

kiwilimón

DELICIAS LATINAS

— · — · — PARA EL — · — · —
HISPANIC HERITAGE MONTH



CEVICHE

— — — — — ESTILO — — — — —

PERUANO



CEVICHE

ESTILO

PERUANO

TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1/2 cebolla morada (*fileteada*)
- 1/4 taza de jugo de limón
- 1 cda. de sal
- 2 tazas de lenguado (*en cubos*)
- 3 chiles manzano o ají (*finamente picado*)
- 1/4 taza de cilantro fresco (*finamente picado*)
- 1 pizca de sal y pimienta

PREPARACIÓN

1. En un recipiente, agrega la cebolla con el jugo de limón y sal. Añade el pescado, el ají, el ajo y el cilantro. Agrega un poco más de sal y sazona con pimienta.
2. Reposa en refrigeración durante 30 minutos.
3. Sirve acompañando de lechuga, elotitos, y camote. Disfruta.

PARA ACOMPAÑAR

- Lechuga francesa
- 1/2 taza de grano de elote (*choclo, cocido*)
- 1 camote (*cocido y cortado en rodajas gruesas*)

CHILES JALAPEÑOS

— — — — — RELLENOS DE — — — — —

CAMARÓN



CHILES JALAPEÑOS

RELLENOS DE

CAMARÓN

TIEMPO: 41 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA COCINAR LOS CHILES JALAPEÑOS

- Agua
- 2 cdas. de piloncillo (*granulado*)
- 6 chiles jalapeños

PARA EL RELLENO

- 3 cdas. de mantequilla (*en cubos*)
- ½ taza de cebolla (*finamente picada*)
- 2 cdas. de ajo (*finamente picada*)
- 2 tazas de camarones pacotilla (*precocidos*)
- Sal y pimienta al gusto

PARA LA SALSA

- ½ taza de salsa de soya
- ½ taza de jugo de naranja (*sin semillas*)
- ¼ taza jugo de limón (*sin semillas*)
- 1 chile habanero (*en tiritas*)
- ¼ taza de cilantro (*finamente picado*)
- Pimienta al gusto

PARA DECORAR Y ACOMPAÑAR

- Naranja (*en cuartos*)
- Cebolla encurtida

PREPARACIÓN

1. Para cocinar los chiles jalapeños: Hierve agua en una cacerola. Una vez que tenga la burbuja pequeña agrega el piloncillo granulado y disuelve moviendo con una cuchara. Agrega los chiles jalapeños y cocina por al menos 10 minutos a fuego medio o hasta que los chiles se encuentren suaves. Retira del fuego, escurre y enfría en chorro de agua fría.

2. Para el relleno: En una sartén caliente, derrite la mantequilla. Sofríe la cebolla y el ajo y cocina hasta que tengan un tono brillante. Agrega los camarones pacotilla y sazona, cocina por 6 minutos. Retira del fuego y enfría ligeramente.

3. Abre los chiles para rellenar con ayuda de un cuchillo. Haz un corte a lo largo del chile jalapeño. Retira las venas y las semillas con ayuda de una cuchara y retira el agua perfectamente. Rellena los chiles con el camarón y reserva.

4. Prepara la salsa: En un tazón, mezcla la salsa de soya junto con el jugo de naranja, el jugo de limón, el chile habanero y el cilantro. Sazona con pimienta. Mezcla hasta integrar y reserva.

5. Sirve los chiles bañados con la salsa de soya y decora con gajos de naranja. Acompaña con cebolla encurtida.

PUPUSAS

SALVADOREÑAS



PUPUSAS SALVADOREÑAS

TIEMPO: 45 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

PARA LA SALSA

- 4 jitomates
- 1 chile cuaresmeño
- ¼ cebolla morada
- 4 chiles de árbol (*limpios y sin semillas*)
- 1 cdta. de orégano
- Sal al gusto

PARA EL ENCURTIDO

- ¼ col (*fileteada*)
- 1 taza de cebolla morada (*fileteada*)
- ½ taza de chile cuaresmeño (*en rodajas*)
- 1 ½ tazas de zanahoria (*rallada*)
- 1 cdta. de orégano
- Sal al gusto
- ½ taza de vinagre de manzana
- Agua tibia

PARA EL RELLENO

- 1 taza de frijoles refritos
- 1 taza de queso

PARA LAS PUPUSAS

- ½ kg de masa de maíz
(*preparada con sal y agua*)

