

Ecléctica y santafesina

Una nueva cocina para los productos
característicos de la región



Ecléctica y santafesina

Ministerio de Innovación y Cultura de Santa Fe
Ecléctica y santafesina. 1a ed. Santa Fe, 2014.
84 p. ; 20x29 cm.

ISBN 978-987-26301-6-4

1. Cocina Regional. 2. Libro de Recetas. I. Título.
CDD 641.591 82 24

Fecha de catalogación: 17/03/2014

Edición general:

Secretaría de Producciones, Industrias y Servicios Culturales
Ministerio de Innovación y Cultura de la Provincia de Santa Fe

Producción de contenidos: Fundación Rosario Cocina Ideas

Diseño: Verónica Franco y Liliana Agnellini

Edición y corrección: Carina Zanelli

Fotografías: Mario Gómez Casas

Ministerio de Innovación y Cultura de la Provincia de Santa Fe
San Martín 1642. Santa Fe (S3000FRJ)

ISBN: 978-987-26301-6-4

Queda hecho el depósito que marca la Ley 11.723

Impreso en Argentina

Ecléctica y santafesina

Una nueva cocina para los productos
característicos de la región

Las artes de la mesa son una forma de refinamiento que transforma el alimento en cultura y la cocina en gastronomía.

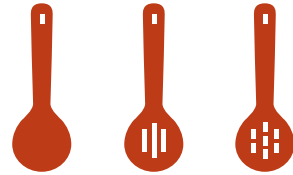
Jacques Le Goff

Ecléctica y Santafesina brinda nueve propuestas culinarias originales y contemporáneas basadas en productos de origen santafesino, desde los clásicos frutos del río y la llanura a las más recientes explotaciones alternativas. Resultado del trabajo de los jóvenes cocineros profesionales nucleados en la Fundación Rosario Cocina Ideas, los platos presentados proponen una refrescante mixtura entre lo mejor de la cocina actual y los valores tradicionales, esenciales, de cada ingrediente elegido. Aquí están las infaltables carnes vacunas de las praderas junto con los excelentes corderos del norte. El maíz y el trigo con el arroz y los frutos de la huerta. El dulce de leche y el queso trebolgiano, de prolongada maduración. Los novedosos arándanos del sur a la par de las legendarias frutillas de Coronda. Y los peces, por supuesto, los de siempre y los recién llegados.

Claro que los productos solos no conforman una cocina. Una cocina es un modo, una fórmula, un arte de la combinación, la preparación y la presentación. La cocina es inseparable del legado de cualquier cultura y a la vez su ejercicio cotidiano. La diversidad que caracteriza a la cultura santafesina se traduce en una herencia culinaria tan rica y variada como el origen y la experiencia de su población.

Una tradición plural que vive y se renueva en las recetas de este libro. Lo que resta quizás sea la mejor parte: que cada quien encuentre su plato favorito y lo disfrute en la mesa junto a los suyos.





:: Guillermo Boffa

entrada :: gajos de zapallo asados
con crema espumosa
de queso azul

plato principal :: trucha rellena
con velo de semillas y frutos secos

postre :: panal de miel

entrada ::

gajos de zapallo asados con crema espumosa de queso azul

ingredientes

para los gajos de zapallo

Zapallo, 1
Rama de canela, 1
Tomillo, 1 brizna
Manteca, 40 g
Ajo, 2 dientes
Sal, c/n
Pimienta negra, c/n

para la crema espumosa de queso azul

Crema de leche, 200 g
Queso azul, 100 g
Pimienta, c/n
Sal, c/n

para el emplatado

Avellanas tostadas, 10
Crocante de panceta, 30 g
Hojas de rúcula, 50 g
Mastuerzo (hierba salvaje comestible), c/n

preparación

para los gajos de zapallo asados

Cortar el zapallo en gajos, dejando adheridas sus semillas. Colocar en una placa junto con la manteca, el tomillo, el ajo y la canela en rama. Asar en el horno. Salpimentar.

para la crema espumosa de queso azul

Llevar a ebullición la crema de leche y fundir en ella el queso azul, salpimentar.
Montar al momento del montaje del plato.

terminación y emplatado

Tostar las avellanas en el horno, y aún calientes, desprender la piel frotándolas entre sí, en un paño de cocina. Cortar groseramente. Reservar.

En un plato hondo acomodar un gajo de zapallo, sobre éste agregar un poco de la crema de queso azul y terminar con las hojas de rúculas, el mastuerzo, el crocante de panceta y las avellanas tostadas. Terminar con un hilo de aceite de oliva de buena calidad.



*Zapallo y queso azul
combinan a la
perfección con el gran
espumante de sabor
argentino extra brut*



plato principal :: trucha de Pujato rellena con velo de semillas, hierbas y frutos secos

ingredientes

para la trucha

Trucha arco iris, 1
Langostinos, 3
Espinacas, 10 hojas
Hierbas frescas, 10 g

para el velo

Fumet, 200 cc
Agar agar, 3 g
Mix de semillas, ½ cucharada
Almendras, 5

para la crema de coliflor

Coliflor, 1 pequeño
Leche, 500 cc
Manteca, 10 g
Manteca de cacao, 20 g
Pimienta blanca, c/n
Nuez moscada, c/n
Sal, c/n

para los vegetales de temporada

Hinojos salvajes, 4
Legumbres frescas (arvejas, habas), 300 g
Vegetales baby, 300 g
Brotos, 100 g
Cucharadas grasa de jamón crudo, 3
Aceite de maní, 1 cucharada
Flores de ciboulette, c/n
Hierbas salvajes, c/n
Pastis (licor de anís francés), 1 cucharada

preparación

para la trucha

Limpiar y blanquear las hojas de espinacas. Reservar. Limpiar los langostinos. Introducir en cada uno de ellos un palillo de brochette o aguja de cocina para que queden rectos. Cocinar de ambos lados en una sartén con un poco de manteca, salpimentar, dejar enfriar y envolver en las hojas de espinacas. Descamar las truchas y abrir desde el lomo. Retirar el espinazo central, sus vísceras y las espinas laterales. Acomodar los langostinos en el centro del pescado y envolver en papel film para luego terminar pochando en el fumet, o bien, cocinando al vapor.

para el velo

Pelar en agua hirviendo las almendras y filetear. Reservar para el montaje. Blanquear las hierbas y licuar con 200 cc de fumet y el agar agar. Llevar a ebullición y filtrar. Distribuir esta preparación sobre un papel film en una superficie lisa, de manera de obtener una lámina delgada. Antes de que cuaje el agar agar acomodar las semillas y las almendras fileteadas.

para la crema de coliflor

Limpiar las flores de coliflor y cocinar en la leche. Licuar de manera que nos quede una textura suave y con consistencia de un puré ligero. Sin detener el funcionamiento de la licuadora agregar las dos mantecas y condimentar. Reservar.

para los vegetales de temporada

Derretir la grasa de jamón crudo. Mezclarla con el aceite de maní y el pastis. Reservar. Limpiar los hinojos y cocinar al vapor. Salpimentar. Cocinar las legumbres por orden de cocción y después detener la cocción en agua fría para proteger el punto de cocción obtenido. Reservar. Limpiar los brotes y reservar en agua helada para obtener una textura bien crocante. Para el servicio mezclar todos los vegetales y saltar ligeramente con la grasa de jamón y terminar salpimentando, si fuese necesario. Terminar con las flores de ciboulette.

emplatado

Cortar en porciones y cubrir con el velo de semillas y frutos secos.





postre :: panal de miel

ingredientes

Pan de brioche, 1
Miel pura de abejas, 100 g
Agua de azar, unas gotas
Agua, 30 cc
Helado de vainilla, ¼ kg
Aceite de oliva de manzanilla, 20 cc
Flores de borraja, c/n
Infusión de miel (elaboración anterior), 50 g
Crema de leche, 200 g

preparación

Cortar la brioche en cubos grandes y secar en un horno a temperatura muy baja. Calentar el agua, disolver la miel y perfumar con el agua de azar. Pasar los cubos de brioche de manera que la miel se introduzca en sus alvéolos. Reservar en el freezer, hasta 30 minutos antes de servir.

emplatado

Montar la crema neutra, sin azúcar. Reservar en frío. Emulsionar la infusión de miel con el aceite de oliva. Reservar. En un plato de servicio agregar un poco de la crema natural, acomodar un cubo de brioche, bañar con la emulsión y terminar decorando con las flores de borraja. Acompañar con helado artesanal de vainilla.



Guillermo Jesús Boffa

Nació en mayo de 1976 en San Pedro, Buenos Aires. En sus orígenes se mezclan la comida italiana y la mallorquin. La relación con la gastronomía comenzó junto a su padre apicultor y a sus abuelos panaderos y pasteleros. En 1996 comenzó sus estudios de restaurateur en la ciudad de Rosario. Cinco años después inauguró el primer bistró de dicha ciudad. Paralelamente a su actividad gastronómica se ha desempeñado como docente en institutos de formación de la actividad. Este perfil es el que ha desarrollado hasta llegar a ser director académico de la escuela Alta Cocina. Desde 2011 se desempeña como coordinador del Programa Ejecutivo en Dirección de Empresas Gastronómicas, pensado para abordar los aspectos más críticos de la gestión gastronómica y a brindar soluciones. Actualmente es el director del ISHyR/Alta Cocina, primero en la ciudad en brindar estudios terciarios en hotelería y gastronomía.





:: Damián Delorenzi

entrada :: riñones salteados con limón en disco de arado

plato principal :: colita de cuadril, puré de nabo y coliflor a la parrilla

postre :: tarta de damascos frescos en horno de barro

entrada :: riñones salteados con limón en disco de arado

ingredientes / para 4 personas

Riñones de 300 g c/u, 2
Cebolla, 1
Puerro, 1
Cebolla de verdeo, 1
Zanahoria, 1
Vino rosado o blanco, 1 taza
Ralladura de 2 limones
Perejil fresco
Comino
Aceite de oliva
Sal y pimienta negra

preparación

Retirar la membrana que recubre los riñones y cortar en rodajas de 2 cm de espesor. Sellar en el disco bien caliente con un poco de aceite de oliva. Retirar y reservar. Cortar láminas de cebolla, de puerro, cebolla de verdeo, zanahoria y saltear unos minutos. Incorporar los riñones y el vino. Evaporar el alcohol, añadir jugo y ralladura de limón, comino y terminar la cocción retirando parte del fuego durante 15 minutos.

emplatado

Salpimentar, espolvorear con perejil picado y servir.



*Riñones y limón,
fáciles de acompañar
con un buen vermouth
rosso con hielo y soda*



plato principal :: colita de cuadril, puré de nabo y coliflor a la parrilla

ingredientes / para 4 personas

Colita de cuadril, 1,5 kg
Panceta ahumada, 200 g
Cebolla, 1
Pimiento verde, 1
Hierbas frescas
Sal y pimienta negra

para el puré

Nabos, 4
Coliflor, 1
Cebollas de verdeo, 3
Tomates secos, 5
Manteca, 2 cucharadas
Albahaca, 1 paquete
Sal y pimienta blanca, c/n

preparación

Realizar fuego con leña de quebracho colorado, calentar la parrilla y retirar algunas brasas con el atizador. Limpiar la colita de cuadril quitando el exceso de grasa y realizar un corte en forma de cruz en el centro a lo largo de la carne con una cuchilla filosa. Rellenar con cubos pequeños de panceta, cebolla, pimiento, sal, pimienta y hierbas picadas. Salpimentar y cocinar sobre la parrilla a temperatura moderada durante 1 hora, girando hasta dorar por completo.

para el puré

Cocinar los nabos cortados en cubos en agua hirviendo salada en un trípode sobre las brasas. Colar y reducir a puré. En la misma agua, cocinar las flores de coliflor durante 25 minutos, retirar, procesar con la ayuda de una minipimer y mezclar con el puré de nabos. Añadir tiras finas de tomates secos previamente hidratados, cebolla de verdeo picada, manteca, sal y pimienta blanca. Calentar suavemente sin dejar de revolver sobre la parrilla.

emplatado

Servir la colita en rabanadas con el puré de nabo y coliflor.





postre :: tarta de damascos frescos en horno de barro

ingredientes / para 4 personas

para la masa

Harina, 250 g
Manteca, 150 g
Azúcar, 120 g
Yemas, 2
Agua, 2 cucharadas
Ralladura de un limón

para el relleno

Damascos frescos, 8
Crema de leche, 150 g
Azúcar, 3 cucharadas
Yemas, 3
Esencia de vainilla, c/n
Ralladura de limón, 1 cucharada

para la cobertura

Azúcar, 50 g
Manteca, 50 g
Almendras fileteadas, 50 g

preparación

Realizar una corona con la harina sobre la mesada. Colocar en el centro la manteca cortada en trozos, el azúcar, las yemas, la ralladura y el agua. Formar un bollo liso y dejarlo descansar en la heladera tapado con papel film durante 30 minutos. Estirar la masa en una tartera y cocinarla a medio punto en horno de barro precalentado.

para el relleno

Mezclar la crema, el azúcar, la ralladura de limón, las yemas y la esencia de vainilla. Colocar la mezcla sobre la masa semicocida y disponer encima los damascos en mitades.

para la cobertura

Mezclar la manteca sólida en cubos, el azúcar y las almendras fileteadas y semitostadas. Debe quedar un arenado grueso. Para ello trabajar con espátula, sin tocar con los dedos. Esparcirlo sobre la superficie y cocinar durante 20 minutos en el horno de barro caliente.

emplatado

Retirar del horno y servir tibia. Se puede acompañar con helado de crema.



Damián Delorenzi

Nació en junio de 1984 en Rosario, Santa Fe. En 2003 comenzó a estudiar cocina en la escuela de Gato Dumas. En su ciudad y en Buenos Aires trabajó en diversas áreas relacionadas con la cocina, entre las que se destaca su labor como productor gastronómico en televisión.

Desde el año 2007 en adelante se ha desempeñado como chef ejecutivo de varios restaurantes de primer nivel en Argentina y el exterior.

Participa de Proyectos de Investigación en temas relacionados con la ciencia de los alimentos en la Facultad de Ciencias Médicas y en la Facultad de Ciencias Bioquímicas de la Universidad Nacional de Rosario.

La tarea profesional de Damián se enmarca dentro de lo que se conoce como «cocina de autor» y en ella adhiere a conceptos de la «cocina de vanguardia». Se trata de utilizar nuevos ingredientes y técnicas aplicadas a la elaboración de platos, con el fin de que el comensal goce de una gastronomía de los cinco sentidos.





:: Leo Genovese

entrada :: rack de cordero santafesino

plato principal :: dorado con chimichurri

postre :: alfajor santafesino

entrada :: rack de cordero

Esmalte de Jack-cola. Centro de langostino con piel de lima. Crema de maíz deshidratado al 50%. Huevo poché frito de codorniz. Ensalada de papa y portobello.

ingredientes

para el rack de cordero

Bife de cordero santafesino, 500 g
Cola de langostino jumbo. 200 gr
Ralladura de lima
Especias creole, c/n
Sal y pimienta, c/n

para esmalte de Jack-Cola

Coca Cola regular, 200 cc
Jack Daniel's, 100 cc
Extracto de tomate, 10 g
Salsa Tabasco, 4 gotas
Salsa de tamarindo, 10 g
Azúcar negra, 10 g
Grano de café tostado y molido, 1 pizca
Humo liquido, 4 gotas
Sal y pimienta, c/n

para crema de maíz

Choclo amarillo entero, 2
Bonito seco, 5 g
Aceite de maíz, 30 cc
Sal y pimienta, c/n

Huevo de codorniz poche frito

Huevo de codorniz, 4
Huevo de gallina, 1
Harina 0000, 50 g
Miga de pan brioche, 150 g

preparación

para el rack de cordero

Condimentar las colas de langostinos con especias creole, sal, pimienta y ralladura de lima. Reservar por espacio de 10 a 15 minutos en el refrigerador. Limpiar el cordero y rellenar con las colas de langostinos.

Introducir las colas de langostinos por la incisión realizada en el bife de cordero.

En una sartén con aceite de maíz, sellar el bife de cordero a fuego vivo. Retirar y llevar a horno precalentado a 190°C e ir untando la pieza de cordero con esmalte de Jack-cola hasta lograr el punto de cocción deseado.

para el esmalte de Jack-Cola

Mezclar todos los ingredientes de la receta y reservar en el refrigerador 24 horas antes de utilizar como mínimo.

para la crema de maíz

Pelar y desgranar los choclos.

Colocar los granos en una placa para horno y llevar a un horno precalentado a 140° C hasta que estos lleguen a una deshidratación del 50%.

En una licuadora procesar los granos de choclo recién salidos del horno junto con el bonito seco y el aceite de maíz. Agregar el caldo de choclo hasta lograr una crema.

para el huevo de codorniz poche frito

Pochar los huevos de codorniz de forma tradicional y enfriar en baño de María inverso.

En un recipiente mezclar la miga de pan brioche, el polvo de jamón crudo y el perejil picado.

Panar los huevos poche pasándolos por harina, el huevo y la mezcla de pan. Freír a alta temperatura.

para la ensalada de papa y portobello

Cortar en brunoise la papa y cocinar en caldo de choclos.

Ciselar el portobello y saltear en una sartén a alta temperatura con aceite de maíz.

