

Entrada

Crema de quesos con camarones

Ingredientes:

- ¼ kg. de camarón crudo con cabeza y piel
- ¼ kg. de queso manchego
- ¼ kg. de queso holandés
- 1 pieza de queso crema grande
- 1 cucharada de mantequilla
- ½ cucharada de cebolla en polvo
- ¼ litro de crema espesa
- 1 kg. de jitomates
- ½ cebolla
- ½ cucharada de azúcar
- 2 hojas de laurel
- 1 diente de ajo
- 2 litros de agua
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Se ponen los camarones en medio litro de agua hirviendo durante 5 minutos, sin pelarlos, con todo y cabeza, que es lo que le da más sabor al caldo. Cuando se hayan cocido, se escurren, se pelan y se reserva el caldo.

Los jitomates se muelen en la licuadora y se cuelean. En un sartén, se derrite la mantequilla y se saltean la cebolla y el ajo picados finamente. Cuando esté transparente la cebolla se añade el jitomate molido y se le agregan el laurel, la media cucharita de azúcar y sal y pimienta al gusto. Cuando esté cocido el jitomate se apaga el fuego.

Aparte, se cortan los tres quesos en trozos y se licuan con la mitad de los camarones, la crema y un poco de caldo de los camarones. Cuando esté hecha la mezcla se añade a la cacerola donde se cocieron los camarones junto con el resto del caldo y se cocina a fuego lento por unos minutos. Después, se le añade la salsa de jitomate ya colada, se condimenta la sopa con cebolla en polvo y sal y pimienta quebrada. Se deja cocinar por unos minutos más. Por último se puede decorar con los camarones restantes.

Supremas de huauzontle

Ingredientes:

- 4 elotes
- 3 pechugas
- 1/2 kg. de huauzontle
- 1 clara de huevo
- 3 cucharadas de crema
- 2 tazas de chile pasilla
- 1 cucharada de bicarbonato
- Sal y pimienta

Para la salsa de chile pasilla:

- 4 chiles pasilla
- 2 jitomates
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- Sal

Preparación:

Los huauzontles se cuecen en 1 ½ litros de agua con el bicarbonato disuelto y un poco de sal. Los elotes se desgranar y se muelen en la licuadora. Cocidos los huauzontles, se separan de las ramas y se exprimen. Se colocan en la licuadora junto con los elotes molidos, la clara de huevo, la crema y sal y pimienta al gusto.

Se abren las pechugas a lo largo con un cuchillo de buen filo, con mucho cuidado para que no se rompan; después, con una manga pastelera o una bolsa de plástico con una punta rasgada, se rellenan las pechugas con la mezcla de los huauzontles. Una vez hecho esto, se cierran un poco con ayuda de unos palillos. Ya cerradas, se frien en un sartén con aceite hasta que se doren. Se colocan en un refractario y se hornean a 180°C por 30 minutos o hasta que estén bien doraditas.

Preparación de la salsa:

Los chiles pasilla se remojan en agua hirviendo por unos minutos, se desvenan y se despepitan. En un comal se asan los jitomates la cebolla y el ajo. Después se licuan junto con los chiles pasilla (con un poco de su agua de remojo), y sal al gusto. La salsa se puede colar si se desea.

Una vez que salen del horno, las pechugas pueden rebanarse y bañarse con la salsa de pasilla bien caliente.

Dulce poblano de camote

Ingredientes:

- 3 camotes
- 3/4 de taza de azúcar
- 1/3 taza de mantequilla (90 grs.)
- 1/2 cucharada de canela molida
- 1/2 de taza de crema
- la ralladura de una naranja
- 1/3 de taza de pasas

Preparación:

Se cuecen los camotes con todo y cáscara en agua hirviendo durante 25 minutos. Luego se escurren, se pelan y se machacan con media taza de azúcar, mantequilla, canela, crema y la mitad de la ralladura de naranja. Este procedimiento se puede hacer en el procesador de alimentos o en la licuadora.

Se precalienta el horno a 165°C. Para hornear, se engrasa un recipiente con un poco de mantequilla y se espolvorea con azúcar y la ralladura de naranja restante. En el molde se vacía la mezcla de camote y se hornea 10 minutos. Se puede adornar con pasitas después de salir del horno. Se sirve frío.

Aguacates rellenos de callo de hacha

Ingredientes:

- 4 aguacates maduros
- 250 grs. de callo de hacha o almeja
- ½ taza de jugo de limón
- ½ taza de cilantro finamente picado
- ½ taza de aceite de oliva
- ¼ de taza de orégano fresco picado (u orégano seco)
- Sal y pimienta al gusto
- Chile serrano picado al gusto

Preparación:

Se corta el callo de hacha en pequeños cubos (si es de almeja no se corta); se le agrega el jugo de limón, cilantro picado y orégano picado.

Se añaden sal y pimienta al gusto y aceite de oliva; se mezcla un poco y se deja reposar por 20 minutos en el refrigerador. Los aguacates se lavan, se abren en dos partes, se les quita el hueso, se les quita la pulpa con una cuchara parisien o normal, y se agrega al marinado, dejando que sólo quede una pequeña capa de color en la cáscara de aguacate. Se conservan las cáscaras barnizándolas con un poco de aceite de oliva o jugo de limón para evitar que se oxiden. Se mezcla el aguacate con los demás ingredientes, con mucha suavidad para no maltratarlo, y se rellenan los medios aguacates con esta mezcla. Se pueden acompañar con un poco de chile serrano finamente picado.

Pescado a la veracruzana

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite
- 4 dientes de ajo picados
- ½ taza de cebolla picada
- 1 kg. de tomates picados sin piel, sin semilla y cortados en cuadritos
- 1 pieza de pimiento morrón verde cortado en juliana
- Sal y pimienta al gusto
- Laurel y tomillo
- ½ cucharada de orégano seco
- ¼ de taza de alcaparras
- 6 filetes de huachinango
- 2 cucharadas de mantequilla
- 6 chiles jalapeños

Preparación:

Calentar el aceite en una cacerola. Freír la cebolla junto con los ajos. Agregar los jitomates y cocinarlos. Después añadir el pimiento y sazonar con sal y pimienta, laurel y el orégano. Dejar hervir un poco, tapar la cacerola y cocinar a fuego lento por ocho minutos. Incorporar las alcaparras y aceitunas y cocer 5 minutos más. Una vez que se compruebe que la mezcla está bien sazonada, retirarla del fuego.

Precalentar el horno a 190°C. Lavar los filetes, secarlos y salpimentar por ambos lados. Saltear el pescado en la mantequilla por ambos lados.

Colocar los filetes en un recipiente para hornear engrasado y bañarlos con la salsa de jitomate. Se cubre el recipiente con papel aluminio y se hornea de 10 a 15 minutos. A la hora de servir, se puede adornar cada pescado con chiles jalapeños cortados en rodajas.

Mousse de tequila

Ingredientes:

- ¾ de sobre de grenetina
- ¾ de taza de azúcar
- Una pizca de sal
- 4 huevos, separando yemas y claras
- El jugo de un limón
- 2 cucharadas de agua
- ½ taza de tequila blanco
- ¼ taza de licor de naranja
- ¼ de taza de azúcar
- La ralladura de un limón

Preparación:

La grenetina se disuelve en media taza de agua fría y se deja reposar 5 minutos. En una cacerola de teflón mezclar la grenetina, el azúcar y la sal. Batir las yemas en un tazón hasta que espesen y queden cremosas. Agregar el jugo de limón y el agua, y continuar batiendo.

Incorporar la mezcla a la gelatina y ponerla a fuego lento durante 5 minutos, moviendo constantemente o hasta que la grenetina se disuelva.

Retirar del fuego; agregar tequila, licor de naranja y ralladura de limón. Dejar que se enfríe y refrigerar.

En un recipiente batir las claras de huevo e incorporar gradualmente el azúcar restante hasta formar picos constantes. Cuando la mezcla de yemas empiece a cuajar, añadir las claras moviendo suavemente. Pasar a un recipiente de servir o repartir en platos individuales y refrigerar dos horas mínimo. Adornar con la ralladura de limón.

Crema de cilantro

Ingredientes:

- ½ kg. de calabacitas
- 6 tazas de caldo de pollo
- 1 taza de cilantro finamente picado
- ¼ taza de mantequilla
- ½ cebolla picada
- 1 papa cortada en cubitos
- 2 chiles serranos, asados, pelados, despepitados y picados
- ½ taza de crema
- 2 manzanas
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de agua con gotas de limón

Preparación:

Se ponen a cocer las calabazas cortadas en cubos y con un poco de sal aproximadamente 20 minutos. Se saltean la cebolla y los chiles jalapeños con mantequilla. Después de que las calabacitas están bien cocidas se muelen en la licuadora con una parte del caldo de pollo y cilantro picado, hasta tener una consistencia en forma de puré. La mezcla mezclada se vierte en el sartén con la cebolla y los chiles. Se agrega el caldo restante, sin dejar de mover para que no se pegue; se sazona con sal y pimienta al gusto y se deja hervir por unos 15 minutos aproximadamente. Ya hervida la sopa se le añaden los trozos de la papa y se deja cocer de nuevo.

Las manzanas se cortan en cuadros pequeños y para que no se oxiden se colocan en un recipiente con agua y limón; se utilizarán hasta servir la sopa. Aparte, en la licuadora se colocan las papas, los chiles y la cebolla para tener un puré fino bien molido. las papas , los chiles y la cebolla.

Para temperar la crema se le incorporan unas cucharadas de la sopa para que no resienta el cambio brusco de la temperatura; después de haber temperado la crema se licua con el resto de la sopa. Esté puré se pone a hervir por sólo unos minutos a fuego lento. Se sirve y para decorar se colocan los trozos de la manzana.

Filete de res al chipotle

Ingredientes para la salsa:

- ¾ de aceite
- 4 chiles chipotles
- 1 chile ancho
- 1 1/2 cebolla cortada en cuatro
- 4 dientes de ajo
- Sal
- 12 jitomates
- ½ taza de perejil
- 1/3 taza de aceite de oliva
- 2 rebanadas gruesas de cebolla

Para la carne:

- 2 cucharadas de mantequilla
- ½ taza de aceite de olivo
- 8 filetes de res/ o una caña de filete
- Sal
- ¾ de cucharadas de pimienta
- 1 ½ taza de caldo de res

Para la guarnición:

- Queso manchego en rebanadas
- Nopales asados
- Papa cambrey
- Perejil

Preparación:

Se ponen en una cacerola sólo los huesos del filete alrededor de una hora u hora y media en el horno; al sacarlos se añaden las verduras y se deja dorar la mezcla en el fuego; después se agrega el puré de tomate y sin dejar de mover agregamos el vino tinto para desprender las partes pegadas de la cacerola. Finalmente dejamos que se evapore el vino.

Se pasan los huesos a una olla, se cubren con agua y se dejan cocer alrededor de dos horas a fuego medio para poder extraerles el sabor. En una cacerola se vierte un poco aceite de olivo y se ponen a freír los chiles despepitados y desvenados hasta que suelten su jugo; se agrega la cebolla cortada en pedazos grandes junto con el ajo y el jitomate y todo esto se deja dorar. Poco a poco se añade el agua y se deja cocer durante 25 minutos aproximadamente.

Los nopales se cortan en forma circular con un cortador, y se doran en el aceite. Se rebana el filete en cortes gruesos; para darles forma redonda se envuelven con un trapo húmedo y se aplanan. Se sazonan con sal y pimienta al gusto, y en aceite y un poco de mantequilla, en un sartén, se sellan por ambos lados durante 5 minutos aproximadamente.

En el mismo sartén donde se doraron los filetes se pone a hervir el caldo de res colado hasta que se reduzca a la mitad. En una cazuela se pone el aceite restante y la mantequilla, y se agregan las rodajas de cebolla.

La salsa se mezcla en la licuadora; la cebolla, ya dorada, se retira de la cazuela. Se cuele la salsa sobre la cazuela. Se añaden unas cucharadas de la salsa al sartén del caldo de res para desprender las partes pegadas del contorno y después se agrega a la salsa, se mezcla bien y se sazona con sal y pimienta; se le incorpora perejil y se deja cocinar durante 40 minutos.

Preparación para la guarnición:

Sobre los filetes se le agrega la salsa ya preparada, al gusto; también se colocan las rebanadas de los quesos sobre cada uno, junto con un poco de perejil; al rededor se ponen las papitas cambray y se mete al horno alrededor de 10 o 15 minutos a 220° C. Queda listo para servir.

Dulce de elote**Ingredientes:**

- 4 elotes tiernos desgranados
- 4 tazas de leche
- 250 grs. de azúcar
- 1 raja de canela
- 3 yemas de huevo
- ¼ cucharada de bicarbonato
- Canela molida
- Piñones (para decorar)
- Canela en polvo

Preparación:

En una cacerola se ponen al fuego 3 tazas de leche con bicarbonato y la raja de canela; cuando hierva la mezcla se agrega el azúcar. Los elotes desgranados se muelen con ½ taza de leche en la licuadora. Se cuele la mezcla y se agrega a la leche hirviendo. Se deja hervir a fuego medio.

Las yemas se baten con un poco de leche y se agregan a la mezcla del elote, que se encuentra en el fuego, y se mueve constantemente. Cuando toma punto de crema se vacía en un recipiente, se deja enfriar y se mete al refrigerador. Cuando se vaya a servir se decora con canela en polvo y unos cuantos piñones.

Sopa de nuez al chipotle

Ingredientes:

- ¼ kg. de nuez
- 1 lata de chiles chipotles en salmuera
- 8 tazas de caldo de pollo
- Mantequilla para freír
- 1 taza de cebolla picada
- 3 dientes de ajo
- 4 cucharadas de pasta de tomate (se vende en lata)
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Moler las nueces con el caldo de pollo y una cucharada de líquido de la lata de chiles chipotles en un procesador de alimentos o en licuadora hasta que la mezcla adquiera consistencia líquida. Se derrite la mantequilla en una cacerola grande, se agrega la cebolla y se saltea a fuego bajo. Se añade el ajo. Se incorpora poco a poco la pasta de tomate y se deja que se integre bien con el ajo y la cebolla, hasta que el fondo de la cacerola se oscurezca.

Se vierte la mezcla de las nueces con el caldo a la pasta que se encuentra en la cacerola sin dejar de mover hasta que hierva. Se sazona con sal y pimienta al gusto. Se baja el fuego, se tapa la cacerola y se deja cocinar cinco minutos más aproximadamente. Para adornar la crema al servirla se le pueden agregar nuez y unas rajitas de chiles chipotles.

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:

