trocitos pequeños
250 gramos de Champiñones trozados
4 Cebollas en tiritas finas
1 Ají o Pimiento Rojo en tiras finas
500 CC. de Crema de leche
Sal Pimienta

Preparación:

Freír las piezas de pollo salpimentadas, junto a 4 dientes de ajo enteros y luego de dorarlas se retiran, en ese mismo aceite se fríe la cebolla hasta dejarlas bien transparentes, reservarlas.
Se coloca en el disco la crema de leche a fuego más que mínimo y se le agrega el pollo, luego se incorporan el ananá junto a su almíbar y el pimiento morrón y el champiñón en trozos, revolver de vez en cuando hasta lograr que la crema se espese. Este plato se sirve con puré duquesa (con yema de huevo y queso rallado) o con otro acompañamiento afín.

POLLO A LA JARDINERA

Ingredientes:

1 pollo grande
½ taza de aceite
6 dientes de ajo
1 ramito de perejil
500 gr. de cebollas
Sal, pimentón, ají molido, orégano
500 g. de tomates maduros
2 pimientos rojos
1 botella de vino blanco
250 gr. de arvejas frescas o congeladas

250 gr. de champiñones
250 gr. de crema de leche

Preparación:

Dorar el pollo de todos lados, a fuego medio, añadir el ajo y el perejil picados; remover para distribuirlos, retirar y reservar el pollo.

Descartar el aceite del disco, verter el restante y calentarlo, agregar las cebollas cortadas en juliana, un poco de sal y el orégano, cuando las cebollas empiecen a ablandarse sumar los tomates pelados y los pimientos, ambos cortados en tiras, y revolver por unos minutos, acomodar el pollo sobre lo vegetales, verter el vino y sazonar a gusto con pimentón y ají molido, cocinar hasta que el pollo esté casi a punto.

Añadir las arvejas, los champiñones y la crema. Mezclar con suavidad. Cocinar 5 minutos más y servir.

POLLO A LA PAPRIKA

Ingredientes:

1 cebolla
2 rebanadas de panceta gorda
2 dientes de ajo
2 cucharadas soperas de paprika (pimentón picante)
1 pollo
1 lata grande de tomates

Preparación:

Trozar, pelar y enharinar el pollo, saltear la cebolla y la panceta picadas en el aceite, hasta que la cebolla quede transparente, agregar la paprika. Tiene que quedar una especie de salsa no muy liquida, si hace falta, agregarle más aceite, saltear el pollo en la salsa para que se dore, agregar el tomate y el ajo picado. Dejar cocinar a fuego medio lento, hasta que el pollo esté listo.

POLLO A LA TRENCH PUERTO RICO

Ingredientes:

1 taza de champagne
2 tazas de zumo de naranja
1 limón
1 pizca de sal y pimienta a gusto
3 filetes de pollo

Preparación:

Se dejan marinar los filetes de un día para otro.

Preparar el disco a fuego mediano, se echan los filetes en el disco con 2 cucharadas de aceite de oliva, se puede servir con papas al natural.

POLLO AL AJO

Ingredientes:

Aceite de cualquier tipo.
1 pollo (calculamos un 1/4 por persona)
1/2 litro de crema de leche

1 y ½ litro de vino blanco
1 cucharada grande de Maicena 1 cucharada sopera
4 cabezas de ajo

Preparacion:

Cortar el pollo en presas, sal pimentar a gusto (si es posible sal parrilera toma mejor sabor y una hora antes), desgranar la cabeza de ajo separando diente por diente y reservar con la piel.

Con el disco bien caliente hechas un poquito de aceite, doras el pollo siempre con el fuego fuerte, apenas toma color agregas los dientes de ajo (hay que moverlos para que no se quemem), a medida que se va cocinando el pollo le vas agregando el vino blanco, (fijate que se dore bien el pollo sino te queda como hervido y los ajos cocinarlos tipo crema) cuando está bien cocido el pollo le pones la crema con un poquito de Maicena diluida en agua tibia para que no se formen grumos, tiene que quedar una salsa marrón espesa.

Se sirve caliente con papas fritas, papas noucette, papas fritas en rodajas de medio centímetro o puré.

Importante: que no se queme el ajo porque sino queda acido.

POLLO AL ANANA

Ingredientes:

4 Pechugas de pollo
1 lata de ananá natural
3 pimientos rojos
2 cebolla grande
1 vaso de vino tinto
1 lata de champiñones
3 diente de ajo
1 pote de crema de leche
1 cucharada de miel
Manteca
Sal y pimienta a gusto

Preparación:

Sellar las pechugas, deben quedar doradas por fuera y crudas por dentro, cuando estén ya selladas se le coloca 1 vaso de vino tinto y la miel, se deja unos minutos hasta que se forme un fondo de cocción, dejar cocinar el pollo a fuego lento.

Luego cortar los pimientos y la cebolla en pequeños trozos y saltearlos con un poco de manteca hasta que la cebolla este transparente, luego se agrega el ananá en pequeños trozos, esta preparación se separa y se la deja reposar 20 minutos

Picar el ajo y se colocarlos con los champiñones, en el fondo de (cocción del pollo el vino y la miel), cuando esta toma un punto de salsa se le incorpora la crema.

Esta receta puede ser acompañada con una guarnición fresca, como tomates cherry y brotes de espinaca.

POLLO AL DISCO

Ingredientes: (6 a 8 porciones)

1 pollo de 1 y ½ a 2 kilos
1 limón
aceite
sal, oregano, pimienta, azafrán, tomillo

½ taza de lo blanco de cebollón picado
1 pimiento grande picado
½ taza de vino blanco seco
6 tazas de consomé de pollo
4 dientes de ajo machacados
salsa inglesa
1 cebolla grande picada
3 ajíes dulces picados
2 tazas de arroz

Preparación:

Cortar el pollo en pedazos pequeños, frotar con limón, preparar el adobo mezclando aceite, sal, pimienta, ajo y salsa inglesa, se frota el pollo con el adobo y se deja aparte por ½ hora.

Dorar el pollo con el adobo hasta dorar, unos 30 minutos en total. Se saca el pollo y reservar, agregar la cebolla y el cebollón cocinar unos 4 minutos, agregar el pimentón, el ají dulce y el azafrán, cocinar unos 4 minutos más, agregar nuevamente el pollo y el vino, condimentar con el orégano, el tomillo, se incorpora el arroz y rectificar la sal, cocinar unos 2 minutos hasta que el arroz esté cubierto de grasa. Agregar el consomé hirviendo, se lleva a hervor y se cocina destapado y a fuego fuerte unos 5 minutos y, todavía con una capa de líquido por encima, se revuelve, se tapa, se pone a fuego suave y, sin revolver, se cocina por unos 13 a 15 minutos más.

POLLO AL DISCO FACUNDITO

Ingredientes:

1 Pollo de granja de primera calidad
½ Kg. de cebolla
1 morrón rojo
1 morrón verde
Aceite de oliva
Manteca
Romero
Sal
½ litro de crema de leche
½ litro de cerveza negra

Preparación:

Sacar la piel al pollo se troza las patas, muslos, y la pechuga en cuatro, colocar en el disco aceite de oliva y manteca en partes iguales y dorar los trozos de pollo, luego se retiran se limpia el disco y se coloca nuevamente aceite y manteca en partes iguales, freír la cebolla y los morrones; una vez transparentada la cebolla se agrega el romero, la crema de leche y la cerveza, se cocina el pollo mientras se reduce la salsa (de faltar líquido se le agrega cerveza).

Se sirve la presa salseada con la reducción de salsa procesada. Un buen acompañamiento es la papa hervida con cáscara.

POLLO AL DISCO A LA JULIÁN ROSSI

Ingredientes: (para 18 personas aproximadamente)

4 y 1/2 Pollos, trozado en presas chicas, limpios y sin piel
Aceite
2 Trozos de panceta cortada en cubitos
1 y 1/2 Kg. de cebollas cortadas en aros

5 Cebollitas de verdeo picadas
4 Pimientos cortados en tiras (rojo, verde amarillo)
1 y 1/2 Kg. de tomates maduros en rodajas
2 Botellas de vino blanco o cerveza
2 latas de arvejas.
2 latas de champiñones
700 gr. de crema de leche
Sal, pimienta, pimentón, orégano, ají molido, ajo y perejil deshidratado

Preparación:

Calentar a fuego lento el disco previamente aceitado con una pequeña cantidad de aceite.

Salpimentar a gusto el pollo y colocar en el disco (siempre a fuego moderado) para comenzar su cocción, mover los trozos de pollo de vez en cuando para lograr una cocción pareja, cuando las presas estén tomando color condimentar con el provenzal y remover para que se distribuya el mismo en todas las presas, seguir cocinando unos 10 minutos más y retirar del disco todo el pollo y colocarlo en una bandeja. Sacar el disco del fuego y desechar toda la grasa que quedó en él, producto de la cocción del pollo.

Volver a colocar el disco en el fuego y poner todas las cebollas incluidas las de verdeo, salar y condimentar con abundante orégano, ají molido y pimentón, a continuación la panceta, los pimientos, el tomate y el vino. Volver a salar y condimentar con orégano, el pimentón y el ají.

Colocar a continuación encima de todo eso el pollo. Remover de vez en cuando.

Pasados 45 minutos aproximadamente, la preparación está lista, solo queda agregarle las arvejas, los champiñones y la crema para darle el toque final.

Mezclar todo y cocinar 5 minutos más. No olvidarse de las papas fritas para acompañar.

POLLO AL DISCO CON ARROZ DON LOLE

Ingredientes:

2 pollos grandes (más de 2 y ½ kg.)
1 kg. de cebolla
1 kg. de tomate perita bien maduros
½ kg. de ajíes preferentemente rojos
½ kg. Salchicha parrillera
½ kg. Panceta ahumada
1 ó 2 chorizos colorados estacionados
1 kg. de arroz muy bueno y grande
caldo de gallina
Ajo
Perejil y condimentos a gusto.

Preparación:

Sacarles toda la piel a los pollos y trozarlos en pequeñas partes, poner en el disco un chorro abundante de aceite de oliva y dorarlos. Una vez bien dorados, retirar el pollo hacia los bordes y retirar con una cuchara toda la grasa que se junto en el medio. Volver a poner aceite de oliva y agregar la cebolla y los ajíes hasta que se empiecen a dorar, luego agregar de a poco la salchicha, la panceta, los chorizos y cuando este todo a medio cocer incorporar el pollo, mezclar y agregar los tomates y el vino.

Una vez que quedo todo medio homogeneizado agregar el caldo y cuando esté a punto de hervir agregar el arroz, remover todo y dejar cocinar a fuego lento. Cuando al arroz le falte un minuto de cocción sacar todo el fuego de abajo del disco, dejar reposar unos minutos y servir en platos en forma abundante.

POLLO CON ALMENDRAS

Ingredientes:

4 supremas de pollo
3 ramas de apio
1 cebolla
1 diente de ajo,
2 puerros
2 zanahorias
1 ají rojo
1 ají verde
Aceite: cantidad necesaria
Sal y pimienta
Jengibre
1 taza caldo de ave
½ taza de vino blanco
2 cucharadas de maicena
2 cucharadas de salsa de soja
50 gr. de almendras

Preparación:

Las supremas se cortan en trocitos, pasarlos por Maicena y macerar 1 hora con sal, pimienta, jengibre, salsa de soja, un chorrito de vino y el diente de ajo picado.

Cocinar un poco el pollo y agregar las verduras.

Aparte pre-cocinar un poco las chauchas y las zanahorias, al estar todo junto con el pollo agregarle un poco de sal, pimienta, ajinomoto, además del resto de salsa de soja, el caldo, el vino y cocinar tapado.

Disolver la cucharada de maicena con un poco de agua, agregar a la cazuela y cocinar destapada, para espesar, remover la preparación con cuchara de madera.

Las almendras se colocan en un bols, tapadas con agua hirviendo, se las deja 1 minuto, y luego se pelan frotándolas con un repasador, una vez peladas se fríen con un poquito de aceite en un sartén y luego se les agrega sal y ajinomoto, se agregan al pollo en el momento de servir.

POLLO CON JAMÓN Y ACEITUNAS

Ingredientes:

1 pollo
Sal y pimienta
150 gr. de jamón crudo en una tajada
3 cebollas grandes
1 pimiento
3 dientes de ajo
500 g. de tomates maduros
½ taza de aceite de oliva
8 aceitunas negras y 8 verdes

Preparación:

Quitarle la piel al pollo; desgrasarlo, cortarlo en octavos y salpimentarlo a gusto.

Cortar el jamón en cubitos, las cebollas en rodajas gruesas y el pimiento en tiras. Picar el ajo. Pelar los tomates, trozarlos y quitarles las semillas.

Calentar el aceite en el disco, disponer las presas de pollo, dorarlas de ambos lados y retirarlas. Incorporar las cebollas, el pimiento, el ajo y el jamón.

Cocinar por 10 minutos. Añadir los tomates y continuar la cocción hasta que se deshagan y formen una salsa espesa.

Reincorporar el pollo y cocinar a fuego lento durante 15 minutos, removiendo cada tanto.

Agregar las aceitunas descarozadas y cortadas en mitades. Seguir cocinando por 15 minutos más. Servir el pollo con una generosa cantidad de salsa.

POLLO EN VINO TINTO

Ingredientes: (6 porciones)

3 cucharadas de manteca

3 cucharadas de aceite de oliva

200 gr. de panceta salada gorda

12 cebollitas chiquitas

200 gr. de champiñón medianos

1 pollo de más de 2 kilos

Sal, pimienta negra recién molida

1 taza de harina

3 dientes de ajo

tomillo , romero, laurel, perejil

2 copas de coñac

1 litro de vino tinto borgoña

2 cucharadas de azúcar manteca manié (son pelotillas del tamaño de una uva que se hace con partes iguales de manteca y harina y se agregan a la salsa para espesarla si es necesario)

Preparación:

Calentar bien la manteca y el aceite de oliva y agregar la panceta con grasa, cortada en cubos. Cuando la panceta esté bien dorada, incorpore las cebollitas y cocínelas 3 minutos. Luego añada los champiñones enteros y cocine unos 3 minutos más, hasta que los hongos queden tostados y las cebollas se vean transparentes.

En ese momento, retire los hongos, las cebollas y la panceta con espumadera. Manténgalos al calor y reserve la cacerola con la grasa de la panceta.

Sellar la carne y reservar.

Vuelva a colocar en la cacerola las cebollitas, la panceta, los hongos los trocitos de pollo y las grasas y jugos de cocción que quedaron, salpimiente, incorpore los ajos pelados, sin brote y picados, un ramito atado de tomillo, romero y laurel y el perejil picado, tape y cocine a fuego muy bajo unos 40 minutos.

La salsa puede flambearse: con un cucharón, agregue la mitad coñac encendido, apague con la mitad del vino y añada el azúcar, baje el fuego y deje reducir un ratito. Espese con manteca manié, flambee otra vez con coñac y vino y deje cinco minutos.

Si no quiere llevar la cacerola a la mesa ponga el pollo en una fuente y espolvoree por arriba con abundante perejil picado

POROTOS DE SOJA GUISADOS

Ingredientes:

2 tazas de porotos de soja

3 cebollas de verdeo

1 pimiento verde pequeño

3 tallos de apio

500 gr. de tomates

½ taza de aceite de oliva

Sal y pimienta
1 taza de caldo de verduras
2 cucharadas de perejil picado

Preparación:

Remojar los porotos de soja en agua fría durante una noche.
Al día siguiente, colarlos y hervirlos en agua limpia durante 1 hora.
Mientras tanto, picar las cebollas de verdeo, el pimiento y el apio.
Pelar y triturar los tomates.
Calentar el disco, colocar dentro el aceite y calentarlo también.
Añadir las cebollas y dejar que tomen color. Agregar los tomates, el pimiento y el apio.
Salpimentar a gusto, tapar y cocinar por 10 minutos.
Ecurrir los porotos e incorporarlos al disco. Bañar con el caldo y cocinar a fuego lento por 30 minutos más.
Espolvorear con el perejil picado y servir.

POTAJE DE GARBANZOS

Ingredientes:

1 y ½ taza de garbanzos
150 gr. de tocino
1 cebolla grande
2 zanahorias
1 atado de acelga
hojas de laurel
sal

Preparación:

Remojar los garbanzos en agua fría durante una noche.
Al día siguiente, escurrirlos.
Cortar el tocino en cubos, la cebolla en trozos y las zanahorias en rodajas. Separar las pencas y las hojas de la acelga.
Poner los garbanzos en el disco junto con 1,5 litro de agua limpia, el laurel y la sal.
Incorporar el tocino, la cebolla y las zanahorias. Cocinar hasta que los garbanzos estén casi tiernos.
Añadir las pencas de la acelga trozadas y, cuando estén se ablanden, agregar las hojas cortadas en tiras gruesas, seguir cocinando a fuego lento hasta que los garbanzos estén a punto.
Servir en cazuelas individuales.

RIÑONES A LA MOSTAZA

Ingredientes:

2 riñones de vaca
100 gr. de manteca
50 gr. de echalotes
2 dientes de ajo
Sal y pimienta en grano
1 cucharada de semillas de coriandro
2 ramitas de estragón
250 cc de vino blanco
100 gr. de mostaza

150 cc de caldo de carne
50 gr. de crema de leche

Preparación:

Limpiar los riñones y cortarlos en cubos.

Calentar el disco, poner en él la mitad de la manteca y derretirla.

Incorporar los riñones, por tandas, y sellarlos sin remover.

Retirarlos y descartar el líquido que hayan soltado.

Derretir en el disco la manteca restante. Cocinar los echalotes y los dientes de ajo picados hasta que se ablanden, sin dorarlos.

Sazonar a gusto con sal y pimienta en grano. Aromatizar con las semillas de coriandro aplastadas y las hojas del estragón. Verter el vino y dejar que se reduzca. Agregar la mostaza y el caldo, dejar reducir nuevamente.

Colocar otra vez en el disco los riñones, junto con la crema.

Calentar y servir.

SALMÓN AL AJILLO

Ingredientes:

150 gr. de manteca
3 dientes de ajo
800 gr. de salmón en postas o filetes
200 cc. de vino blanco
Sal, pimentón y ají molido
2 atados de rúcula
200 gr. de champiñones
Aceite y vinagre
150 gr. de queso parmesano

Preparación:

Fundir la manteca en el disco caliente. Incorporar los dientes de ajo cortados en láminas y saltearlos apenas hasta que despidan buen aroma.

Añadir el salmón y dorarlo vuelta y vuelta, verter el vino y dejar que se reduzca.

Condimentar a gusto con sal, pimentón y ají molido.

Preparar una ensalada con la rúcula y los champiñones fileteados. Aderezar con sal, aceite y vinagre. Esparcir por encima el queso parmesano en escamas.

Servir el salmón con la ensalada.

SESOS A LA MANTECA NEGRA

Ingredientes:

2 sesos de vaca
4 cucharadas de vinagre
2 dientes de ajo
Sal y pimienta
1 cucharadita de tomillo
1 hoja de laurel
100 gr. de manteca
100 gr. de tocino
1 cucharada de perejil picado
½ taza de jugo de limón

1 cucharada de alcaparras

Preparación:

Lavar los sesos con agua tibia y quitarles la membrana que los recubre. Sumergirlos en agua fría y dejarlos reposar 2 horas.

Ponerlos en el disco y cubrirlos con agua. Añadir el vinagre y los dientes de ajo enteros.

Condimentar con sal y pimienta a gusto; aromatizar con el tomillo y el laurel. Hervir hasta que los sesos estén cocidos.

Escurrirlos, dejarlos enfriar ligeramente y cortarlos en rebanadas.

Descartar el líquido, secar el disco con papel absorbente y calentarlo.

Colocar dentro la manteca, derretirla a fuego lento y dejar que tome color oscuro. Agregar el tocino cortado en lonjas delgadas y revolver. Sumar el perejil, el jugo de limón y las alcaparras.

Incorporar las rebanadas de seso y saltearlas. Probar y corregir la sazón si fuera necesario. Servir en el momento.

SURUBÌ AL VINO BLANCO

Ingredientes: (para 4 porciones)

1 kg de surubí cortado en postas gruesas

Harina

Aceite

3/4 kg. de cebollas

4 tomates

2 ajíes morrones

3 zanahorias

2 dientes de ajo

Sal, pimienta

Vinagre

1 vaso de vino blanco

perejil picado

Preparación:

Lavar el pescado, secarlo, pasarlo por harina y freír en aceite caliente. Escurrir sobre papel absorbente.

Cortar las cebollas en juliana y los tomates en rodajas, cortar en tiritas finas los morrones, las zanahorias raspadas y los ajos pelados.

Disponer las cebollas con un poco de aceite en un disco de arado, sobre éstas las postas de pescado frito, luego los tomates, los ajíes, las zanahorias cortadas en tiritas, sal, los granos de pimienta, el vinagre y el vino blanco, cocinar a fuego lento durante 35 minutos, dejar reposar 5 minutos y servir en el mismo disco espolvoreando la superficie con el perejil picado.

TIBURÒN AL DISCO

Ingredientes:

3 Kg. de lomo de tiburón

1/2 kg. de cebolla

4 ajíes

1 kg. de tomate

Aceite para freír

Harina, cantidad necesaria

1 taza de aceite de oliva

Sal, pimienta, orégano, peperoncino

Preparación:

Lavar, secar y cortar el pescado en trozos de 4 cm de lado, salpimentarlo y rebozarlo con harina, freirlo en aceite caliente. Pelar y picar gruesos, las cebollas, los ajíes y los tomates, empezar dorando la cebolla, luego agregar el ají y por último los tomates, condimentar con sal, pimienta, orégano y peperoncino. Agregar los trozos de pescado, ya fritos y rehogar todo junto y servir.

Como es para comer “al lado del fuego”, sin ceremonia y, a veces sin mesa a la que sentarse. Las empanadas de verduras o choclo, también servidas en la mano, son un complemento ideal.

TRUCHA AL DISCO

Ingredientes:

4 truchas de ¼ kg. cada una.

Sal y pimienta negra molida

Harina común

1 taza de aceite de oliva

3 dientes de ajo pelados

Laurel, tomillo, perejil picado

1 taza de caldo de pescado. de limón.

1 taza de vino blanco seco (sauvignon blanc)

1 taza de vinagre de vino tinto.

Preparación:

Limpiar y secar bien las truchas (con cabeza), sazonarlas por dentro y por fuera, con sal y pimienta, luego pasarlas por harina. Calentar ½ taza de aceite en un disco o sartén grande y freír, a fuego medio, el pescado hasta que se dore por fuera y se cocine por dentro.

Luego poner las truchas en una fuente de paredes bajas.

Freír el ajo lentamente hasta que se dore (que no se queme porque da un gusto amargo), dejar enfriar el aceite, agregar las hojas de laurel, el tomillo y una cuchara de perejil, echar el caldo (jugo de almejas), vino, vinagre, sal y pimienta. Hacer hervir hasta que la mitad del líquido se consuma.

Verter sobre el pescado, dejar enfriar y luego refrigerar por lo menos un día.

Se sirve frío con buen vinito blanco.

VIZCACHA EN ESCABECHE

Ingredientes:

2 y ½ tazas de vinagre blanco

1 cucharada de sal gruesa

5 dientes de ajo

4 hojas de laurel

1 vizcacha limpia

4 cebollas

5 zanahorias

2 pimientos rojos

Sal y pimienta en grano

1 y ½ taza de aceite

1 taza de vino blanco seco

2 limones

Preparación:

Calentar en el disco abundante agua con 1 taza de vinagre, la sal gruesa, los dientes de ajo enteros y 2 hojas de laurel, cuando rompa el hervor, incorporar la vizcacha trozada, hervir por 15 minutos, escurrir la vizcacha y dejarla enfriar. Descartar el líquido.

Acomodar de nuevo en el disco los trozos de vizcacha, incorporar las cebollas cortadas en juliana, las zanahorias en rodajas y los pimientos en tiras, añadir sal y pimienta a gusto, las otras hojas de laurel, el aceite, el vinagre restante y el vino, hervir a fuego lento durante 1 hora, agregar los limones en rodajas y cocinar 30 minutos más.

Dejar enfriar y guardar en la heladera, dentro de un recipiente tapado.