PREPARACIÓN

1. En una olla con agua hirviendo, cocina los jitomates, la pieza de chile cuaresmeño, la cebolla morada y el chile de árbol por 5 minutos. Retira del calor y deja enfriar unos minutos.
2. Muele los ingredientes que herviste junto con la cucharadita de orégano. Sazona con un poco de sal.
3. En una sartén, fríe la salsa a temperatura media por 5 minutos.
4. En un tazón, mezcla la col, la cebolla morada, el chile cuaresmeño, la zanahoria, orégano, sal, vinagre de manzana y agua tibia. Reposas por 10 minutos.
5. Mezcla el queso rallado con los frijoles refritos.
6. Para las pupusas, toma una porción de masa y forma una bolita. Ahueca en la parte de en medio y aplana un poco de los lados. Rellena con los frijoles y el queso. Cierra y aplana en forma circular.
7. En un comal caliente a temperatura media cocina las pupusas por 10 minutos.
8. Sirve las pupusas acompañadas de salsa y del encurtido de verduras.

NACHOS

CON

BIRRIA



NACHOS CON BIRRIA

TIEMPO: 1 h 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA EL ADOBO

- Aceite vegetal
- 1 cebolla (*en trozos grandes*)
- 10 dientes de ajo
- 10 jitomates saladet
- 1 cda. de pimienta gorda
- 1 cda. de pimienta
- 1 cdta. de comino
- 1 cdta. de tomillo seco
- 1 cdta. de orégano seco
- ¼ raja de canela
- 3 hojas de laurel
- 3 chiles de árbol (*limpios*)
- 4 chiles guajillo (*limpios*)
- 2 chiles anchos (*limpios*)
- 3 cdas. de vinagre blanco
- 4 tazas agua

PARA LA CARNE

- ½ cebolla
- 1 cabeza de ajo
- 1 ramillete de olor
- 800 g chambarete de res
- 1 kg pulpa de res
- 3 pimientas gordas
- Sal al gusto

PREPARAR LOS NACHOS

- Totopos
- Frijoles negros (*cocidos y enteros*)
- Queso manchego (*rallado*)

PARA DECORAR Y ACOMPAÑAR

- Cebolla (*finamente picada*)
- Hojas de cilantro
- Limón (*en cuartos*)

NACHOS CON BIRRIA

TIEMPO: 1 h 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PREPARACIÓN

1. Para el adobo: Calienta el aceite vegetal en una sartén profundo a temperatura media. Agrega la cebolla y el ajo y cocina por 5 minutos.

Integra el jitomate y cocina hasta que se deshaga. Entonces añade las pimientas gorda y negra, el comino, el tomillo, el orégano, la canela, el laurel, el chile de árbol, el chile guajillo, el chile ancho, el vinagre blanco y finalmente un poco de agua para ayudar a suavizar todos los ingredientes. Cocina 10 minutos. Reserva.

2. Licúa 5 minutos o hasta que esté completamente licuado.

3. En una olla de presión con suficiente agua cocina la carne, agrega el ajo, la cebolla y la pimienta gorda. Cocina por 30 minutos. Destapa y agrega el adobo. Sazona con sal. Cocina por 20 minutos más y reserva.

4. Retira la carne del consomé y pícala. Reserva.

5. Para preparar los nachos agrega en un platón totopos, frijoles, birria, caldo de birria y queso. Gratina el queso. Decora con cebolla y hojas de cilantro, y acompaña con limón.

SHUCOS

GUATEMALTECOS



SHUCOS

GUATEMALTECOS

TIEMPO: 20 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 3 longanizas
- 3 salchichas
- aceite vegetal en aerosol
- 6 panes para hot dog jumbo
- 1 taza de guacamole
- 1 ½ tazas de col

PARA ACOMPAÑAR

- cátsup al gusto
- mostaza al gusto
- mayonesa al gusto

PREPARACIÓN

1. Corta sobre una tabla la longaniza y las salchichas por la mitad a lo largo.
2. Calienta una sartén a temperatura alta y parrilla la longaniza y las salchichas por ambos lados. Reserva.
3. Repite la operación en la parrilla con el pan y reserva.
4. Prepara el pan sobre una tabla. Unta guacamole. Coloca una mitad de longaniza y una mitad de salchicha. Agrega col y acompaña con cátsup, mayonesa y mostaza.