Cortar la cebolla en brunoise y mezclar con el resto de los ingredientes. Aliñar con la vinagreta.



plato principal :: dorado con chimichurri

Emulsión de chimichurri. Gelatina tibia de morrón amarillo quemado con fuego de quebracho. Mandioca frita. Aire de ajo. Cintura de panceta ahumada. Tian de verduras del mercado. Txipirones provenzal.

ingredientes

para el dorado

Filet de dorado, 800 g
Aceite de oliva extra virgen, c/n
Ralladura de mandarina, 2
Ralladura de pomelo rosado, 2
Sal y pimienta, c/n

para emulsión de chimichurri

Pimentón dulce en polvo, 10 g
Ají molido, 10 g
Orégano seco, 5 g
Diente de ajo, 2
Lecitina de soja, 5 g
Aceite de oliva extra virgen, 100 cc
Vinagre de manzana, 100 cc
Sal y pimienta, c/n

para gelatina tibia de morrón amarillo

Morrón amarillo, 1 kg
Agar agar, 6 g
Gelatina sin sabor, 3 g
Sal y pimienta, c/n

para aire de ajo

Leche, 500 cc
Diente de ajo, 5
Lecitina de soja, 5 g
Sal y pimienta, c/n

para tian de verduras de mercado

Zucchini, 150 g
Tomate perita, 150 g
Papa blanca, 150 g
Calabaza anco, 150 g
Aceite de oliva extra virgen, c/n
Sal y pimienta, c/n

para txipirones provenza

Txipirones limpios, 150 g
Aceite de oliva perfumado con ajo y laurel, c/n
Perejil picado, c/n
Sal y pimienta, c/n

preparación

para el dorado

Marinar el pescado con el resto de los ingredientes por espacio de 3 horas, en frío.

para la emulsión de chimichurri

Mezclar los ingredientes secos en el vinagre durante 1 hora.

Calentar el aceite con el ajo ciselado a fuego muy suave, para perfumar el aceite e dorarlo lentamente. Una vez que el ajo esté con un dorado leve, retirarlo y agregarlo a la mezcla de vinagre.

Agregar la lecitina y trabajar con un mixer de mano hasta lograr una salsa lisa y homogénea.

para la gelatina tibia de morrón amarillo

Quemar los morrones a fuego de quebracho. Retirar la piel, las semillas y las venas internas, licuar y pasar por un chino fino. Calentar la preparación y agregar el agar agar directamente, revolver con un batidor de mano por unos instantes.

Retirar del fuego y agregar a esta preparación la gelatina sin sabor hidratada previamente en agua a temperatura, mezclar hasta fundir. Enfriar.

para el aire de ajo

Infusionar la leche con el ajo durante 30 minutos y colar. Agregar la lecitina y mixear hasta lograr el aire.

para la cintura de panceta ahumada

En una cintura de acero inoxidable colocar por fuera las fetas de panceta y llevar a horno precalentado a 120°C hasta que se deshidrate y quede seca, crocante y con forma de anillo.

para el tian de verduras de mercado

Cortar láminas de 2 milímetros de espesor de cada verdura. Rociar con aceite y llevar a horno.

para los txipirones provenza

En una sartén o plancha a muy alta temperatura, darle una cocción rápida y violenta a los txipirones. Retirar y terminar con perejil picado.





*Para nuestro alfajor santafesino
el acuerdo perfecto es con un
buen vino tinto fortificado base
malbec, al estilo de «oport»*

postre :: alfajor santafesino

Sorbet de mate cocido. Crocante de yerba mate.
Betún de chocolate y dulce de leche.

ingredientes

para la masa de alfajor

Harina 0000, 240 g
Azúcar común, 20 g
Yema de huevo, 5
Agua, 12 g
Manteca pomada, 30 g

para el glasé

Clara de huevo, 1
Azúcar impalpable, 250 g
Jugo de limón, 20 cc

para la espuma de dulce de leche

Dulce de leche repostero, 500 g
Crema de leche, 500 g
Clara de huevo, 100 g

para el sorbet de mate cocido

Agua, 1.560 cc
Mate cocido, 7 saquitos
Glucosa, 100 g
Neutro, 12 g
Azúcar común, 200 g
Dextrosa, 100 g

para betún de chocolate y dulce de leche

Chocolate amargo, 200 g
Dulce de leche repostero, 50 g
Leche de coco, 200 cc

preparación

para la masa de alfajor

Mezclar todos los ingredientes y comenzar a trabajar la masa, incorporar por último la manteca pomada. Dejar reposar la masa en el refrigerador por espacio de 2 horas.

Estirar la masa de 1 milímetro de espesor, pinchar toda la superficie de la masa una vez colocada en una placa de horno.

Cocinar en horno a 190°C durante unos minutos, hasta que dore levemente y la masa se encuentre cocida.

Dejar reposar a temperatura ambiente hasta que enfríe y colocar el glacé para alfajor.

para el glasé para masa de alfajor

Mezclar todos los ingredientes

para la espuma de dulce de leche

Mezclar todos los ingredientes y colocar la preparación en un sifón de coctelería.

para el sorbet de mate cocido

Calentar el agua e infundir con el mate cocido. Incorporar a la infusión el resto de los ingredientes. Llevar la mezcla a una máquina para helados y trabajar hasta que se forme la consistencia «cremosa» típica de un sorbet.

para el betún de chocolate y dulce de leche

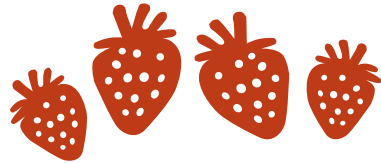
Calentar la leche de coco e incorporar el resto de los ingredientes fuera del fuego.



Leonardo Genovese

En 1997 inició sus estudios en Buenos Aires en el Instituto Argentina de Gastronomía a muy temprana edad. Realizó sus prácticas en un hotel cinco estrellas de cadena internacional en esa misma ciudad. Perfeccionó sus conocimientos en la Escuela Superior D' Hosteleria de Catalunya en Barcelona, España. Sumó experiencia de estrellas Michelin Europea junto a los mundialmente conocidos chefs Martin Berasategui y Andoni Luis Aduriz en el País Vasco, España. Recorrió y recopiló experiencias, técnicas y tendencias en Italia, Las Vegas, New Orleans, New York y Chicago. Experimentó la cocina del caribe americano y de las principales metrópolis de Latinoamérica. Nuevamente en Buenos Aires, como chef ejecutivo, condujo los más distinguidos y emblemáticos restaurantes de vanguardia de esa ciudad. Tiempo más tarde se radicó definitivamente en Rosario para dirigir todos los restaurantes y el prestigioso hotel cinco estrellas de cadena internacional.





:: Oscar Jaskelioff

entrada :: la pasta de los inmigrantes

plato principal :: gran corte de novillo marinado y luego grillados

postre :: frutillas de Coronda

entrada :: la pasta de los inmigrantes

Tirabuzones de rúcula al fierrito, en salsa de tomates frescos, salchicha de choncho y queso trebolgiano

ingredientes

para los tirabuzones

Harina, 250 g
Rúcula, 20 hojas
Sémola de trigo, 100 g
Huevos, 2
Agua, c/n
Sal
Aceite de oliva, 1 cucharada
Alambre de hierro de 25 cm de largo y 3 mm de espesor o palitos de brochette

para la salsa

Tomates peritas maduros pelados y despepitados, 20
Aceite de oliva extra virgen, 2 cucharadas
Tomillo fresco, 1 rama
Ajo, 1 diente
Sal
Pimienta negra recién molida
Salchicha parrillera fresca, 200 g

para la terminación

Queso trebolgiano, 1 trozo
Hojas de rúcula

preparación

para los tirabuzones

Procesar la rúcula con el huevo. Reservar.
Poner harina y semolín sobre la mesada, hacer un hueco en el medio, formando el clásico volcán, y colocar el procesado de rúcula y huevos, la sal y el aceite.
Mezclar los ingredientes con la ayuda de un tenedor o un cornet, incorporar la harina del borde interno. Una vez que se formó una mezcla pastosa, incorporar el resto de la harina.
Si está muy seca incorporar apenas agua para humectarla.
Amasar hasta formar una masa homogénea; debe quedar lisa, de textura suave y elástica.
Dejar descansar 30 minutos, evitando el contacto con el aire, para que no se seque.
Dividir la masa en 4 partes iguales.
Tomar el primer bollo y estirarlo con palo de amasar o sobadora casera hasta que la masa ofrezca resistencia. Repetir la operación con los otros bollos. La idea es lograr un grosor de 5 milímetros. Cortar en cintas de casi 1 cm de ancho y 20 cm de largo. Disponer cada cinta en un extremo del fierrito, rotar con las manos apoyado sobre la mesada enroscándola. Sacar el fierrito, espolvorear con semolín.
Orear la masa unos minutos.
Hervir en abundante agua con sal. Escurrir y echar directamente sobre la salsa.

para la salsa

Pelar y despepitar los tomates. Realizar un concassé. Cortar láminas muy finas de queso trebolgiano con la ayuda de un pelapapas. Reservar.
Calentar el aceite de oliva, perfumar con ajo aplastado. Agregar todo el tomate sobre el aceite bien caliente, Añadir el tomillo. Cocinar 20 minutos. Añadir tomillo picado, sal y pimienta negra recién molida.
Dorar la salchicha en una sartén, terminar de cocinar a fuego. Cortar en trozos de 2 cm. Reservar.

emplatado

Saltear la pasta junto a la salsa, de modo que la pasta absorba parte del líquido de la salsa.
Servir, añadir la salchicha y el queso cortado en láminas superfinas. Perfumar con un hilo de aceite de oliva virgen extra y decorar con unas hojas de rúcula bien crocantes.



plato principal :: gran corte de novillo marinado y grillado

Grillado a la leña de quebracho colorado, crujiente de papas zanahorias en jugo de laurel, cremoso de camote y jamón crudo

ingredientes

Para el bife marinado

Bife a 5 costillas, 1
Sal entrefina, c/n
Lima, 2
Aceite de oliva virgen extra, 100 cc
Ajo, 3 dientes
Ramas de tomillo
Ramas de romero
Papel aluminio

para las zanahorias

Zanahorias, 2 grandes
Hojas de laurel
Caldo de verduras, 200 cc
Remolachas grandes, 3
Manteca, 50 g
Aceite de oliva virgen extra, 1 cucharada
Ají molido, 1 pizca

para las papas

Papas grandes, 4
Aceite neutro, 1

para el cremoso

Batatas grandes, 4
Ananá fresco, 150 g
Manteca, 50 g
Vino turrentés tardío, 100 cc
Azúcar, c/n
Hojas de albahaca fresca, 5
Hojas de menta fresca, 5
Crema de leche,
c/n sal

para la salsa de pimientos y tomates

Pimientos calahorra, 2
Puerro, 2 blancos
Tomates peritas bien maduros, 3
Ajo, 2 dientes
Aceite de oliva virgen extra, c/n
Caldo de verduras, 100 cc

para la salsa verde de espárragos y habas

Espárragos, 6
Chauchas, 5
Arvejas, 30 g
Habas, 30 g
Aceite de maní, unas gotas
Aceite de maíz, 100 cc

preparación

para el bife Marinado

Limpiar el bife, dejando los huesos sin nervios, ni tejidos. Cubrir con aluminio.
Marinar en jugo de lima, granos de sal entrefina, aceite de oliva, ajos aplastados y las ramas de hierbas enteras. Reservar en la heladera al menos 8 horas.
Grillar a la leña hasta lograr el punto deseado.
Es aconsejable cocinar entre jugoso y a punto.
Dejar reposar el bife antes de cortar.

para las zanahorias

Hacer jugo de remolachas. Cortar las zanahorias en bloques rectángulos grandes. Colocar en una cacerolita, el jugo de remolachas, el laurel, la manteca.
Una vez que rompa hervor agregar las zanahorias.
Cocinar hasta que estén tiernas. Glasear.

para las papas

Cortar las papas en tiras muy finas, secar bien y freír en aceite bien caliente.
Cortar una lámina de papa, rodear un aro, cocinar en horno.

para el cremoso

Pelar las batatas. Reducir la crema de leche.
Hervir las batatas en agua con azúcar y sal. Cortar el ananá en trozos regulares. Cocinar en manteca y vino tardío. Añadir fuera del fuego albahaca y menta picadas. Procesar junto a las batatas y la crema de leche reducida. Tamizar. Rectificar de sal y pimienta.

para la salsa roja de pimientos y tomates

Bañar todos los vegetales con aceite de oliva, asar envuelto en aluminio hasta que estén muy tiernos.
Pelar y despepitar los pimientos y tomates. Pelar los ajos. Procesar todos los vegetales.
Añadir caldo de verduras, si fuese necesario.
Salpimentar.

para la salsa verde de espárragos y habas

Blanquear todos los vegetales. Procesar con un poco de agua de cocción de los mismos y los aceites.
Tamizar y salpimentar. Calentar con cuidado, no sobrepasar los 70 °C, para que no se desnaturalice la clorofila y no perdamos el atractivo color verde.

emplatado

Disponer las salsas sobre el plato, el bife sobre el cremoso de batata, la zanahoria y las papas bien crocantes. El juego de las texturas será un atractivo para este plato.





Las frutillas de Coronda, acompañadas con un buen espumante rosado de Mendoza, producen una explosión de sabor en el paladar

postre :: frutillas de Coronda

Maceradas en cerveza, miel y cedrón, al aroma del aguaribay, garrapiñada de nueces pecan y preparación de queso

ingredientes

Frutillas, 15
Cerveza rubia, 100 cc
Miel, 1 cucharada
Aguaribay, 10 bayas
Queso crema, 100 g
Ricota blanda, 100 g
Granos de maíz, 100 g
Azúcar (para la mousse de queso), 50 g
Vino tinto tardío, 50 cc
Almendras, 250 g
Azúcar, 250 g (para la garrapiñada)
Agua, 50 cc
Harina de trigo, 50 g
Harina de maíz, 10 g
Polvo de almendras, 10 g
Azúcar, 10 g
Manteca, 40 g
Sal, c/n
Azúcar (para láminas de turrón y almendras), 100 g

preparación

preparación de queso

Saltear los granos de maíz en manteca, añadir el azúcar y el vino. Cocinar hasta caramelizar. Procesar y tamizar.

Hidratar la gelatina en agua, activar a baño de María. Mezclar la ricota con el queso crema y el puré de maíz, agregar la gelatina tibia. Batir hasta incorporar. Moldear en una cintura rectangular. Llevar al frío por 2 horas.

para las garrapiñadas de nueces pecan

Poner todos los ingredientes en un recipiente, llevar al fuego y hacer hervir revolviendo continuamente hasta que el azúcar cristalice. Seguir cocinado sin dejar de revolver hasta dorar.

Aceitar una placa y verter las garrapiñadas hasta enfriar.

para las frutillas

Limpiar las frutillas, lavándolas y retirándoles el cabo y las hojas.

Poner en un recipiente junto a la miel, la cerveza y el azúcar. Cubrir con film y llevar al frío por el término de 3 a 4 horas.

para láminas de turrón de almendras y maíz

Mezclar todos los ingredientes, colocar sobre una silicona y aplanarlo con un rodillo muy fino. Hornear a 170° C entre hasta obtener un color dorado y uniforme. Enfriar, cortar en láminas triangulares de 2x3 cm.

emplatado

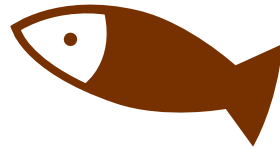
Cortar triángulos de la preparación de queso, intercalar con el turrón. Hacer unas líneas con las garrapiñadas de nueces. Usar el macerado reducido a modo de salsa.



Oscar Jaskelioff

Nació en Guernica, provincia de Buenos Aires. Desde su infancia la gastronomía estuvo muy presente en su vida de la mano de su madre, que le enseñó a disfrutar de los aromas y combinaciones dentro de la cocina. Estudió cocina en la escuela de Gato Dumas, allí afianzó su gusto por el arte culinario y emigró a Europa con el objetivo de especializarse. En España tomó contacto con los máximos referentes de la cocina vasca, con quienes aprendió el valor de la materia prima en la cocina. En Argentina nuevamente, se mudó a la ciudad de Rosario para desempeñarse como director de una de las más importantes escuelas de cocina del país, con sede en dicha ciudad. A su tarea cotidiana se suma el trabajo solidario que lleva a cabo, fundamentalmente a beneficio de instituciones de salud. Actualmente se dedica a la formación de formadores, es decir a formar nuevos cocineros y transformarlos en nuevos valores docentes.





:: Pablo Künzel

entrada :: medallones y esferas de cereal rebozados en semillas con salsa bagna-cauda

plato principal :: chupín de surubí del Litoral

postre :: budín de zanahorias con salsa de miel y yogur

entrada :: medallones y esferas de cereal rebozados en semillas con salsa bagna-cauda

ingredientes

para las croquetas

Mijo cocido, 1/2 taza
Quinoa cocida, 1/2 taza
Arroz yamaní cocido, 1/2 taza
Huevos, 2
Harina integral fina, 2 cdas
Sal marina y pimienta, a gusto
Mix de semillas: sésamo integral,
sésamo negro, lino y chía, 1 taza

para la bagna-cauda

Ajo, 1 cabeza
Anchoas en aceite, 50 g
Leche, 100 cm³
Crema de leche, 500 cm³

preparación

Para el mijo, una vez lavado, cocinarlo a razón de 1 taza por 3 de agua, con un ajo machacado, laurel y sal a gusto. Cocinar a fuego lento y tapado. Una vez absorbida toda el agua, apagar el fuego, dejarlo reposar hasta utilizar.

Para la quinoa, repetir el mismo proceso del mijo, pero a razón de 1 taza por 1 1/2 de agua o caldo de vegetales.

Para el arroz yamaní, dejarlo hidratar 30 minutos en agua, y cocinarlo a razón de 1 taza por 2 de agua, a fuego bien lento y solo con sal gruesa marina.

Una vez listo los cereales, condimentar a gusto y espolvorear con harina. Agregar los huevos y formar una masa consistente como para croquetas. Unir bien toda la preparación.

Con las manos humedecidas en agua, formar pequeñas croquetas, dándole diferentes formas.

Rebozarlas por el mix de semillas y disponerlas sobre una placa enaceitada.

