

RECETARIO



bienmesabe





CABRITO GUISADO CON SALSA DE LECHE Y PAPAS RISOLADAS

**2 kgs. de paletilla
de cabrito
(troceada)**

**500 grs. de
papas pequeñas
mantequilla de
cerdo**

15 cebolletas

1 l. de leche

**160 grs. de
mantequilla**

**8 dientes de ajo
romero**

laurel

perejil

sal

pimienta

Freímos en la manteca de cerdo el cabrito en trozos hasta dorar. Retiramos y reservamos dentro de una cazuela. Rehogamos las cebolletas, retiramos y agregamos a la cazuela. Vertemos la leche y las hojas de romero, el perejil y el laurel.

Cocemos a temperatura suave hasta que la carne esté tierna.

Mientras se cocina el cabrito, pelamos las papas y las ponemos en un recipiente con agua hasta que las cubra. Las guisamos hasta que estén algo tiernas, aunque no del todo. Machocamos los ajos con la sal y picamos el perejil.

En una sartén ponemos la mantequilla a fuego bajo hasta que se derrita. Una vez derretida incorporamos los ajos y el perejil, un poco de pimienta y echamos las papas. Cocinamos dando vueltas ligeramente hasta que empiecen a adquirir un ligero color dorado y así terminen de hacerse.

Servimos el cabrito en una fuente acompañado por las papas.



TURRÓN DE CHOCOLATE CON MANISES Y MOUSSE

**500 grs. de
chocolate con
leche en tabletas**

**120 grs. de
manises
caramelizados
mantequilla**

**ralladura de
naranja**

**2 tabletas de
turrón blando**

100 ml. de leche

**300 ml. de nata
para montar**

**4 claras de
huevo**

sal

**galletas para
decorar**

Derretimos en un cazo al baño María el chocolate con la mantequilla.

Retiramos el cazo del fuego.

Mezclamos bien con los manises y la ralladura de naranja con movimientos envolventes hasta que esté todo integrada.

Mezclamos muy bien y terminamos de poner la mezcla en el molde. La dejamos enfriar unas horas en la nevera.

Ponemos la tableta de turrón en un cazo junto a la leche al fuego suave y vamos disolviéndolo hasta que quede una pasta.

Trituramos con una batidora hasta conseguir una crema fina sin grumos y montamos las claras de huevo a punto de nieve. Mezclamos la nata con la crema de turrón.

Cuando está bien mezclada, añadimos las claras montadas a punto de nieve. Verter en copas y dejar en nevera durante al menos 4 horas.



h
HECANSA
Estadía en el mundo real

101
bienmesabe
Recetas de Chile



PAPAS NEGRAS CON ALMOGROTE DE CILANTRO

**2 kg de papas
negras**
sal gorda
1 cabeza de ajo

**250 ml. de aceite
de oliva suave**
comino molido
80 ml. de vinagre

**2 manojos de
cilantro fresco**
**500 grs. de
queso duro de
cabra**
guindilla

Lavamos bien y ponemos a cocer las papas en agua (que no cubra del todo) y sal gruesa hasta que estén tiernas.

Mientras se cocinan las papas preparamos el almogrote. Para ello, empezamos por hacer un mojo de cilantro. Asamos los ajos en horno. Una vez hechos, los trituramos junto con el cilantro.

Añadimos la sal, el comino, la guindilla, el aceite y el vinagre. Batimos bien hasta que esté ligada.

Cuando esté bien triturada, agregamos el queso previamente rallado y vamos mezclando hasta que forme una pasta más bien espesa.

Cuando las papas estén tiernas, escurrimos el agua, las volvemos a poner al fuego y agitamos energicamente para secarlas y que la sal se adhiera.

Las servimos acompañadas del almogrote de cilantro reservado.

30
MIN x 4 pers.



BACALAO CON MIEL Y MANDARINA

**4 lomos de
bacalao
desalados
4/6 mandarinas
2 cebollas
2 puerros
ajo
pimiento
harina
piñones
pasas
pimentón
2 vasos de miel**

Enharinamos los lomos de bacalao y freímos en abundante aceite. Pelamos y cortamos la cebolla, el ajo y el puerro finamente. Cocemos los lomos en una cazuela con un chorrito de aceite sin dejar que tomen color. Agregamos una cucharada de harina, una cucharadita de pimentón, la miel y el vaso de agua.

Pelar las mandarinas y sacar los gajos y cortar algunos en dados para tener dos texturas.

Añadimos un puñado de piñones, pasas y las mandarinas en gajos y en dados. Colocamos el bacalao encima y lo dejamos cocer unos 10-15 min.



HECANSA.COM
