

Recetas para enamorados de la cocina

Recopilación de ricas recetas



19/02/2010
Gourmetmenu
Por Gustavo Jiménez Mora

Prologo

Hoy en día la cocina y la gastronomía han tomado un lugar importante dentro de nuestra sociedad, la prueba esta en la cantidad de programas dedicados a enseñarnos a preparar las ms increíbles recetas, los concursos y los show donde se muestra el trajín de cocineros para lograr ganar y las múltiples recetas que encontramos en Internet y el los principales periódicos del mundo.

Hoy día un diario o prensa que se precie no deja de tener un sección dedicada a la cocina, con artículos escritos por los chef mas importantes o mas afamados de cada lugar, y cada revista de moda, tiene entre sus paginas recetas y secciones dedicadas a la gastronomía, a mostrarnos curiosidades, lo ultimo en utensilios par cocinar y los lugares donde podemos comer mejor y mas sabroso

En esta recopilación de recetas, he buscado en los diarios para encontrar interesantes combinaciones con las cuales podemos agradar a familiares y amigos.

Un recetario para quienes como yo están enamorados de la cocina, con algunas de las recetas que yo siempre colecciono y que busco para tenerlas dentro de mí computadora....

Espero lo disfruten

Gustavo Jiménez Mora

Cocinero e instructor

Las sexi recetas del



Este es un importante periódico de la isla de Jamaica, es su sección de Thursday Food siempre nos ofrecen recetas espectaculares y muy fáciles de preparar.

Entregadas por los mejores chef de su cocina.

Jueves, 11 de febrero 2010

Desde el Negril con amor

Chef Kevin Broderick del Rockhouse boutique hotel, Negril y el recién inaugurado Pushcart Restaurant & Rum comparte las siguientes recetas salpicadas de seducción lo suficiente para salir de usted y los suyos en el estado de ánimo para el amor.

Pollo Valentino

Ingredientes:

- 12 oz de pechuga de pollo
- 8 oz carne de cangrejo de río
- 4 tazas de caldo de pescado
- 10 hojas grandes callaloo (sancochadas)
- 3 cucharadas de Adobo
- 1 cucharada de pasta de tomate
- ¼ de taz de vino blanco
- 2 cucharadas de crema de leche
- 1 cebolla pequeña (finamente picada)
- 1 ramito de tomillo
- 1 hoja de laurel
- 6 semillas de pimienta
- ½ cucharada de ajo (picado)
- 2 zanahorias medianas (peladas y blanqueadas)
- 1 zanahoria grande, cortada en pedazos
- 6 pepinos bebé o calabacín



2 cucharadas de mantequilla de
1 cucharadita de perejil picado

Método:

Derrita 1 cucharadita de la mantequilla en una cacerola, a continuación agregue la cebolla, el tomillo, ajo, laurel, las semillas de pimiento y la zanahoria cortada en pedazos. Sofría hasta que la cebolla esté transparente, agregue el caldo de pescado, tape y deje hervir a fuego lento.

Para preparación de pollo

Aplaste el pollo con un mazo de carne, salpimiente, luego cubra los filetes con las hojas de callaloo y la carne de cangrejo de río. Envuelva individualmente en plástico formando un rollo y póchelo o cocínelo en el caldo de pescado durante 20 minutos.

Para hacer la salsa

Tome 2 tazas de caldo de pescado, agregue la pasta de tomate, el vino blanco y la crema, luego bata hasta obtener una consistencia suave. Hierva durante 10 minutos.

Sofría pepinillos y zanahorias con perejil y sirva como acompañante.



Scotch bonnet



Total de pargo con ñame al vapor (Yam Cake)

Ingredientes: (Este plato es del restaurante Pushcart)

1 pescado pargo entero

1 paquete de Callaloo (son hojas de ocumo como la de la imagen, se pueden sustituir por bleo (amaranto) o espinaca)

½ calabacín cortado en rebanadas

½ taza de ñame, cocido y triturado

1 huevo

¼ de taza de pan rallado

2 pimientos Scotch bonnet (boina escocesa)

1 cucharadita condimento de pescado

Método:

Sazone el pescado, y luego cúbralo con las hojas de callaloo y envuélvalo en papel de aluminio y cueza a la parrilla sobre carbones durante 15-20 minutos.

Para hacer pastel de Ñame

Combine el ñame con huevo, pimienta y pan rallado, forme hamburguesas cocínelas en la parrilla al carbón.

Sazone el calabacín y colóquelo en la parrilla junto con las verduras cortadas en cubitos.

Cocine todo a la parrilla y sirva.

Camarón flecha de Cupido

Ingredientes:

6 camarones grandes (pelados y limpios)

4 cucharadas de ron el de Jamaica es el Appleton

Aceite de oliva

Limón

Tomate

Lechuga

Pepino

Adobo Jerk



Caña de azúcar pelada y cortada en pinchos de

Método:

Marine los camarones con el adobo jerk (es un adobo jamaicano) y con ron (Appleton) por 2 horas. Haga la ensalada mixta con tomate, lechuga, pepino, luego agregue el aceite de oliva y el zumo de 1 limón al gusto. Cocine los camarones metidos en los pinchos de caña de azúcar a la parrilla de carbón y sívalos en una copa de Martini. Adorne con cascara y hojas de limón y una cucharada de la salsa de especias.



Adobo jerk

Jamaican Jerk (gourmetmenu)

Ingredientes

- 1 cucharada de jengibre en polvo
- 1 cucharada de ají en polvo
- 1 cucharada de pimienta de Jamaica (yo uso bayas de pimienta de Jamaica enteras, ligeramente tostadas en una sartén, a continuación, bien molidas)
- 1 cucharadita de pimienta negra
- ¼ cucharadita de pimienta roja
- 1 cucharadita de canela molida
- ½ cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1 cucharada de azúcar morena
- 1 cucharadita de sal

Preparación

En un tazón, combine muy bien todos los ingredientes. Guardar en bolsas herméticas.



Apple Strawberry Cheese Cake

Ingredientes:

1 ½ libra de queso crema
4 oz de azúcar granulada
3 huevos
½ taza de crema espesa
¼ de taza de puré de fresas
1 manzana mediana picada
2 oz almidón de maíz
(disuelto)

Método:

Bata juntos el queso crema y el azúcar a continuación, agregue los huevos y la crema, el puré de fresa, manzana y almidón de maíz. Vuelque en un molde y cueza en baño María durante 1 hora en el horno a 175°C-300°F

Chocolate Kisses

Ingredientes:

4 oz de mantequilla sin sal
3 oz de azúcar
2 huevos
¾ de lbs de harina
2 oz chispas de chocolate

Método:

Crema la mantequilla y el azúcar, luego añada los huevos, harina y virutas de chocolate. Mezcle en la segunda velocidad de procesador o amase durante 30 segundos. Estire sobre una superficie enharinada. Corte en formas de corazón. Coloque en una bandeja de hornear y hornee a 175°C-350°F durante 15 minutos. Rellene con chocolate o con dulce de leche, pegando 2 corazones de galleta.





Fresas cubiertas de chocolate

Ingredientes:

8ozs de chocolate semi-dulce cortado en pedazos pequeños

$\frac{3}{4}$ de taza de crema de leche espesa

2 cucharadas de mantequilla sin sal

1 cucharada de brandy

2 docenas de fresas

Método:

Derrita el chocolate en un baño María a continuación, añade la nata, la mantequilla y el brandy. Ayudándose con un tenedor coloque las fresas con el en la salsa y cúbralas con una de chocolate. Déjelas escurrir bien y colóquelas sobre papel encerado.

Jerk Chicken en caña de azúcar

Pollo con con de azúcar

(Desde el restaurante Pushcart)

Ingredientes:

1 pierna y el muslo del pollo (completo), deshuesado

Una caña de azúcar (pelada y cortada en tiras 6 pulgadas)

$\frac{1}{4}$ de botella de cerveza (Red Stripe es un cerveza jamaicana)

3 cucharadas de adobo Jerk (ver receta)

1 plátano maduro (pelado)

$\frac{1}{2}$ taza de Salsa jerk

Método

Sazone el pollo, y luego insertar la caña de azúcar (donde estaba el hueso original). Arme con alambre para darle forma y cocine en la parrilla al carbón. Rebane de plátano maduro y cocínelo a la parrilla. Añadir a la salsa la cerveza y cocine lentamente por 20 minutos. Sirva con el pollo.



Otra propuesta que nos hace el Jamaican Observer es un dulce corazón de chocolate en una receta riquísima par aquellos que lo aman (al chocolate)

Sweet Heart

Jueves, 11 de febrero 2010

Nicole Shirley de Sweet Temptations comparte con nuestros lectores de Thursday Food su superdelicioso Valentine's Mona Lisa's Chocolate Secret.



Ingredientes:

1 taza de mantequilla cortada en trozos
8 oz chispas de chocolate semi-dulce
1 ¼ de tazas de azúcar
1 taza de cacao en polvo sin azúcar tamizado
6 huevos grandes

Método:

Precalentar el horno a 175°C-350°F. Cubra el fondo de un molde con forma de corazón con papel encerado. Mezcle la mantequilla y el chocolate en una cacerola grande a fuego bajo hasta que se derrita. Mezcle el azúcar y el cacao en un tazón grande. Añada los huevos, bata hasta que este bien mezclado. Bata en la mezcla de chocolate la mantequilla. Vierta la mezcla en el molde preparado. Hornee hasta que al inserta en el centro un palillo, salga limpio, unos 45 minutos.

Ganache de chocolate

Ingredientes

9 oz de chocolate amargo
1 taza de crema espesa

Método:

Pique el chocolate. Lleve la crema espesa al fuego hasta que hierva. Retire del fuego, añada el chocolate en el líquido caliente y revuelva hasta que se derrita el chocolate.

Glaseado de chocolate

Ingredientes

6 cuadrados de chocolate semidulce

¼ de taza de mantequilla
1 libra de azúcar glas
1/8 de cucharadita de sal
½ taza de leche
1 cucharadita de vainilla

Método:

Derrita la mantequilla y el chocolate a fuego lento, revolviendo constantemente. Combine el azúcar, sal, leche y la vainilla en un recipiente refrigerado. Agregue la mezcla de chocolate y mezcle bien. Deje reposar, revolviendo ocasionalmente, hasta que espese lo suficiente como para extenderse.

Para armar la torta

Método:

Vuelque le glaseado de chocolate por encima de la torta y permita que escurra por los lados. Refrigere hasta que este firme. Con una manga pastelera y la ganache haga arabescos y decore el borde de la torta o alrededor de la base de la torta y decore con virutas de chocolate, haga rosetas sobre el glaseado de chocolate en la parte superior de la torta y decore con fresas frescas y virutas de chocolate.

Y para cerrar una cena romántica con broche de oro nada más idóneo que la propuesta de cocteles.

Cócteles de Cupido

Jueves, 11 de febrero 2010

Si usted está planeando una cena romántica este Día de San Valentín, ¿por qué no dar un paso más e impresionar a su persona especial al mostrar sus habilidades en un cóctel? Thursday Food visitó al mezclador y director de “Bars to Go Group Patrice McHugh” que estaba feliz de avivar el amor con pociones en recetas para acompañar su comida y le pondrá un adecuado estado de ánimo.



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:

