

R E C E T A

I N T E R N A C I O N A L



Gallina Blanca

ESTIUS PRISUS

Contenido

BLINIS CON FRUTOS SECOS Y MOSCATEL.....	3
BROCHETAS DE POLLO (YAKITORI)	4
BROWNIES	5
BULLABESA	6
CALZONE A LOS TRES QUESOS	7
CEVICHE DE SALMÓN CON JUDÍAS VERDES	8
CHILE CON CARNE	9
CREMA BORSHT	10
CREPES SORPRESA CON DATILES Y MIEL	11
ENSALADA DE COUS COUS	12
ENSALADA ITALIANA	13
FAJITAS AL ESTILO MEJICANO.....	14
FIDEOS DE ARROZ CON VERDURITAS	15
GOULASCH.....	16
GUACAMOLE CON FRITOS	17
KEFTAS DE CARNE AL VAPOR.....	18
MILHOJAS DE TERIYAKI DE SALMÓN, VERDURAS Y ARROZ.....	19
PATO A LA NARANJA	20
QUICHE LORRAINE	21
RISOTTO CON MI SALSA CURRY.....	22
RISOTTO CON SETAS Y SALCHICHAS	23
SUSHI ENROLLADO (MAKI)	24
TEMPURA DE LANGOSTINOS Y VERDURAS.....	25
VITELLO TONNATO	26

BLINIS CON FRUTOS SECOS Y MOSCATEL



Ingredientes

135 gr. de harina
2 huevos
300 ml. De leche
30 gr. de mantequilla derretida
2 cucharaditas de levadura en polvo
una pizca de sal
una cucharada de moscatel
300 gr. de frutos secos variados
una pizca de miel para barnizar los blinis

Preparación

Tamizar la harina con la sal dentro de un cuenco. Echar los huevos y mezclar mientras se va incorporando la leche, batiendo del centro hacia el exterior hasta formar una pasta homogénea. Añadir la mantequilla derretida pero fría, la levadura y la cucharada de moscatel. Volver a mezclar y dejar la pasta en reposo una hora.

Pasado el tiempo, añadir a la pasta la mitad de la fruta seca picada, remover y formar los blinis echando parte de la pasta en una sartén engrasada formando círculos sin que se toquen. Voltear los blinis con la ayuda de una espátula procurando que queden dorados de forma uniforme. Pincelar la parte superior de los blinis con miel y espolvorear con el resto de la fruta seca picada, colocándolos en una bandeja entre papel encerado para que no se pequen.

BROCHETAS DE POLLO (YAKITORI)



Ingredientes

4 muslos de pollo deshuesados y sin piel
1 manojo de cebolletas
150 ml. de tamari (salsa de soja japonesa)
150 ml de sake (vino de arroz)
1 pizca de **Avecrem Caldo de Pollo**
90 gr. de azúcar
raíz de jengibre
Shichimi (7 especias)

Preparación

Mezclar en un cazo el azúcar, el sake y el tamari. Reducir a fuego suave durante 7 minutos, removiendo continuamente para que no se derrame la salsa.

A continuación cortar el pollo a dados regulares sazonar con **Avecrem Caldo de Pollo** y trocear las cebolletas. Montar las brochetas intercalando trocitos de pollo y porciones de cebolleta.

Por último, asar las brochetas de pollo en una sartén o a la parrilla. Es conveniente ir pintando la brochetas con la salsa de soja para conseguir que queden más jugosas y sabrosas. A la hora de servir colocar la salsa restante en cuenco y espolvorear con shichimi. Rallar la raíz de jengibre y servir un montoncito en cada plato.



BROWNIES



Ingredientes:

200 gr. de chocolate fondant
150 gr. de azúcar
2-3 huevos
100 gr. de mantequilla
100 gr. de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
100 gr. de nueces picadas
1 cucharada de azúcar glasé
una pizca de sal

Preparación:

Untar un molde rectangular con mantequilla y forrarlo con film transparente o papel de horno.

Cortar la mantequilla y el chocolate en trocitos y calentarlos al 50% de potencia 1 minuto y medio o hasta que estén casi derretidos. Batirlos enérgicamente hasta que estén completamente disueltos.

Batir los huevos con el azúcar y una pizca de sal hasta formar una crema. Agregar el chocolate y la mantequilla derretidos, sin dejar de batir. Incorporar la harina, la levadura en polvo y las nueces y mezclar bien, (sin batidora) incorporándolo con una espátula.

Verter la mezcla en el molde preparado y cocer 3 minutos al 75% de potencia y luego 3 minutos al 100% de potencia. Dejar reposar unos minutos y cortar los brownies en cuadrados. Colocarlos en una fuente de servir y espolvorear con el azúcar glasé.

BULLABESA



Ingredientes:

2 1/2 kg. de pescado variado limpio y con cabeza (rape, merluza, dorada, salmonete y escorpera)
6 langostinos grandes
600 gr. de cangrejos de mar
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**
2 cebollas
3 dientes de ajo
4 tomates maduros
1 trozo de hinojo
6 rebanadas de pan de barra
unas hebras de azafrán
1 cucharadita de hierbas de Provenza
2 cucharadas de perejil picado
1 taza de aceite de oliva
1 cucharada de pimienta negra en grano
pimienta negra molida y sal

Para la salsa:

3 dientes de ajo
1 yema de huevo
1 taza de aceite de oliva
1 cucharadita de pimentón dulce

Preparación:

Trocear los pescados y colocar las cabezas en una olla. Agregar abundante agua, hinojo, las hierbas y pimienta en grano. Sazonar con 2 pastillas de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**, cocer durante 1 hora y colar.

Calentar 4 cucharadas de aceite en una cazuela y rehogar las cebollas y los ajos picados. Agregar el tomate troceado y cocer 4 minutos. Incorporar el pescado, cubrir con el caldo y añadir azafrán y perejil picado. Cocer 15 minutos a fuego moderado, añadir los mariscos y cocer 10 minutos más.

Majar 3 dientes de ajo hasta hacer una pasta. Colocar la yema en el vaso de la batidora, añadir aceite y batir. Cuando empiece a montar, agregar el resto hasta terminarlo. Condimentar con la pasta de ajo, sal, pimienta y pimentón. Colocar la salsa (rouille) en un bol y reservarla.

Freír las rebanadas de pan en el aceite de oliva restante y escurrirlas sobre papel absorbente. A la hora de servir, disponer en una sopera las rebanadas de pan frito, los pescados, los mariscos y luego el caldo. Servir la salsa aparte.



CALZONE A LOS TRES QUESOS



Ingredientes:

2 vasos de harina
2 cucharadas de levadura royal
1/2 vaso de aceite
1/2 vaso de agua con un poco de leche
1 pizca de **Avecrem Pollo**
1 cuchara condimento de finas hierbas

Relleno:

200 gr. de mozzarella
300 gr. de requesón
100 gr. de chorizo
2 huevos
100 gr. de queso parmesano rallado

Preparación:

Mezclar los ingredientes para formar la masa. Estirlarla y darle forma redonda. Espolvorearla con **Avecrem Pollo** y condimento de finas hierbas.

Cortar la mozzarella, mezclar con el requesón, el parmesano, el chorizo en taquitos y los huevos batidos. Salpimentar.

Rellenar con esto la mitad de la masa, doblarla para envolverlo. Sellar los bordes y pinchar un poco la superficie de la masa. Hornear durante 25 minutos a 200 °C.



CEVICHE DE SALMÓN CON JUDÍAS VERDES



Ingredientes:

600 gr. de salmón fresco
2 cebolletas pequeñas
2 cucharadas de vinagre de arroz o de vino blanco
el zumo de 1 limón
400 gr. de judías verdes
2 cucharadas de semillas de sésamo tostado
2 cucharadas de salsa de soja
6 cucharadas de aceite de oliva
pimienta
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**

Preparación:

Limpiar el pescado de piel y espinas y, con la ayuda de un cuchillo afilado, cortarlo en láminas finas. Colocar las lonchitas de pescado en un recipiente a medida que se vayan cortando.

Aliñar con 4 cucharadas de aceite de oliva, el vinagre y el zumo de limón. Limpiar las cebolletas y cortarlas en pequeños trozos incluyendo un poco de su parte verde. Incorporarlas al recipiente con el salmón. Sazonar con **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal** desmenuzado y mezclar bien. Reservar en el frigorífico durante 4 ó 5 horas.

Despuntar las judías, cortarlas en tiras finas a lo largo y saltearlas en una sartén con el aceite restante durante 4 minutos. Espolvorear con las semillas de sésamo y regar con la salsa de soja. Repartir las judías en el fondo de 4 platos individuales y colocar encima el salmón macerado. Servir enseguida.



CHILE CON CARNE



Ingredientes:

500 gr. de carne picada de ternera
1 bote de judías pintas
1 bote de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**
pimentón picante
comino molido
1 lata de maíz cocido
una pizca de **Avecrem Ajo y Perejil**
100 gr. de queso rallado
aceite de oliva
pan de baguette

Preparación:

Sofreír la carne en el aceite. Añadir el **Avecrem Ajo y Perejil**, rehogar. Añadir el **Sofrito de Tomate y Cebolla en Trozos Mis Sofritos**. Seguir rehogando.

Añadir el pimentón picante, el comino molido, las judías bien escurridas, el maíz y terminar de mezclar todo.

Servir sobre baguette de pan, con queso rallado por encima.



CREMA BORSHT



Ingredientes:

- 2 litros de **Caldo de Pollo y Verduras Gallina Blanca**
- 6 remolachas (precocidas)
- 1 limón (zumo)
- 1/2 l. de crema de leche
- 2 cucharadas de puré de patatas (opcional)
- 1 cucharada de azúcar
- 1 pellizco de **Avecrem Caldo de Pollo**

Preparación:

Pela las remolachas, córtalas en trocitos y ponlas a hervir con el **Caldo de Pollo y Verduras Gallina Blanca**, hasta que estén tiernas. Agrega el zumo del limón y el azúcar.

Retira del fuego y añade el puré al gusto y la crema de leche (no deben hervir). Sazonar con **Avecrem Caldo de Pollo** al gusto.



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:

