

Taller de Cocina  
**RECETARIO**  
VERANO CREATIVO



**2020**



# Ravioles

## 1 PORCIÓN

### INGREDIENTES

Harina	200 g
Huevos	2 unidades
Aceite de oliva	100 ml
Sal	20 g
Espinaca	50 g
Queso mantecoso	50 g
Mantequilla	50 g
Ajo	20 g
Champiñón	50 g
Berenjena	½ unidad
Albahaca, sal y pimienta	al gusto.

### PREPARACIÓN

Realizar una masa homogénea con harina, huevos, aceite de oliva y sal. Saltear la espinaca con un poco de mantequilla, sal y pimienta, agregarle queso rallado y reservar. Estirar la masa y rellenar con la espinaca. Cocinar en agua hirviendo por 3 minutos y servir con una salsa rápida de champiñones y ajos.



## Causa Limeña

### 1 PORCIÓN

### INGREDIENTES

Papa amarilla	200 g
Pechuga de pollo	80 g
Cebolla	50 g
Apio	20 g
Palta	125 g
Tomate	80 g
Huevos	2 unidades
Aceite vegetal	80 ml
Aceitunas	2 unidades
Limones	3 unidades
Pasta de ají amarillo	20 g
Perejil, sal y pimienta	al gusto.

### PREPARACIÓN

Sancochar la papa amarilla y prensarla, agregar pasta de ají amarillo, sal y pimienta. Una vez enfriado, agregar zumo de limón y amasar hasta tener una masa homogénea y reservar.

Sancochar el pollo, deshilarlo y agregar la cebolla y el apio cortados en brunoise, preparar una mayonesa casera y verter la mitad de la preparación sobre la mezcla del pollo.

Montar la causa ayudándose de un cortador circular y decorar utilizando huevo sancochado, aceituna y el resto de la mayonesa.



## WAFFLES DE AVENA

**12 PORCIONES**

### INGREDIENTES

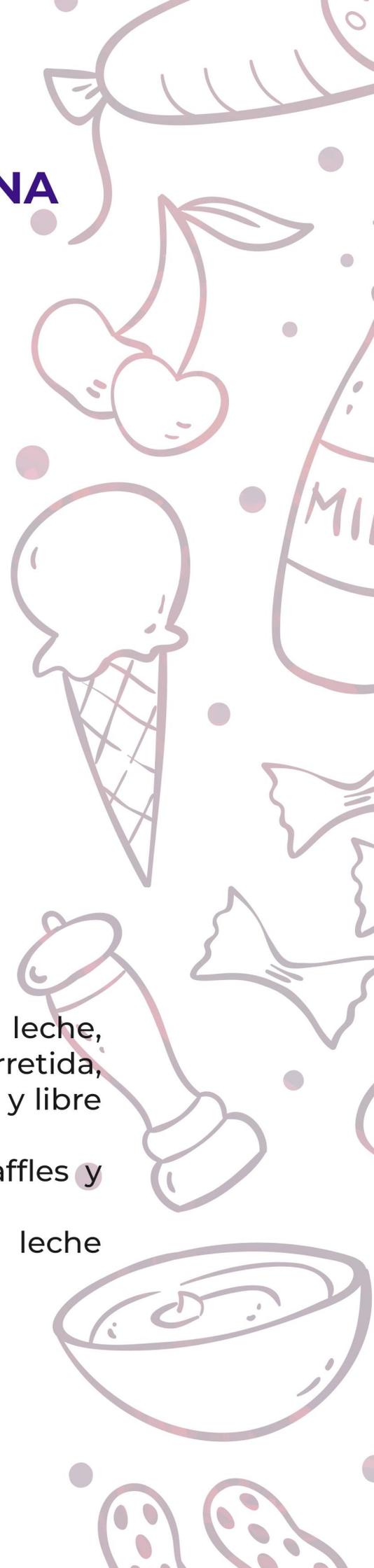
Harina	500 g
Avena	500 g
Sal	5 g
Azúcar	100 g
Leche fresca	1 lt
Huevos	4 unidades
Mantequilla	100 g
Plátano	5 unidades
Fresa	250 g
Leche condensada	1 lata

### PREPARACIÓN

Mezclar la harina, la avena, sal, azúcar, leche, huevos y la mantequilla previamente derretida, batir hasta obtener una masa homogénea y libre grumos, reservar.

Verter la mezcla sobre la plancha de waffles y esperar a que se cocine.

Servir con el plátano, las fresas y la leche condensada.



# SUSPIRO A LA LIMEÑA DE LUCUMA

**8 - 10 PORCIONES**

## INGREDIENTES

Leche condensada	1 lata
Leche evaporada	1 lata
Huevos	4 unidades
Lúcuma	500 g
Azúcar	200 g
Vino oporto	100 ml

## PREPARACIÓN

En una olla reducir la leche condensada y la leche evaporada hasta obtener un manjar blanco luego retirar del fuego y agregar las yemas una a una.

Una vez bien incorporado agregar la pulpa de lúcuma.

Realizar un almíbar con el vino oporto y el azúcar a 120 grados, con el mismo realizar un merengue italiano junto con las claras.

Montar en copas una capa de manjar blanco de lúcuma y decorar con merengue italiano.



## PIZZA

### 1 PORCIÓN

### INGREDIENTES

Harina	180 g
Aceite de oliva	10 ml
Azúcar	5 g
Sal	5 g
Levadura	2 g
Queso mantecoso	80 g
Salsa de tomate	30 g
Jamón	40 g
Champiñón	20 g
Orégano al gusto.	

### PREPARACIÓN

Realizar una masa homogénea con harina, agua, aceite de oliva, sal, azúcar y levadura.

Amasar enérgicamente hasta obtener el punto gluten (elasticidad en la masa).

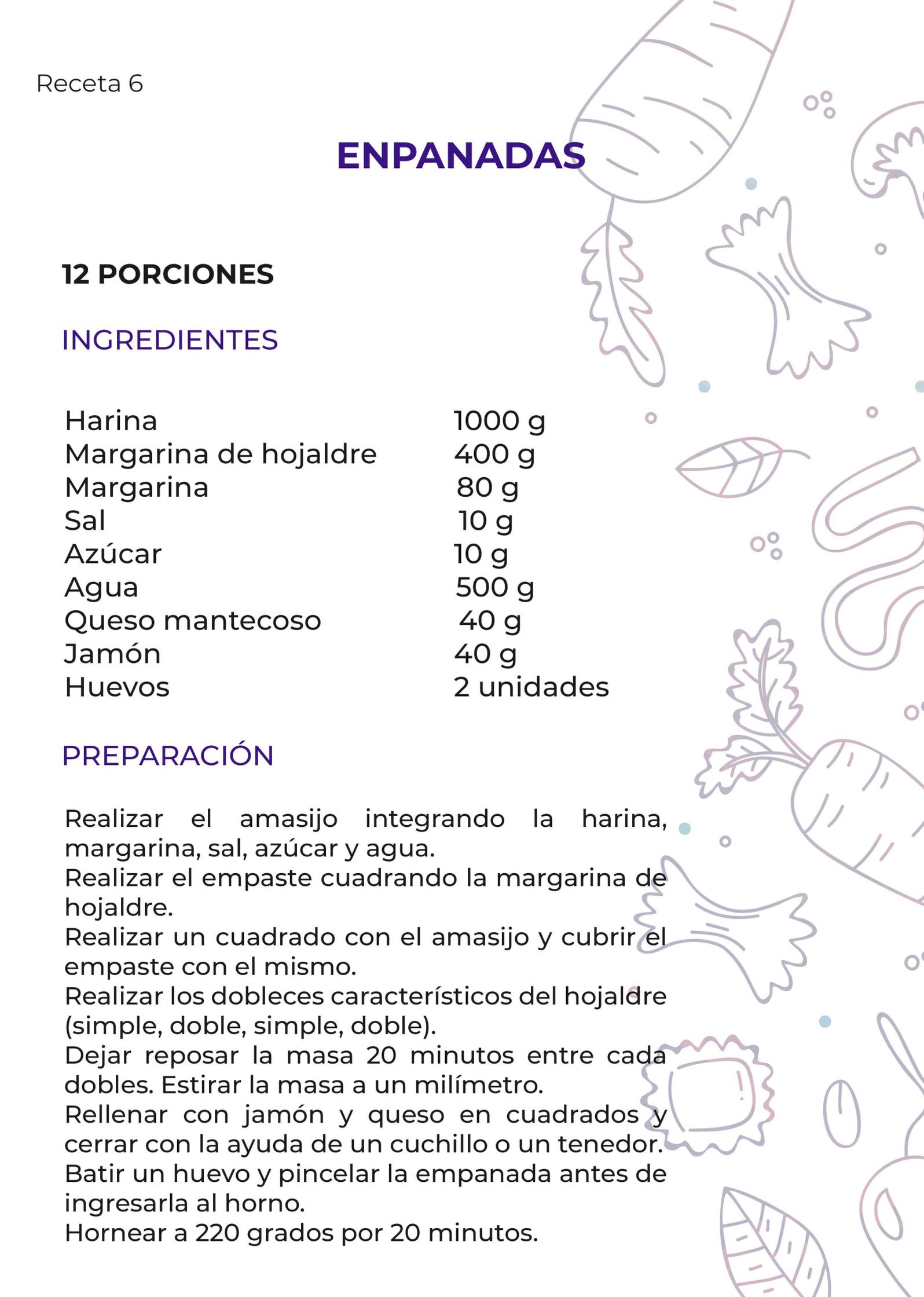
Dejar leudar por 45 minutos aproximadamente.

Estirar la masa y agregar la salsa de tomates, queso, jamón y champiñones.

Hornear a 250 grados.



# ENPANADAS



## 12 PORCIONES

## INGREDIENTES

Harina	1000 g
Margarina de hojaldre	400 g
Margarina	80 g
Sal	10 g
Azúcar	10 g
Agua	500 g
Queso mantecoso	40 g
Jamón	40 g
Huevos	2 unidades

## PREPARACIÓN

Realizar el amasijo integrando la harina, margarina, sal, azúcar y agua.

Realizar el empaste cuadrando la margarina de hojaldre.

Realizar un cuadrado con el amasijo y cubrir el empaste con el mismo.

Realizar los dobleces característicos del hojaldre (simple, doble, simple, doble).

Dejar reposar la masa 20 minutos entre cada dobles. Estirar la masa a un milímetro.

Rellenar con jamón y queso en cuadrados y cerrar con la ayuda de un cuchillo o un tenedor.

Batir un huevo y pincelar la empanada antes de ingresarla al horno.

Hornear a 220 grados por 20 minutos.

## PANQUEQUE DE MANZANA ALEMÁN

**12 PORCIONES**

### INGREDIENTES

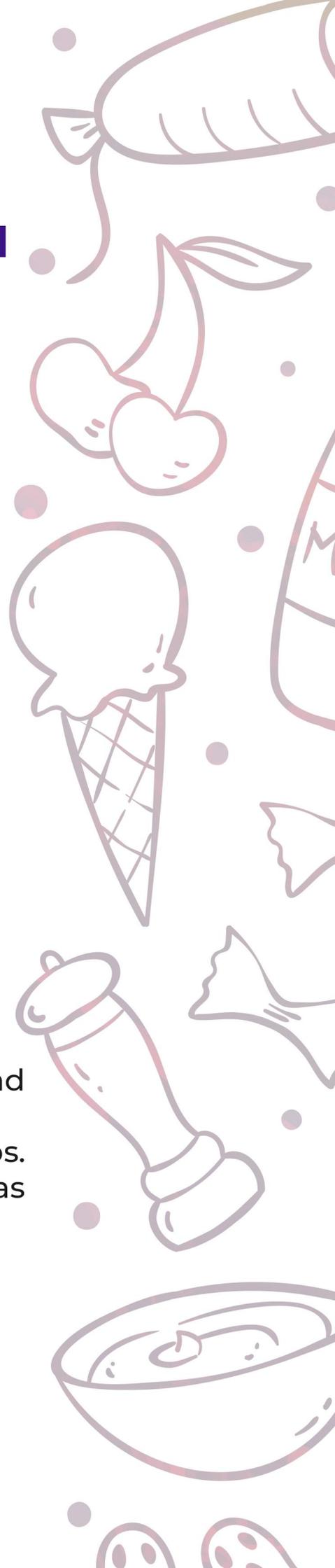
Harina	200 g
Leche	250 g
Margarina con sal	60 g
Azúcar	100 g
Polvo de hornear	5 g
Manzana	3 unidades
Huevo	3 unidades
Nuez moscada al gusto.	

### PREPARACIÓN

Dorar la manzana con la margarina y la mitad del azúcar, reservar.

Batir huevos, leche y agregar los insumos secos. En una sartén resistente al horno colocar las manzanas y verter la preparación.

Hornear a 180 grados.



## CANDY CAKE

**8 - 10 PORCIONES**

### INGREDIENTES

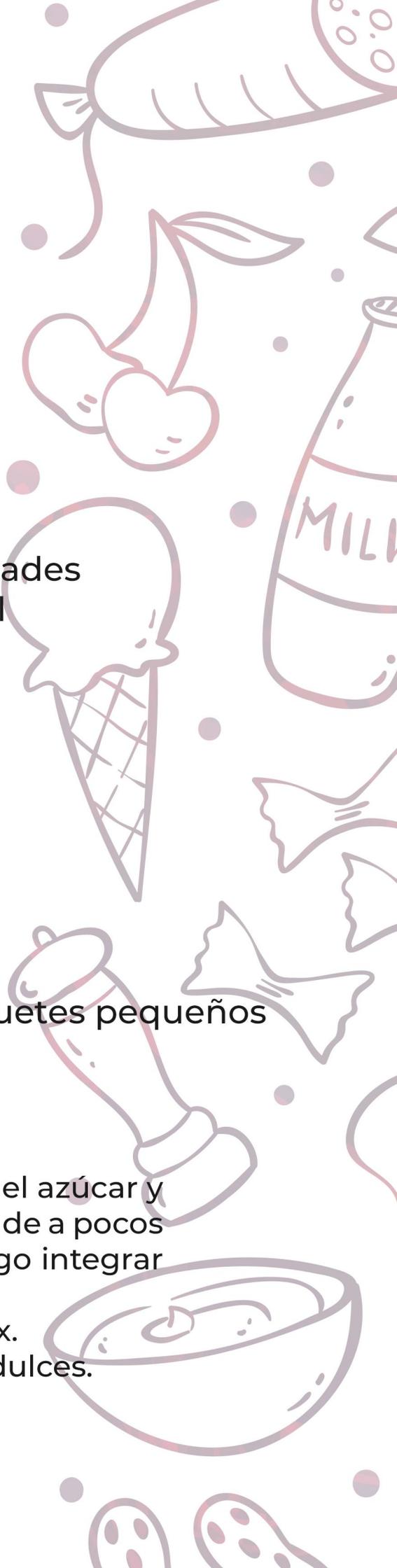
Harina	300 g
Cocoa	80 g
Huevos	5 unidades
Aceite vegetal	150 ml
Polvo de hornear	1 g
Azúcar	200 g
Manjar	300 g
Fudge	500 g
Ositos de gomitas	100 g
Lentejitas	100 g
Gomitas de delfines	100 g
Maní bañado en chocolate	100 g
Doña pepa	300 g
Obsesión	2 paquetes pequeños

### PREPARACIÓN

Cernir insumos secos, batir los huevos con el azúcar y una vez disuelta el azúcar agregar el aceite de a pocos y batir hasta que duplique su tamaño, luego integrar insumos secos a la mezcla.

Hornear a 140 grados por 40 minutos aprox.

Rellenar con manjar, decorar con fudge y dulces.



Un proyecto de:



Cerro Verde