

COCINA CUBANA: COMPILACIÓN DE RECETAS

Raul G. Torricella Morales (Editor)



Cocina cubana: compilación de recetas

Raul G. Torricella Morales (Editor)

641.59-Tor-C

Cocina cubana: compilación de recetas. -- Ciudad de La Habana : Editorial Universitaria, 2009. -- ISBN 978-959-16-1086-7. -- 140 pág.

1. Torricella Morales, Raul G. (Editor)
2. Recetas de cocina

Digitalización: Dr. C. Raúl G. Torricella Morales



Editorial Universitaria. Cuba, 2009.

Calle 23 entre F y G, No. 564, El Vedado, Ciudad de La Habana, CP 10400

Cuba. Dirección de correo electrónico:
eduniv@reduniv.edu.cu



La Editorial Universitaria publica bajo licencia Creative Commons de tipo Reconocimiento No Comercial Sin Obra Derivada, se permite su copia y distribución por cualquier medio siempre que mantenga el reconocimiento de sus autores, no haga uso comercial de las obras y no realice ninguna modificación de ellas.

Fotos de la cubierta:

1. Reserva ecológica de Varadero, Cuba por Raul Torricella, 2005.
2. Pareja en restaurante, Cuba imagen compilada por Abreu, M. E., 2007.

Dedicatoria

Dedicado a Aida Torricella Valdés.

Prólogo del editor

La presente compilación de recetas de cocina ha sido editada a partir del texto: “*Cocina cubana*”, el cual se distribuye en la Web en formato “.doc” como un documento anónimo. El objetivo de editar este documento es el de aumentar su usuabilidad a partir de la inclusión de un índice de contenidos y un formato más adecuado para su divulgación, como es el PDF. No se ha modificado el contenido de las recetas, solamente se editaron los índices, y se le aplicó el formato A5, más adecuado para este tipo de documento, no obstante el contenido se corresponde completamente al que está circulando en las redes cubanas actualmente.

Espero que esta iniciativa les sea de utilidad a los amantes de la cocina cubana y motive a otros editores-bibliotecarios a perfeccionar los documentos electrónicos que circulan actualmente en la Web.

El Editor, 2009

Índice general

Cocina cubana: compilación de recetas.....	1
Portada.....	2
Página legal.....	3
Dedicatoria.....	4
Prólogo del editor.....	5
Índice general.....	6
Equivalencias aproximadas.....	16
Desarrollo.....	17
1- HUEVOS, CARNES Y PESCADOS.....	18
1.1- Huevos.....	18
1.1.1- Huevos en salsa.....	18
1.1.2- Tortilla de vegetales.....	18
1.1.3- Tortilla de arroz.....	19
1.1.4- Tortilla de queso.....	19
1.1.5- Huevos fritos con papa y jamón.....	20
1.1.6- Huevos fritos a la ranchera.....	20
1.1.7- Huevos fritos con embutido.....	20
1.1.8- Huevos rellenos.....	21
1.1.9- Huevos escalfados.....	21
1.2- Pollo.....	21
1.2.1- Pollo frito.....	21
1.2.2- Pollo desmenuzado.....	22
1.2.3- Fricase de pollo.....	22
1.2.4- Pollo asado en cazuela.....	23
1.3- Otras carnes.....	23
1.3.1- Hígado a la italiana.....	23
1.3.2- Albódigas.....	24
1.3.3- Carne con papa.....	25

1.3.4- Bistec empanizado.....	25
1.3.5- Ropa vieja.....	26
1.3.6- Lomo de cerdo.....	26
1.3.7- Conejo a la campesina.....	27
1.3.8- Picadillo a la campesina.....	27
1.3.9- Chilindrón de chivo.....	28
1.3.10- Pierna asada.....	28
1.4- Pescados.....	29
1.4.1- Filetes.....	29
1.4.2- Pescado empanizado.....	29
1.4.3- Escabeche.....	30
1.4.4- Pescado crudo.....	30
1.4.5- Rollitos con piña.....	31
1.4.6- Pescado con berenjena.....	32
2- ARROCES Y PASTAS.....	33
2.1- Arroces.....	33
2.1.1- Arroz con maíz.....	33
2.1.2- Arroz con pollo.....	33
2.1.3- Arroz con cerdo.....	34
2.1.4- Arroz Congrí.....	35
2.1.5- Moros y cristianos.....	35
2.1.6- Paella vegetariana.....	36
2.1.7- Arroz salteado.....	37
2.1.8- Arroz frito.....	38
2.1.9- Arroz frito vegetariano.....	39
2.1.10- Arroz con garbanzo.....	39
2.1.11- Arroz con pollo a la chorrera.....	40
2.1.12- Arroz con pescado.....	41
2.1.13- Arroz con salchicha.....	41

2.1.14- Arroz con atún.....	42
2.1.15- Arroz con vegetales.....	42
2.1.16- Atole de arroz.....	43
2.2- Espaguetis.....	43
2.2.1- Espaguetis en salsa.....	43
2.2.2- Espaguetis al pomodoro.....	44
2.2.3- Espaguetis a la carbonara.....	44
2.2.4- Espaguetis a la bolognesa.....	45
2.2.5- Espaguetis con albóndigas.....	45
2.3- Otras pastas.....	46
2.3.1- Codito con embutidos.....	46
2.3.2- Macarrón con queso.....	47
2.3.3- Macarrón con chorizo.....	47
3- SALSAS ALIÑOS, CONSERVAS, HARINAS Y PLANTAS AROMÁTICAS.....	49
3.1- Salsas y aliños.....	49
3.1.1- Salsa criolla.....	49
3.1.2- Salsa bechamel.....	50
3.1.3- Salsa vinagreta de verduras.....	50
3.1.4- Salsa blanca clara.....	51
3.1.5- Salsa de ají.....	51
3.1.6- Salsa de berro.....	51
3.1.7- Salsa alioli.....	52
3.1.8- Salsa de caramelo.....	52
3.1.9- Salsa mayonesa vegetal.....	53
3.1.10- Salsa vinagreta.....	53
3.2- Aliños.....	53
3.2.1- Aliño básico.....	53
3.2.2- Aliño para pepinos.....	54

3.2.3- Aliño para chayote o aguacate.....	54
3.3- Conservas.....	55
3.3.1- Encurtido básico.....	55
3.3.2- Jugo de limón.....	55
3.3.3- Vinagre aromatizado.....	56
3.3.4- Mojo criollo.....	56
3.4- Conservas.....	56
3.4.1- Mango en almíbar.....	56
3.4.2- Piña en almíbar.....	57
3.4.3- Puré de tomate.....	57
3.4.4- Salsa de tomate condimentada.....	58
3.4.5- Catchup.....	58
3.4.6- Pimentón de ají cachucha.....	59
3.4.7- Petit - pois de chícharo.....	59
3.4.8- Col agria.....	59
3.4.9- Calabaza agridulce.....	59
3.4.10- Pepino encurtido.....	60
3.5- Harinas.....	61
3.5.1- Harina de yuca.....	61
3.5.2- Cusubé.....	61
3.6- Plantas aromáticas.....	62
4- CROQUETAS, FRITURAS, EMPANADAS Y PLATOS FRÍOS....	64
4.1- Croquetas.....	64
4.1.1- Croquetas de papa.....	64
4.1.2- Croquetas de pescado.....	64
4.1.3- Croquetas de pollo.....	65
4.1.4- Croquetas de pollo y cerdo.....	66
4.1.5- Croquetas de vegetales.....	66
4.1.6- Croquetas de zanahoria y cebolla.....	67

4.1.7- Croquetas de espinaca.....	67
4.1.8- Croquetas de frijoles.....	68
4.1.9- Croquetas de jamón.....	68
4.1.10- Croquetas de arroz.....	69
4.1.11- Croquetas de papa, col y zanahoria.....	69
4.1.12- Croquetas de papa con queso.....	70
4.2- Frituras.....	70
4.2.1- Frituras de calabaza.....	70
4.2.2- Frituras de pescado.....	71
4.2.3- Frituras de maíz tierno.....	71
4.2.4- Frituras de yuca.....	72
4.2.5- Frituras de garbanzos.....	72
4.3- Empanadas.....	73
4.3.1- Empanaditas de harina.....	73
4.3.2- Empanadas de yuca.....	73
4.3.3- Maripositas chinas.....	74
4.3.4- Empanadas de malanga o ñame.....	74
4.3.5- Churros.....	75
4.3.6- Chiviricos.....	75
4.4- Platos fríos.....	76
4.4.1- Platos fríos de pescado.....	76
4.4.2- Platos fríos de codito.....	76
4.4.3- Platos fríos de papa y vegetales.....	77
4.4.4- Pasta de embutido.....	77
4.4.5- Pasta de pescado o pollo.....	77
4.4.6- Pasta de perro calientes.....	78
4.4.7- Pasta de berenjena.....	78
4.4.8- Pasta de bocaditos con frijoles.....	79
5- DULCES CASEROS Y HELADOS DE FRUTA.....	80

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