Asar en horno precalentado a temperatura media hasta que estén doradas las semillas, aproximadamente 15 minutos. Reservar.

para la salsa

Pelar los ajos, cortarlos al medio y quitar el brote, colocarlos en una cacerola con la leche y dejarlos hervir durante 5 minutos. Este proceso es muy importante para quitarle el ácido y que no caiga pesado.

Colar y descartar la leche de cocción, colocar dos cucharadas de aceite en una cacerola limpia y volcar los ajos previamente procesados. Rehogar apenas sin dejar que dore y agregar las anchoas limpias y picadas.

Cocinar unos minutos hasta formar una pasta densa, cuidando que no se queme, revolviendo constantemente.

Incorporar la crema, mezclar y dejar que hierva unos minutos hasta que espese la salsa.

emplatado

Disponer las croquetas sobre un plato y en un cuenco pequeño la salsa caliente. Decorar con anchoas y alcaparras frescas. Servir inmediatamente.



*Cereales de estas tierras,
bagna-cauda adoptada y torrontés
nacional: una gran mixtura*



plato principal :: chupín de surubí del Litoral

Preparación de la inmigración italiana asentada en nuestras tierras, el chupín genovés. Sabroso y sencillo guisado, que a la orilla de nuestro río Paraná, aprovecha su variedad de peces. Utilizar un pescado de carne firme para que no se deshaga en la cocción.

ingredientes

para el chupín

Cebollas, 3

Dientes de ajo, 2

Pimiento colorado 1

Pimiento verde 1

Tomates, 3

Zanahorias cortadas al sesgo, 2

Laurel, unas hojas

Surubí, 3 postas medianas

Papas medianas, 3 ó 4

Aceite de girasol, unas cucharadas

Vino blanco, 1 copa abundante

Sal marina, Pimienta, ají molido y orégano, a gusto

Rúcula fresca, para acompañar

preparación

Limpiar bien las postas y si son muy grandes cortarlas al medio. Cortar las cebollas en aros y los pimientos sin semillas en juliana.

Cortar los tomates en gajos y quitarles las semillas.

Pelar y cortar las papas en rodajas de 1 cm aproximadamente.

Colocar en una cacerola, mejor si es de barro y untada con aceite, e incorporar por capas, las papas, el pescado, la cebolla, el pimiento, el tomate y el ajo.

Condimentar con sal marina, granos de pimienta negra, hojas de laurel, orégano y ají molido.

Cocinar 5 minutos a fuego lento y mojar con el vino.

Tapar y cocinar a fuego bajo durante 30 minutos más.

emplatado

Servir sobre un plato una porción de surubí, mojar con la salsa y los vegetales, acompañar con las papas, zanahorias y perejil fresco. Acompañar con una ensalada de rúcula fresca y crujiente.





postre :: budín de zanahorias con salsa de miel y yogur

A pesar de ser una receta clásica inglesa, carrots puddings, Santa Fe también es productora de zanahorias, y en la localidad de Cayastá se realiza su fiesta provincial cada año.

Es un dulce que, combinado con el yogur que le aporta acidez y la miel su incomparable sabor, lo hace un postre ideal para acompañar a la hora del té u homenajear a los amigos y seres queridos.

ingredientes

para el budín

Zanahorias, 250g
Harina 0000, 125 g
Polvo de hornear, 1 cdtas
Bicarbonato de sodio, 1 cucharadita
Sal fina, 1/2 cucharadita
Canela en polvo, 1 cucharadita
Azúcar, 180 g
Huevos, 2
Aceite de Maíz, 150 ml
Ralladura de naranjas, 1 cucharada
Pasas de uvas, 60 g
Nueces peladas, 60 g

Para la salsa

Miel líquida, 50 g
Yogur natural, 1 pote

preparación

para el budín

Precalentar el horno a 180° C.
Pelar y rallar las zanahorias.
Tamizar los ingredientes secos.
En un bol batir el azúcar con los huevos, el aceite y la ralladura de naranja.
Agregar las zanahorias ralladas.
Con una espátula incorporar los secos y mezclar hasta integrar la preparación.
Enmantecar y enharinar un molde tipo inglés y volcar la preparación. Llevar a horno moderado (160°) alrededor de 30 minutos. Pinchar con un palillo para chequear que esté cocido. Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

emplatado

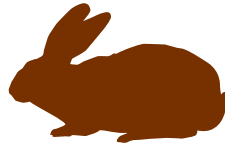
Mezclar el yogur con la miel y servir una porción del budín mojado en esta salsa.



Pablo Künzel

Aunque nació en Buenos Aires, desde muy temprana edad reside en Rosario, Santa Fe. Se formó profesionalmente en la década de los noventa en el primer instituto oficial de cocina, en Buenos Aires. Durante su primera etapa como chef predominó la cocina fusión, específicamente la francesa, italiana y mediterránea, influido por sus viajes a Europa, con un énfasis muy marcado en la técnica, la combinación de sabores, la alta cocina con productos caros y la decoración. Radicado nuevamente en Rosario, luego de un largo recorrido por Latinoamérica y una estadía prolongada en Brasil, su estilo mutó hacia la cocina saludable, otorgándole un valor agregado a la alimentación. De este modo, el acento está puesto en la diversidad de productos, en especial los de estación y regionales y en la revalorización de las recetas tradicionales. Este cambio está unido a la tarea de educar acerca de la alimentación para mejorar la calidad de vida.





:: Francisco Matar

entrada :: escabeche de conejo
plato principal :: surubí al vacío,
arroz de San Javier

postre :: mousse de durazno,
chocolate y confitura de arándanos

entrada

:: escabeche de conejo

ingredientes

para el conejo y emulsión de vegetales

Conejo entero, 1
Cebolla colorada, 500 g
Zanahoria, 200 g
Échalote, 150 g
Ajo, 40 g
Vinagre blanco, 500 cc
Aceite de oliva/girasol, 1500 cc
Vino blanco, 250 cc
Pimentón español, 20 g
Pimienta negra en grano, 20 g
Romero, c/n
Laurel, 1 hoja
Sal fina, 55 g

Para el pan casero

Harina 000, 1 kg
Levadura fresca, 50 g
Azúcar, 20 g
Aceite de oliva, 60 cc
Sal, 50 g
Agua 600 cc

preparación

para el conejo y emulsión de vegetales

En una saute colocar todos los vegetales cortados a gusto, el diente de ajo, el laurel, el romero y los granos de pimienta negra.
En un bol mezclar el vinagre, el vino, el aceite, sal y pimentón y verter en la saute.
Llevar a fuego muy bajo durante 50 a 60 minutos.
Una vez fría la preparación separar las verduras, el líquido y el conejo. Colocar las verduras en una licuadora junto con un poco del líquido y procesar hasta lograr una emulsión espesa, si es necesario agregar de a poco más líquido. Desmenuzar el conejo y colocar en algún recipiente con la forma deseada y presionar, si tiene máquina al vacío, envasar.

para el pan casero

Con la levadura y el azúcar realizar el fermento, luego agregar agua templada y harina, dejar que duplique su volumen.
Formar un aro de harina con la sal y el aceite y verter el fermento más el agua restante, amasar durante 10 minutos y dejar descansar hasta que duplique su volumen. Darle la forma deseada al pan y dejar leudar otra vez hasta que triplique su volumen.
Cocinar durante 20 minutos en horno a 170°.

emplatado

Seleccionar el plato adecuado, desmoldar el conejo, agregar la emulsión a gusto, los brotes de cebolla y la rodaja de pan casero.



plato principal

:: surubí al vacío, arroz de San Javier

ingredientes

Surubí fresco, 250 g con piel
Arroz de San Javier, 30 g
Échalote, 10 g
Rúcula, 30 g
Queso de cabra semiduro, 20 g
Caldo de verduras, 500 cm3
Manteca, 10 g
Remolacha, 100 g
Zanahoria, 100 g
Papines varios, 100 g
Sal, c/n
Huevo, 1
Crema de leche, 150 cc
Pimienta negra, c/n
Aceite de oliva, c/n
Hierbas frescas, c/n

preparación

para el surubí

Colocar en una bolsa de vacío el surubí y sal (14 g por kilo). Cocinar a 68° durante 30 minutos en agua o vapor.

para el arroz de San Javier

Rehogar el échalote biselada, agregar el arroz. En un recipiente procesar el caldo junto con la rúcula y agregar al arroz, cocinar a su punto y terminar con queso de cabra y manteca.

para frutos de la tierra

Hervir las remolachas y, una vez cocidas, procesar con un poco de aceite y sal hasta lograr una crema espesa. Luego, hervir los papines y asar en plancha con sal y pimienta. Por último, hacer un puré con las zanahorias y verter en un sifón con clara de huevo y crema de leche, agregar una cápsula de gas. Mantener a baño de María.

emplatado

Seleccionar el plato deseado, colocar el risotto, abrir la bolsa del surubí y asar en plancha de todos los lados.

Colocar las verduras de diferentes texturas en forma armónica. Decorar con las hierbas deseadas.



*Surubí, maravilla del
río, con el gran semillón
blanco de la Patagonia:
un must*





postre

:: mousse de durazno, chocolate y confitura de arándanos

ingredientes

Crema de leche, 250 g
Azúcar, 75 g
Leche, 125 g
Yema de huevo, 3
Duraznos frescos, 250 g
Agua 100, cc
Arándanos frescos, 100 g
Rama de chocolate, 1

preparación

para la mousse

Licuar el durazno con el agua, pasar por un tamiz y reservar.
Calentar en un recipiente la crema y la leche, luego incorporar el azúcar y cocinar a 82 °. Incorporar esta preparación sobre las yemas.
Cocinar a fuego suave hasta que adquiera consistencia de una crema, agregar la pulpa de durazno, mezclar con un tur-mix , tamizar y dejar enfriar.
Verter en un sifón con una cápsula de gas, agitar suavemente y dejar enfriar 6 horas en la heladera.

para la confitura de arándanos

En una saute cocinar los arándanos con el azúcar hasta obtener la consistencia deseada.

emplatado

Seleccionar el plato o recipiente deseado, colocar la mousse, la confitura de arándanos y la rama de chocolate. Decorar con menta.



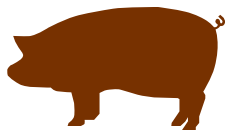
Francisco Matar

Nació en Marcos Juárez, Córdoba, en 1982. En 1999 se trasladó a la ciudad de Rosario para estudiar cocina, una pasión heredada del seno familiar con tradición libanesa. Durante la primera década de los 2000 se dedicó a su profesionalización dentro de la actividad, trabajó como sous chef en el exterior, lo cual aportó a su carrera experiencia y prestigio.

A su retorno a la Argentina se radicó nuevamente en Rosario y se ha desempeñado como chef ejecutivo de una importante cadena de hoteles de la ciudad imprimiendo a la cocina su característica mixtura de clásico y moderno.

Hoy enfoca su mirada en los miles de pasajeros que pasan por los hoteles para lograr que cada uno de ellos se lleve una experiencia única probando su estilo y su toque de autor. Con el objetivo de unificar las cocinas de los hoteles de la cadena, impone su estilo clásico-moderno en los platos, dándole importancia a los sabores y al producto en su mayor totalidad.





:: Marcelo Megna

entrada :: budín de pescado de río

plato principal :: bondiola de cerdo con miel y naranjas salvajes

postre :: flan con dulce de leche y coco

entrada

:: budín de pescado de río

ingredientes

Dorado, 500 g
Cebollas ralladas, 2
Huevos batidos, 2
jugo de 2 limones y ralladura de 1
Pan mojado en leche, 1 taza
Perejil picado, c/n
Aceite, 1 pocillo

preparación

Mezclar todos los ingredientes.
Poner en un molde aceitado y cocinar en horno moderado a 180°C por espacio de 30 minutos.
Dejar enfriar y servir con hojas verdes de estación y una vinagreta con mostaza.



plato principal

:: bondiola de cerdo con miel y naranjas salvajes

ingredientes

Bondiola de cerdo, 1
Ajo, 1 cabeza
Romero, 1 rama
Miel, 250 g
Panceta ahumada, 200 g
Jugo de 6 naranjas
Sal, c/n
Pimienta, c/n
Aceite de oliva

Batatas, 1 kg
Manteca, c/n
Azúcar, c/n
Sal y pimienta, c/n

preparación

Dorar la panceta con aceite de oliva y en ese mismo recipiente sellar la bondiola de cerdo en todos sus lados hasta que esté bien dorada.
Colocarla en una fuente para horno con los ajos y el romero, salar y pimientar.
Mezclar la miel con el jugo de naranjas y pintar cada tanto mientras se cocina la bondiola en el horno a una temperatura de 180 grados.
Mientras tanto, cocinar las batatas cortadas en rodajas gruesas, en agua con sal y manteca, hasta que estén tiernas.
Cuando la bondiola esté cocida, dorar las batatas en otro poco de manteca y azúcar hasta que obtengan el color deseado.

emplatado

Servir la bondiola con el jugo de cocción y las batatas caramelizadas.



La carne de cerdo con el sabor dulce de la miel y el dejo cítrico se llevarán perfectamente con un fragante syrah de San Juan





postre

:: flan con dulce de leche y coco

ingredientes

Crema, 400 g
Leche, 400 g
Dulce de leche, 200 g
Azúcar, 50 g
Yemas, 2
Huevos, 4
Manteca, c/n
Coco, 100 g

preparación

Poner a calentar la crema y la leche, batir las yemas con azúcar a blanco y agregar los huevos. Entibiar el dulce de leche e incorporarlo a la preparación.
Agregar la crema y la leche caliente, mezclar muy bien.
Enmantecar los moldes, que podrían ser cazuelas de porcelana que sirvan para presentarlos allí mismo. Espolvorear con el coco para que se pegue con la manteca, agregar la mezcla y cocinar en un horno precalentado a 180 grados, al baño de María por espacio de 30 minutos aproximadamente.

emplatado

Se puede quemar la superficie con un poco de azúcar impalpable y acompañar con un coulis de frutos rojos y menta fresca.



Marcelo Megna

Comenzó su carrera en 1978 como maître del primer bistró de la ciudad de Rosario, Santa Fe, donde permaneció hasta el año 1980, en que siguió en ese cargo en el restaurante de la Bolsa de Comercio de Rosario.
Entre los años 1984 y 1986 realizó numerosos cursos en ciudades como Niza, Francia y Jerusalén. A partir de 1990 y por cinco años, realizó diferentes stages de cocina internacional en New York, Estados Unidos. En 1998, también hizo el stage de cocina de campaña en Francia, como también en Río de Janeiro y Miami. Paralelamente, ha desarrollado una experiencia a nivel personal con la apertura de dos restaurantes. A comienzos de la década de 2000 asumió como chef director de un importante hotel de Rosario, rol que lo acompaña en una serie de emprendimientos gastronómicos de la ciudad hasta la actualidad. Asimismo, desde hace ya varios años ha incursionado en los medios con su programa de televisión, que se ha constituido ya como un clásico.





:: Luciano Nanni

entrada :: hongos rellenos

plato principal :: boga en
pieles de panceta con milhojas
de calabaza

postre :: pan de especias,
queso de cabra, higos

entrada :: hongos rellenos

ingredientes

Hongos, 4 medianos
Pan rallado, c/n
Mix de semillas, c/n
Huevos, c/n

para el relleno

Cabitos de hongos, 4
Cebolla, ¼
Puerro, 1
Pimiento verde, ¼
Cebolla caramelizada, 150 g

preparación

Limpiar los hongos cuidadosamente y extraerles el cabo, reservándolo para utilizarlo posteriormente. Cortar los cabitos de hongo, la cebolla, el puerro y el pimiento en brunoise y luego saltearlos a fuego lento. Posteriormente, rellenar cada hongo y luego empanarlos con una mezcla de pan rallado y mix de semillas. Freír en abundante aceite neutro a 185° C por tres minutos y después secar en papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

emplatado

Armar un colchón de cebollas caramelizadas y colocar encima los hongos rellenos.



plato principal

:: boga en pieles de panceta con milhojas de calabaza

ingredientes

Boga, 250 g
Panceta, 300 g
Batata, 2 kg
Calabaza, 1 kg
Huevos,
Crema, 300 cc
Zanahoria, 1
Zucchini, 1
Pimiento rojo, 1
Pimiento amarillo, 1
Pimiento verde, 1

preparación

para la boga en pieles de panceta

Limpiar, despinar y quitarle la piel a la boga y dividirla en porciones. Luego, envolver cada porción de boga en panceta, para este paso es conveniente ayudarse con un papel film.

Una vez obtenida la pieza se debe envolver de forma bien firme con papel film de modo que, al cocinarla, mantenga su forma.

Cocinar en una olla con abundante agua caliente durante 25 minutos hasta llegar a 60° C de temperatura interna. Retirar del agua, dejar reposar las piezas de boga y, por último, llevarlas a un horno precalentado hasta dorar la panceta.

milhojas de calabaza y batatas

Lavar y pelar las batatas y la calabaza.

Cortar en finas láminas, con mandolina o máquina de fiambre, y reservar.

Por otro lado, hacer un ligue con la crema y los huevos.

Para el armado, es necesaria una placa chica. En ella se debe ir colocando una capa de batata, luego pincelar con el ligue, colocar una capa de calabaza, pincelar nuevamente y así sucesivamente hasta completar la placa y darle el alto deseado.

Tapar la placa con papel aluminio y cocinar en horno moderado. Una vez cocida, cortar en cuadrados de 5 x 5 cm.

vegetales en diferentes cocciones

En primer lugar, lavar y limpiar los vegetales. Al momento de cortarlos, es más vistoso que a cada uno se le aplique una técnica diferente. Por ejemplo, los pimientos en forma de rombos, la zanahoria en juliana y el zucchini torneado.

Una vez cortados, cocinar en abundante agua hirviendo hasta que estén tiernos y cortarles la cocción con un baño de María inverso.



Siempre que hablamos de pescado pensamos en vino blanco. Sin embargo, esta boga envuelta en esas pieles adquiere un maridaje perfecto con un malbec reserva





postre

:: pan de especias, queso de cabra, higos

ingredientes

Miel, 200 g
Azúcar negra, 70 g
Harina, 300 g
Levadura, 20 g
Leche, 125 cc
Huevos, 2
Mix de especias, 20 g

para los higos en almíbar

Higos, 750 g
Bicarbonato de amoníaco, ½ cucharada
Azúcar, 1 kg
Agua, 1 litro
Vainilla, 1 chaucha
Glucosa, 1 ½ cucharadas

para la crema de queso

Yemas, 4
Huevo, 1
Agua, 50 cc
Azúcar, 150 g
Queso crema, 150 g
Queso de cabra, 100 g
Crema de leche semibatida, 200 g

preparación

Hervir la miel con el azúcar negra. Dejar enfriar. Por otro lado, mezclar la harina tamizada junto a la levadura. En la preparación de miel y azúcar, incorporar poco a poco los huevos y la leche. Una vez que estén bien integrados, se debe añadir los ingredientes secos. Colocar en una placa con film y cocinar en el horno a 180° C por una hora.

higos con almíbar

Lavar los higos y pincharlos varias veces en los dos extremos con un palillo. Colocarlos en una olla con agua hirviendo y el bicarbonato de amoníaco. Cocinarlos hasta que estén tiernos, colarlos y enfriarlos en agua helada. Luego, escurrirlos. Hacer un almíbar con el azúcar, la chaucha de vainilla abierta a la mitad, la glucosa y el agua.

Se debe hervir hasta alcanzar el punto hilo flojo (105° C). Luego, incorporar los higos y cocinar hasta que estén translúcidos.

En caso de que se desee envasarlos, se debe hacerlo en frascos de vidrio esterilizados. Luego, se debe pasteurizar y guardar en un lugar fresco, seco y oscuro.

para la crema de queso

Cocinar el azúcar a 118° C y verterlo sobre las yemas batidas (pâte a bombe), luego batir hasta enfriar. Incorporar la gelatina hidratada y activada. Mezclar el queso y el batido de yemas. Por último, agregar la crema batida a ¾ punto, siempre con movimientos envolventes.



Luciano Nanni

Vive en Rosario, donde se formó en el arte de la gastronomía en la Escuela de Gato Dumas. Ha participado en varios ciclos de televisión. Desde el año 2010 hasta la actualidad es el Director de la Escuela de la Asociación Hotelero Gastronómica de Rosario. También pertenece al equipo de capacitación de FEHGRA (Federación Empresario Hotelero Gastronómica de la República Argentina) mediante el dictado de Clases Magistrales. Ha participado como jurado del Torneo nacional de chefs, que se realiza anualmente en el marco de Hotelga. También se ha desempeñado como jurado de Córdoba Cocina donde, año tras años, también dicta Clases Magistrales. Desde el año 2003 dirige su restaurante anclado a pocas cuadras del río Paraná, con una propuesta gourmet cuya filosofía central propone despertar los sentidos al entregarse sin restricciones al placer del buen comer, a través de la implementación de técnicas de cocción al vacío.





:: Alejo Uribe

entrada :: ancas de ranas, togarashi y un bocado empanado

plato principal :: ribs de pacú, lomo de sábalo grillado con limón y jengibre

postre :: huevo quimbo y almíbar de jengibre y mirin

entrada :: ancas de ranas, togarashi y un bocado empanado

ingredientes

Ranas, 2
Café togarashi, 1 cucharada
Panco, 200 g
Limón, 1
Echalotes, 2
Yogur natural, 1
Pasta de curry amarillo, 1 cucharada
Salsa de pescado, c/n

para el curri amarillo

Guindillas amarillas, 3
Dientes de ajo, 3
Cucharitas de cúrcuma, 3
Cucharitas de sal, 3
Pimienta negra, 12 g
Lemongrass, 1 tallo picado
Jengibre, un trozo pequeño

preparación

Limpiar dos ranas, cortar sus ancas y dejar el hueso limpio, llevando la carne en la parte superior del anca, reservar 2 en jugo de limón y curry amarillo y salsa de pescado.

Picar el resto de la pulpa de las ranas y, junto con los échalotes bien picados, agregar una pizca de café togarashi. Mezclar y armar bolitas medianas.

Empanar las bolitas con el panco.

Luego, en una plancha bien caliente cocinar las ancas y espolvorear con una pizca de café togarashi. Mientras tanto, freír en aceite las bolitas empanadas y, una vez cocidas, salsearlas con yogur natural mezclado con una cucharada de curry amarillo.

para el curri amarillo

En un mortero o procesadora verter todos los ingredientes y procesar hasta que tengamos una pasta espesa. Luego, aligerar con yogur natural.

emplatado

Servir las ancas de rana y las bolitas empanadas con ensalada de brotes y flores comestibles.



plato principal

:: ribs de pacú, lomo de sábalo grillado con limón y jengibre

:: crocante de amarillo y ensalada de achicoria,, rúcula con vinagreta de maracuyá.

ingredientes

Rib de pacú, 1
Lomo de sábalo, 1
Lomo de amarillo, 1
Achicoria, 1 paquete
Rúcula, 1 paquete
Maracuyá, 2
Lima, 1
Jengibre, 1 raíz
Chiles, 2
Soja espesa, 3 cucharadas
Ají molido, c/n
Albahaca, 1 planta
Échalotes, 2
Aceite, c/n
Sal, c/n
Pimienta, c/n

Para la tempura

Soda, 1
Cubitos de hielo, 3
Harina, 100 g
Fécula de maíz, 100 g

preparación

Reservar el lomo y las costillas de un pacú. Luego, reservar el lomo de un sábalo y de un amarillo.

Limpiar las espinas del pacú dejando una especie de costilla. Marinar con limón y soja espesa, reservar. Marinar el lomo sábalo con el lemongrass, el jugo de lima y los chilles. Reservar.

Cortar el amarillo en bastones, salar y pimentar. En un bowl colocar harina, fécula de maíz, soda y unos cubitos de hielo. Formar una tempura que no quede muy líquida. Pasar los bastones del pescado por la pasta, que tiene que estar bien fría al momento de su uso para que resulte bien crujiente y se adhiera bien a la carne.

Posteriormente, en un horno a 200° C vamos a cocinar las costillas de pacú.

En una parrilla bien caliente, a punto, cocinar de un lado y del otro el lomo de sábalo.

En una sartén bien caliente con un poco de aceite cocinar los bastones de amarillo, hasta lograr que estén crocantes por fuera y jugosos por dentro.

Acompañar el plato con una ensalada de achicoria y vinagreta de maracuyá.





Para acompañar el huevo «químbo» nada mejor que un fresco torrонтés dulce natural de Salta. El dulzor y la refrescante acidez del vino serán compañeros ideales para este plato



postre :: huevo quimbo y almíbar de jengibre y mirin

ingredientes

para los huevos

Yemas de huevos superfrescos, 12

Claras de huevos, 3

Esencia de vainilla (vainillina), 1 cucharada

Harina tamizada, 2 cucharadas

para el almíbar

Agua, 350 cc

Azúcar, 350 g

Jengibre

Mirin, 70 cc

preparación

Colocar en un bowl las yemas con las tres claras y batir hasta que estén espumosas y tomen un color blanco. Agregar suavemente la harina tamizada y la esencia de vainilla.

Enmantecar moldecitos de metal para horno de la forma y tamaño de medio huevo y verter en ellos el batido hasta llenar las dos terceras partes, porque aumentan mucho de volumen durante la cocción.

Colocar los moldes con la preparación en una placa y cocinar en horno moderado durante 10 minutos o hasta que estén completamente cuajados y secos.

Aparte, tener preparado el almíbar, para el cual se necesita: colocar en una olla el agua, el azúcar y el jengibre. Llevar a hervir a fuego fuerte y cocinar hasta que tenga punto. Agregar luego el mirin.

Desmoldar los huevos quimbos, colocarlos en una fuente, cubrirlos con el almíbar caliente y dejar que se impregnen en él. Darlos vuelta cada tanto. Dejar enfriar y servirlos en compoteras.



Alejo Uribe

Nació en la ciudad de Santa Fe. Desde pequeño estuvo vinculado a la cocina a través del restaurante de su padre. Con el emprendimiento familiar emigró a la ciudad de Buenos Aires a continuar con la gastronomía y, una vez finalizado el colegio secundario, se mudó a Brasil donde desplegó sus primeras armas en la cocina y se nutrió de la pasión por los sabores ligados al disfrute. Tras un paso por Estados Unidos que le sumó más experiencia, regresó al país y abrió su primer restaurante en el Delta de Tigre, Buenos Aires.

En 2004, ya instalado en Rosario, inauguró su primer restaurante en la ciudad. Unos años después y hasta la actualidad le dio vida al primer lugar de comida tailandesa de la ciudad y la provincia, caracterizada por su mezcla equilibrada de sabores ácidos, salados y picantes. Su cocina se distingue por la búsqueda de permanente innovación respecto de las corrientes culinarias, una suerte de «cocina de origen».

La Fundación Rosario Cocina Ideas (RCI) se conformó en el año 2009 por un grupo de chefs residentes en la ciudad de Rosario. La idea inicial era que los cocineros se conocieran entre sí, hablaran acerca de las problemáticas comunes e intercambiaran sus experiencias personales y laborales con el fin de mejorar nuestra cocina como identidad. El proyecto fue consolidándose con el objetivo de promover la gastronomía como cultura, desarrollándola para hacerla trascender fuera de las fronteras locales y posicionarla como un referente a nivel internacional.

Detrás de este objetivo se realizaron diversas actividades como la Gran Gala Anual Rosario Solidaria, Clases magistrales, Cenas a beneficio de Instituciones, entre otras. Desde 2011 la Fundación gestiona «Rosario Gastronómica», la primera semana íntegramente dedicada

a la gastronomía del país, además de la colaboración constante en actividades solidarias en la ciudad de Rosario y la zona.

Los objetivos iniciales se han cumplido con creces. Se abre ahora una nueva etapa en la que RCI se propone continuar con las acciones que afiancen a la gastronomía como cultura, cada vez más plural y diversa, desde nuestra provincia de Santa Fe y para todo el país.



Augusto Saracco

Se formó y perfeccionó en Alemania, Italia, Inglaterra, Rosario y Buenos Aires. Hace tres años preside la Fundación Rosario Cocina Ideas. En la década de los noventa fue responsable de la apertura de restaurantes emblemáticos de la ciudad de Rosario.

Entre 1999 y la actualidad fue jurado de concursos Gastronómicos a nivel local y nacional. Desde 2004 se dedica profesionalmente al periodismo eno-gastronómico en programas de radio y TV.

Fue representante en Rosario de la revista *Cuisine et Vins*, director editorial del sitio web *ViaGourmet.com*, director editorial de la revista *Doquier* y productor del suplemento «Sabores» del diario *La Capital*.

Fue relacionista público, productor y manager de reconocidas discotecas de la ciudad, así como productor y organizador de eventos, fiestas y desfiles en Rosario y Buenos Aires. Desde hace 10 ediciones produce el Salón del Vino de Alta Gama de Rosario, un evento que reúne vinos premium de las más importantes bodegas, arte, música y degustación de exquisiteces gourmet.

Actualmente dirige la consultora de prensa, comunicación y relaciones Públicas «Augusto Saracco & Asociados».

:: Glosario

Agar agar. Es una gelatina obtenida de diferentes tipos de algas. La palabra «agar» viene del malayo «agar-agar», que significa jalea.

Se disuelve directamente sobre el líquido a gelidificar en caliente. Se puede utilizar en preparaciones tanto de cocina salada como dulce. Tiene la particularidad de soportar hasta los 65°C aproximadamente, sin derretirse o perder su forma.

Bonito seco. Producto oriental realizado a base de este pescado bonito. Tiene un sabor concentrado e invasivo si se lo utiliza desproporcionadamente. Es utilizado fundamentalmente para la realización de diferentes sopas y caldos de la cocina oriental.

Brunoise. Vocabulario técnico culinario, el cual hace referencia a un corte aplicado a verduras de 2 x 2 milímetros de lado.

Chimichurri. Es una salsa fría de consistencia líquida muy condimentada y cuyos ingredientes fundamentales son perejil, ajo, vinagre, ají molido y la sal. Sobre esta base existen infinidad de variantes en la combinación de otros ingredientes, alterando también su grado de picor.

Hoy se la puede encontrar en las cartas de distintos restaurantes del mundo, haciendo referencia a un aderezo típico de la cocina argentina y uruguayana.

Generalmente esta salsa es utilizada para acompañar diferentes tipos de carnes asadas y pescados. Tiene la cualidad de realzar el sabor de la carne y se considera que ha contribuido a la fama internacional del asado argentino.

Existen diferentes historias de la etimología de la palabra «chimichurri». Una de ellas explica que la palabra proviene de los británicos que fueron

hechos prisioneros tras las invasiones inglesas a las colonias españolas del Río de la Plata, a principios del siglo XIX. De acuerdo a esta versión, los británicos solicitaban el condimento para sus comidas usando una palabra compuesta de vocablos locales, españoles e ingleses (la palabra «curry» utilizada por los ingleses hace referencia a mezclas de especias) usando «che-mi-curry» por «che-mi-salsa» o «give me curry» por «dame el condimento».

Otra historia relata que un inmigrante irlandés llamado James McCurry, cuyo nombre en diminutivo, Jimmy, fue castellanizado junto con su apellido como Yimi Churri. Con el objeto de satisfacer su deseo por la entonces inhallable en Argentina salsa Worcestershire, se habría recurrido a los ingredientes disponibles y en combinaciones que devinieron en la hoy conocida como «chimichurri».

Cisel. Vocabulario técnico culinario que refiere a practicarle varios cortes de delgado espesor a la cebolla, por ejemplo.

Especias creole. Especias creole corresponde a una mezcla de especias de la gastronomía cajún. La gastronomía cajún corresponde a la etnia de los descendientes de desplazados franco-canadienses, expulsados de Acadia tras la incorporación de los territorios franceses en Canadá a la Corona Británica en la segunda mitad del siglo XVIII.

Estos se encuentran en su mayoría en el Estado de Louisiana, sur de los EE.UU. Se ha denominado desde siempre como una cocina rústica, fuertemente fundamentada en los ingredientes locales y en las técnicas culinarias francesas. Centros culturales importantes del pueblo cajún son las ciudades de Lafayette y Lake Charles. En 1980

fueron reconocidos oficialmente por el gobierno estadounidense como grupo étnico.

Una base clásica de las especias cajún es la siguiente. Cebolla y ajo en polvo, albahaca, orégano y tomillo seco, pimienta de cayena y pimienta blanca y negra.

Salsa de tabasco. Se utiliza como condimento. De sabor picante, se prepara con chile rojo, vinagre, agua y sal macerado en barriles de roble. Aunque su nombre procede del estado mexicano de tabasco, se trata de un producto estadounidense elaborado por la McIlhenny Company, que produce toda la salsa vendida en el mundo. Su sede está situada en Avery Island del estado de Louisiana, en el sur de los Estados Unidos. Se utiliza el famoso Baton Rouge (bastón rojo), bastón de madera y pintado de un rojo particular, que sirve para identificar cuáles son los chillies que se encuentran en estado óptimo de maduración para ser cosechados.

Txipirones. Calamar pequeño o calamaretis.

Vinagreta. Salsa inestable emulsionada en frío. La base clásica para el armado de una vinagreta es tres partes de aceite por una de vinagre o medio ácido, encontrándose a partir de esto infinidad de variables a los efectos de lograr diferentes sabores.

:: Guillermo Boffa / pág. 9

- 1 gajos asados de zapallo con crema espumosa de queso azul
- 2 trucha rellena con velo de semillas y frutos secos
- 3 panal de miel

:: Damián Delorenzi / pág. 17

- 1 riñones salteados con limón en disco de arado
- 2 colita de cuadril, puré de nabo y coliflor a la parrilla
- 3 tarta de damascos frescos en horno de barro

:: Leo Genovese / pág. 25

- 1 rack de cordero santafesino
- 2 raya del río Paraná
- 3 alfajor santafesino

:: Oscar Jaskelioff / pág. 33

- 1 la pasta de los inmigrantes
- 2 gran corte de novillo marinado y luego grillados
- 3 frutillas de Coronda

:: Pablo Künzel / pág. 41

- 1 medallones y esferas de cereal rebozados en semillas con salsa bagna-cauda
- 2 chupín de surubí del litoral
- 3 budín de Zanahorias con salsa de miel y yogur

:: Francisco Matar / pág. 49

- 1 escabeche de conejo
- 2 surubí al vacío, arroz de San Javier
- 3 mousse de durazno, chocolate y confitura de arándanos

:: Marcelo Megna / pág. 57

- 1 budín de pescado de río
- 2 bondiola de cerdo con miel y naranjas salvajes
- 3 flan con dulce de leche

:: Luciano Nanni / pág. 65

- 1 hongos rellenos
- 2 boga en pieles de panceta con milhojas de calabaza
- 3 pan de especias, queso de cabra, higos

:: Alejo Uribe / pág. 73

- 1 ranas en sus ancas, tagarashi y bocado empanado
- 2 ribs de pacú, lomo de sábalo grillado con limón y Jengibre
- 3 huevo chimbo y almibar de jengibre y mirin



Esta edición se terminó de imprimir en
Borsellino impresos, Rosario, Santa Fe, Argentina
en el mes de marzo de 2014



Ecléctica y Santafesina brinda nueve propuestas culinarias originales y contemporáneas basadas en productos de origen santafesino, desde los clásicos frutos del río y la llanura a las más recientes explotaciones alternativas. Resultado del trabajo de los jóvenes cocineros profesionales nucleados en la Fundación Rosario Cocina Ideas, los platos presentados proponen una refrescante mixtura entre lo mejor de la cocina actual y los valores tradicionales, esenciales, de cada ingrediente elegido.

