

HORNO DE BARRO Y PIZZERO

BRÓTOLA ENCEBOLLADA

Ingredientes:

1 Kg. de filetes de bròtola
50 Gr. de manteca
3 cebollas
3 papas
4 cucharadas de aceite
Sal y pimienta, a gusto
2 cucharadas de ajo y perejil picados

Preparación:

Lavar los filetes y secarlos. Pelar las cebollas y las papas, y cortarlas en rodajas. Enmantecar una fuente de horno, que pueda ir a la mesa. Poner una capa de cebollas y luego una capa de papas. Condimentar y espolvorear con perejil picado. Verter un chorrito de aceite por encima. Poner una capa de pescado. Condimentar con sal y pimienta. Repetir hasta agotar los ingredientes. Volver a espolvorear con ajo y perejil picado. Verter por encima de todo, un chorrito de aceite. Llevar a horno moderado por 20 minutos hasta que las papas estén doradas. Servir de inmediato.

BRÓTOLA AL VINO BLANCO

Ingredientes:

1 kg. de filetes de brótala
1 cebolla
1 vaso de vino blanco
1 taza de caldo de pescado
1 cucharada de manteca
1 cucharada de harina
Sal y pimienta, a gusto

Preparación:

Lavar los filetes y secarlos. Enmantecar una asadera de conveniente tamaño. Pelar la cebolla y cortarla en rodajas. Cubrir el fondo del asadero con las rodajas de cebolla. Colocar encima el pescado, sazonar con sal, pimienta. Verter encima el vino y un poco de caldo. Cubrir con papel de aluminio y llevar a horno moderado por quince minutos. Sacar de la asadera, y con ayuda de una espátula, poner los trozos de pescado en la fuente de mesa y mantener al calor del fuego. Recoger todo el jugo que quedó en la asadera. Poner la manteca en una cacerolita y, cuando se derrita, añadir la harina, revolver e incorporar todo el jugo de la asadera, previamente licuado. Mezclar. Cocinar hasta obtener una salsa espesa. Condimentar con sal y pimienta. Verter sobre el pescado. Adornar con ramitos de romero. Bordear con portobellos, previamente lavados y salteados enmantecar, hasta estén tiernos; y espolvorearlos picados. Terminar la decoración con tiritas de morrón.

CALZONE

Masa básica:

500 gr. de harina
275 cc. de agua tibia
25 gr. de levadura de cerveza
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de sal
4 cucharadas de aceite de oliva

Preparación:

Diluya la levadura en el agua tibia con la cucharadita de azúcar, mezcle la sal con la harina y dele forma de corona sobre una mesa de madera, comience a tomar la masa agregando el líquido y luego el aceite, hasta obtener un bollo elástico pero consistente. Déjelo levar a temperatura ambiente. A la hora de armar el calzone, se cortan discos del tamaño preferido, llenarlos con los más distintos elementos. Se hornean hasta dorar su superficie a una temperatura de 220°C.

CALZONE DE LA COSTA ATLANTICA

Ingredientes (para más de 4 calzoni):

Masa hecha con 500 gramos de harina,
25 gr. de levadura
Sal

1 cucharadita de azúcar
4 cucharada de aceite de oliva
275 cc. de agua tibia.

Para el relleno:

8 fetas de jamón cocido
4 huevos duros
4 tomates peritas maduros
300 gramos de queso mozzarella
100 gramos de aceitunas verdes sin carozos
orégano, ají molido.

Preparación:

Divida la masa en pedazos para el tamaño que ha decidido hacer el calzone, generalmente conviene grande. Estirando en bollito hacer hojas delgadas irregularmente circulares por ejemplo de 30 cm. de diámetro, rellenar la media parte con dos feta de jamón, rodajas de un huevo duro, rodajas de un tomate, condimentar con orégano, ají molido, rodajitas de aceitunas y terminar con tajadas de mozzarella arriba. Doblar sobre este relleno la media parte vacía y sellar con una rueda dentada o haciéndole un repulgo tipo empanada.

Acomodar sobre placa enharinada y hacer descansar 15/30 minutos pasta que la pasta retome algo de levado. Cocine en horno fuerte, hasta que se dore la parte superior. Se calcula 15/20 minutos. Hacer entibiar antes de servir.

CALZONE PRIMAVERA

Ingredientes (para mas de 8 calzones):

Masa hecha con 500 gr. de harina
25 gr. de levadura
Sal

1 cucharadita de azúcar
4 cucharadas de aceite de oliva
275 cc. de agua tibia.

Para el relleno:

1 kilo de jardinera compuesta de papas y zanahorias hervidas en cubitos, arvejas frescas hervidas, chaucha hervida
1 cebolla grande
2 dientes de ajo
75 gramos de manteca
200 gramos de crema de leche fresca
Sal y pimienta
200 gramos de jamón cocido cortado en cubitos.

Preparación:

En una cacerola ponga la manteca con la cebolla y los diente de ajo cortados finos a rehogar, cuando la cebolla está trasparente agregue las hortalizas salteando par que tomen sabor. Salpimiente a gusto y sume la crema y los cubitos de jamón. Cocine moderadamente hasta que no quede fondo líquido. Aparte y deje enfriar.

Estire trozos de masa sobre mesa de madera formando disco de unos 15 centímetros. Cubra media superficie con relleno y doble sobre este la otra parte. Selle con una rueda que corta y cierra al mismo tiempo o haga un repulgo como si fuera una empanada. Acomodar sobre una placa para horno enharinada. Pincele con huevo batido o con manteca derretida o con un batido suave de crema y huevo.

Hornear a temperatura de 180/200°C 20/30 minutos o hasta que los note bien dorados.

CARBONADA EN ZAPALLO

Ingredientes (para 10 porciones):

6 kr. de zapallo tipo criollo
1/2 litro de leche
2 cucharadas de manteca
1 cucharada de sal; pimienta; nuez moscada a gusto
Aceite
4 cebollas
1/2 kg de carne de ternera
6 tomates pelados
4 papas cortadas en dados
6 zanahorias cortadas en dados
4 batatas cortadas en dados
6 choclos desgranados o cortados en trocitos
1/4 kg de orejones de duraznos
Sal; pimienta; comino; azúcar; orégano; laurel; agua cantidad necesaria

Preparación:

Quitar una tapa al zapallo, sacar las semillas y verter dentro la leche con la manteca y los condimentos. Cocinar en el horno por 3 horas o hasta que se ablande. Reservar caliente.

En una cacerola rehogar la cebolla con aceite, agregar la carne en dados y los tomates triturados. Cocinar unos minutos,

añadir las papas, las zanahorias, las batatas, los choclos, los orejones, los condimentos y una cucharada de azúcar, tapar y cocinar durante 20 minutos a fuego suave.

Verter todo dentro del zapallo, tapar con la tapa del mismo y volver al horno, hasta que se caliente. Servir en el mismo zapallo. Presentar acompañando la carbonada con parte de la pulpa del zapallo.

Nota: durante la cocción de la carne, se puede agregar una taza de arroz y, si fuera necesario, más agua o caldo.

CHIPÁ

Ingredientes:

1 Kg. de almidón de mandioca
6 huevos
6 cucharaditas de polvo de hornear
6 cucharaditas de sal
1 y ½ taza de leche cortada con limón
300 gr. de manteca
½ Kg. de queso Mar del Plata (cáscara colorada)
300 gr. de queso de rallar

Preparación:

Se le ponen la sal y el polvo de hornear al almidón, y se comienza a tomar la masa uniendo con los huevos y la manteca, de a poco se va agregando la leche. Cuando ya queda poco almidón por unir, se agregan los quesos, previamente rallados (ambos), una vez que se termina de unir la masa, debe quedar un tanto húmeda (de ello dependerá lo “secos” o “tiernos” que salgan luego los chipá). Se preparan entonces los chipa, que consisten en bollitos (esféricos) de unos tres o cuatro cm. de diámetro, y se ubican en la asadera (no ponerlos muy juntos porque aumentan casi al doble su volumen).

Se hornean en horno bien caliente durante unos dieciséis a dieciocho minutos (dependiendo de cada horno). Para saber si están se presiona en uno, debiendo éste recuperar su forma.

Detalle: no abrir el horno antes de doce o trece minutos porque si no, no se levantan. Para quien nunca los comió, vale advertirles que una vez cocidos son “gomosos” por dentro, no es que estén crudos.

CORVINA A LA SIDRA

Ingredientes:

4 filetes de corvina
2 cebollas
1 zanahoria
1 puerro
3 champiñones
2 cucharadas de aceite de oliva
3 copas de sidra
1 taza de puré de tomate
1 taza de caldo de pescado
1 cucharada de fécula de maíz
4 manzanas verdes
Sal, pimienta y perejil picado

Preparación:

Pelar y lavar las verduras y cortarlas en bastoncitos pequeños, reservando una cebolla, rehogar las verduras, hasta que se ablanden.

Lavar y secar los filetes, salpimentarlos, cortarlos hacer emparedados con las verduritas en el medio, colocarlos en una fuente de horno, tapar con papel aluminio, llevarlos a horno moderado y dejar cocinar durante 4 o 5 minutos.

Para la salsa picar la cebolla reservada y regarla con 2 copas de sidra, el tomate y el caldo de pescado, dejar evaporar el alcohol y espesar con la fécula, previamente disuelta en agua fría. Cocer las manzanas trozadas en una taza de sidra, bañarlo con la salsa, poner una cucharada de puré de manzana a un costado y espolvorear con un poco de perejil picado.

CORVINA AL HORNO

Ingredientes:

1 y ½ kilo de corvina
1 cebolla
1/2 ají verde
1/2 ají rojo
1 cucharada de ajo y perejil, picados
4 cucharadas de aceite
Jugo de limón
1 vaso de vino blanco
Sal y pimienta
1 papa

Preparación:

Limpia y descama la corvina, abrirla al medio y lavarla.
Mezclar el ajo y perejil picados con 2 cucharadas de aceite, el jugo de limón, la sal y la pimienta, untar la corvina con esta preparación, bañarla con el vino.
Cortar la cebolla en rodajas, cortar los ajíes en ruedas y acomodar todo la corvina, cortar en ruedas finas la papa y acomodarla alrededor del pescado, condimentar con sal y pimienta.
Verter el resto del aceite por encima y llevar primero a horno fuerte, por 5 minutos, bajando luego la potencia.
Cuando las papas estén doraditas, el pescado estará cocido.
Puede presentarse así, o, si se desea, quitarle el espinazo primero y servirlo trozado, acompañado de las papas.

DORADOS AL ROQUEFOR

Ingredientes:

1 filete de dorado
1 vaso de vino blanco
100 gr. de crema de leche
100 gr. de queso roquefort
3 cucharadas de manteca
3 papas
1 taza de leche
1 yema
Sal y pimienta

Preparación:

Lavar y secar el filete, condimentarlo con sal y pimienta, colocarlo en una fuente de horno enmantecada, y verter encima el vino blanco, distribuir 1 cucharada de manteca, tapar con papel aluminio y llevar a horno mediano, por 8 minutos.
Hervir las papas cortadas, en agua con sal.
En una cacerolita colocar 1 cucharada de manteca, la crema de leche y el queso roquefort, previamente pisado, dejar al calor hasta que el queso se funda, condimentar con sal y pimienta. Hacer un

puré con las papas hervidas, mezclando con la cucharada de manteca restante, la yema de huevo y la leche caliente.

Bañar el pescado con la salsa de roquefort, acomodar alrededor el puré, y llevar nuevamente al horno por 10 minutos más.

Servir caliente.

GALLINA AL BARRO

Ingredientes (para 4 porciones):

1 gallina grande

3 manzanas verdes

Jugo de 1 limón, sal y pimienta;

1 balde de barro

Preparación:

Rellenar la gallina con las manzanas cortadas en cuartos y bañar con el jugo del limón, sazonar con sal, pimienta y coser la abertura que debe ser lo más pequeña posible, cubrir la gallina íntegramente con el barro.

En un horno precalentado preferentemente de barro, colocar la gallina y cocinarla a fuego templado, durante 3 horas. Retirar del horno y dejar que se enfríe hasta el día siguiente.

Para servir, golpear el barro con un golpe seco, cortarla en presas. Acompañar con ensaladas a gusto.

LENGUADO CON SALSA DE CAMARONES

Ingredientes:

6 Filetes de lenguado, medianos,

Jugo de 1 limón Sal, pimienta y nuez moscada

2 cucharadas de manteca

2 cucharadas de harina

1 taza de leche fría

2 yemas

1 taza de crema de leche

1 capsula de Azafrán

2 tazas de camarones, pelados y bien limpios

2 cucharadas de queso rallado

1 cucharada de pan rallado

manteca, para gratinar

Preparación:

Extender los filetes en una asadera, rociarlos con el jugo de limón, sazonarlos a gusto con sal y pimienta y dejarlos descansar en la heladera 1/2 hora.

En una cacerolita derretir la manteca y mezclarla con la harina, cuando todo esté hecho una pastita, agréguele la leche fría de golpe y revuelva sobre el fuego, con batidor de alambre, hasta que se forme una salsa blanca mediana y lisita, agregarle el azafrán, la crema de leche y las yemas y mezcle hasta incorporarlos bien, retirar del fuego y sazonar a gusto la salsa con sal, pimienta y nuez moscada.

Procesar la mitad de los camarones y agregárselos a la salsa, disponer la mitad de la salsa en una fuente para horno enmantecada, donde quepan los filetes sin encimar, colocarlos sobre la salsa.

Cubrir los filetes con el resto de la salsa y extender sobre la misma los camarones enteros restantes, espolvorear con el queso rallado mezclado con el pan rallado, salpique con copitos de manteca

y cocínelos en horno caliente hasta que estén cocidos y la superficie gratinada (de 15 a 20 minutos aproximadamente).

MATAMBRE AL HORNO

Ingredientes (para 4 porciones):

1 matahambre gordo
1/2 taza de aceite
1 taza de vinagre
2 cucharadas de manteca
2 tazas de caldo
2 cucharadas de pan rallado
3 cucharadas de queso rallado
2 dientes de ajo
Sal, granos de pimienta

Preparación:

Colocar el matambre en una asadera con el aceite, el vinagre, la sal, la pimienta y el ajo, dejar en este adobo una noche.

Cocinar con la parte de grasa hacia arriba, bañar con manteca, espolvorear con el pan y el queso rallados.

Verter el caldo y llevar al horno moderado durante 2 horas, bañándolo con su jugo.

PALETA DE CORDERO RELLENA

Ingredientes:

1 paleta de cordero
Miga de pan
1 Cebolla
1 diente de ajo
70 gr. de manteca
¼ taza de aceite
Sal, perejil, albahaca, orégano, pimienta, ají molido

Preparación:

Deshuesar o hacer deshuesar la paleta por el carnicero, cuidando de no lastimar la carne para que no escape el relleno.

Extender la carne sobre la mesa y condimentar con sal, pimienta y rociar con un poco de aceite. Aparte, remojar la miga de pan en leche, escurrida y desmenuzada, se mezclará con la cebolla picada, el ajo y perejil y la albahaca también finamente picados, condimentar con sal, orégano, ají molido y pimienta; incorporar la manteca cortada en trocitos y mezclar bien.

Rellenar con la miga la paleta y coserla con un hilo grueso, acomodar en una fuente, rociar con aceite, cocinar al horno a fuego mínimo durante 1 y 1/2 hora, aproximadamente, rociar la carne con su propio jugo durante la cocción.

Servir caliente con puré de papas o ensalada mixta.

Nota: La paleta puede ser reemplazada por matambre.

PATA DE CERDO NAVIDEÑA

Ingredientes:

1 Pata de cerdo (de 5 kg. aprox)
10 clavos de olor
Sal gruesa
12 manzanas verdes
50 gr. de manteca
150 gr. de azúcar
2 tazas de Calvados (aguardiente de sidra)
500 gr. de frambuesas al natural

Preparación:

Precalentar el horno a 150°C. Colocar la pata de cerdo en una asadera amplia y de bordes altos (así vamos eliminando cada tanto la grasa que larga la pata durante la cocción), insertamos los clavos de olor del lado de la grasa, en forma pareja, por toda la superficie, cubrir la pata con sal gruesa, llevar la asadera al horno y bajamos la temperatura a 120°C. Cocinar durante 5 o 6 horas, depende de lo que pese la pata, hasta que llegue a su punto.

Lavamos las manzanas, cortamos en cuartos y le retiramos a cada cuarto, el corazón y las semillas, colocar la manteca en una sartén de paredes altas, calentar y agregar las manzanas cortadas y el azúcar, cocinar durante 10 minutos aproximadamente, hasta que se doren bien.

Añadir el calvados y cocinar 5 minutos más, hasta caramelizar las manzanas.

Calentar en una cacerolita las frambuesas y agregar al pernil horneado, servir acompañando con las manzanas.

PATO CON ACEITUNA

Ingredientes:

1 pato
100 gr. aceitunas deshuesadas
100 gr. jamón serrano
100 gr. carne de salchichas
Corazón, hígado y molleja del pato
1 huevo
1 cebolla pequeña
2 dientes ajo
1 puñado miga de pan
Perejil
Tomillo fresco
100 gr. aceitunas verdes
Sal y pimienta

Preparación:

Cortar en trozos pequeños todos los ingredientes, rellenar el pato colocarlos en horno a 200° por 1 hora aproximadamente, al cabo de este tiempo añadir entonces las aceitunas y proseguir la cocción un cuarto de hora.

PEJERREY AL HORNO

Ingredientes:

4 filetes de pejerrey

1 vaso de vino blanco
2 cucharadas de manteca
1 cebolla
2 cucharaditas de perejil picado
2 papas grandes, hervidas
Sal, pimienta y jugo de limón
Rodajas de limón y guindillas, para decorar

Preparación:

Lavar y secar los filetes, condimentarlos.

Enmantecar una fuente de horno y acomodar primero las cebollas cortadas en aros y luego los filetes, sobre cada uno de ellos, colocar un trocito de manteca y verter por encima el vino blanco, condimentar con sal y pimienta, espolvorear con perejil picado y cocinar a horno moderado durante 30 minutos.

Cortar las papas hervidas en cuadraditos y condimentarlas con sal, pimienta, aceite y perejil picado. Acomodar cada filete en fuentes individuales, rodearlos de la ensalada de papas y poner encima una rodaja de limón y dos guindillas picantes.

PESCADO ESTILO LITORAL

Ingredientes: (para 1 porción)

Filete de pescado (armado, surubí o cualquier otro sabroso),
Jugo de 1 limón;
1 cebolla en rodajas;
1 taza de espinacas
Aceite
50 gr. de queso fresco
Sal y pimienta

Preparación:

Lavar el pescado, condimentar con sal y pimienta; rociarlo luego con jugo de limón para que la carne quede firme al cocinar.

Disponer el pescado en una fuente para horno.

Cortar la cebolla en rodajas y saltearlas en el aceite, incorporar las espinacas bien picadas y saltear apenas.

Cubrir con ellas el pescado y ponerle el queso cortado en daditos. Poner en horno a temperatura regular hasta que todo está cocido.

POLENTA RELLENA

Ingredientes (para 6 porciones):

1/4 kg de harina de maíz (polenta)
3/4 litro de agua
Sal
Manteca
1 cebolla grande picada
1/2 taza de aceite
1/2 kg. de carne de ternera
4 tomates
2 cucharadas de pasa de uvas
100 gr. de aceitunas descarozadas

Sal y pimienta
3 huevos duros
2 morrones pelados
1/4 kg. de queso fresco

Preparación:

Cocinar la harina de maíz en el agua hirviendo con la sal y la manteca.

Rehogar la cebolla en el aceite caliente, añadir los tomates y cocinar 10 minutos, agregar la carne picada, cocinar unos minutos más y retirar, mezclar con las pasas, las aceitunas picadas y salpimentar.

Cubrir el fondo de una fuente para horno con una parte de la polenta, disponer el relleno de carne y los huevos duros en rodajas, cubrir con el resto de la polenta, los morrones cortados en tiras y el queso en trocitos, llevar a horno fuerte, gratinar y servir.

POLLO A LA CLAUDIA

Ingredientes:

1 pollo
1 kg de cebolla
1 morón
100 jamón cocido en rodajas
1 lata de ananá

Preparación:

Cortas las cebollas en juliana y blanquear

En una olla de fundición o barro poner, 1 capa de cebolla,

1 capa de pollo, 1 capa de jamón, 1 capa de ananá, condimentar con orégano sal y pimienta, volver a repetir la operación en dos oportunidades más; se le agrega una cantidad generosa de vino blanco (½ litro), aceite de oliva y destapada se pone en el horno y se cocina a fuego mediano aproximadamente una hora.

Al retirar verificar la cocción y servir acompañado de papas fritas.

BAGUETTE DE APIO y ROQUEFORT

Ingredientes:

1 kg. de harina 000,
20 gr. de sal,
600 c.c. de agua,
50 gr. de manteca,
50 gr. de levadura
100 gr. de apio natural (hojas),
150 gr. de queso roquefort.

Preparación:

Masa: Hacer una corona con la harina y agregar la levadura desgranada sobre la harina, colocar el agua en el centro de la corona y disolver la sal, incorporar la manteca, amasar bien, hasta lograr una masa sedosa y fina, cortar la masa obtenida en ocho o nueve partes iguales, hacer bollos y dejar fermentar hasta duplicar el volumen, al abrigo y bien tapados.

Picar las hojas de apio y cortar el queso roquefort en trocitos pequeños mezclando bien.

Una vez fermentados al doble de volumen, estirar los bollos colocando en el centro una porción

de queso roquefort y apio, luego arrollar armando panes alargados, dejar descansar 5/10 minutos, completar el estirado de los panes en forma progresiva hasta obtener las baguettes del largo adecuado (40/45 cm.). Colocar las baguettes obtenidas en asaderas previamente enmantecadas, dejar fermentar en ambiente cálido (26°C), hasta que el pan llegue al doble volumen inicial, siempre tapado para que no forme cáscara. Humedecer con rociador los panes antes de introducirlos en el horno, cocinar en horno moderado (180°C), durante 20/25 minutos, preferentemente con vapor y al salir del horno se pueden pintar con aceite.

MULITA ASADA (QUIRQUINCHO)

Ingredientes: (para 4 porciones)

Una mulita o quirquincho

Sal gruesa

250 c.c. de aceite

500 c.c. de agua

50 c.c. de vinagre

2 cucharadas de ají molido

pimentón

1 cabeza de ajo picado

Preparación:

Limpiar la mulita y frotarla con abundante sal; dejar todo un día. Lavar cuidadosamente con su caparazón.

Preparar una salmuera con una cucharada de sal y 1/2 litro de agua. Mezclar el aceite, el vinagre, el ají molido, el pimentón y los ajos picados con la salmuera.

Hacer unos cortes entre el caparazón y la carne para que penetre el aliño. Colocar la mulita en una asadera, con el caparazón hacia abajo, bañar con el resto del aliño.

Cocina al horno a fuego moderado, bañando continuamente, hasta que el jugo sea claro, no rojizo. Servir caliente o como fiambre.