PASTEL DE CHOCLO CHILENO



PASTEL DE CHOCLO CHILENO

TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA EL RELLENO (PINO)

- 2 cdas. de aceite vegetal
- 1 kg de carne de res molida
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cda. de paprika o merkén
- ½ cda. de comino
- 1 taza de agua
- 2 tazas de cebolla (*finamente picada*)
- 2 cdas. de harina

PARA EL PURÉ DE MAÍZ (PASTELERA)

- 2 cdas. de mantequilla
- 5 tazas de elote amarillo
- ¼ taza de leche
- ¼ taza de albahaca
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cdas. de paprika o merkén
- 1 cda. de fécula de maíz
(*disuelta en ¼ taza de agua*)

PARA TERMINAR

- 8 aceitunas
- Pasas al gusto
- 2 huevos (*cocidos y en rodajas*)

PREPARACIÓN

1. En una olla caliente el aceite y fríe la carne, sal y pimienta. Cocina por 3 minutos. Agrega la paprika y el comino. Mezcla y cocina por 3 minutos más.
2. Vierte el caldo y la cebolla y cocina por 30 minutos.
3. Agrega la harina y disuelve. Reserva.
4. Para el puré de maíz derrite la mantequilla y cocina el maíz por 5 minutos. Agrega la leche, la albahaca, sal, pimienta y paprika. Cocina por 10 minutos.
5. En el procesador, muele hasta formar un puré. Agrégalo en una olla con la fécula de maíz. Mezcla y cocina por 5 minutos hasta que espese.
6. En un molde agrega una capa de relleno. Posteriormente agrega las aceitunas, pasas y el huevo. Luego cubre con una capa de puré de maíz.
7. Hornea a 200° C por 15 minutos. Deja enfriar y disfruta.

MOLE POBLANO

CON

POLLO



MOLE POBLANO

CON

POLLO

TIEMPO: 2 h 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

PARA EL MOLE

- 1 ½ rajas de canela
- ½ taza de almendra
- ¼ taza de cacahuete
- ½ taza de nuez
- ¼ taza de pepita
- ¼ taza de ajonjolí
- ¼ cda. de clavo (*entero*)
- 1 cda. de pimienta gorda (*entera*)
- 1 cdta. de comino
- 4 anís estrella
- 6 dientes de ajo (*con cáscara*)
- 1 cebolla blanca (*en cuadros*)
- ½ taza de manteca de cerdo
- 125 g de chile ancho (*limpios y desvenados*)
- 70 g de chile pasilla (*limpios y desvenados*)
- 70 g de chile guajillo (*limpios y desvenados*)
- ½ bolillo

- 2 tortillas de maíz
- 1 plátano macho
- 2 tomates (*en cuadros*)
- 3 jitomates (*en cuadros*)
- 1 ½ tazas de pasas
- 2 L de caldo de pollo
- 1 cda. de sal de grano
- 1 cda. de orégano
- ½ cdta. de tomillo
- 180 g de chocolate de mesa
- ½ taza de azúcar mascabado

PARA EL POLLO

- 1 pollo (*con piel, cortado en piezas y cocido*)

PARA DECORAR Y ACOMPAÑAR

- Ajonjolí al gusto (*tostado*)
- Arroz rojo al gusto
- Tortillas al gusto

MOLE POBLANO

CON

POLLO

TIEMPO: 2 h 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

PREPARACIÓN

1. Calienta un comal a fuego medio. Asa la canela, las almendras, el cacahuate, la nuez, la pepita, el ajonjolí, el clavo, la pimienta gorda, el comino, el anís, el ajo con cáscara, y la cebolla blanca. Cuando estén asados retira del comal y reserva. Cuida que no se quemen.

2. Calienta una ollita a fuego medio con un poco de la manteca. Fríe los chiles sin que se quemen, retira y reserva. Fríe el pan con las tortillas y el plátano macho, retira y reserva.

3. Agrega otra cucharada de manteca a la ollita y fríe la cebolla con el ajo asado. Añade el tomate, el jitomate, las pasas y continúa la cocción hasta suavizar. Agrega los ingredientes anteriores junto con los que asaste en el comal. Cocina nuevamente durante 5 a 10 minutos.

4. Cubre los ingredientes de la olla con caldo de pollo. Sazona con sal, orégano y tomillo. Cocina hasta que todos los ingredientes estén suaves, alrededor de 20 minutos. Retira de cocción y licúa poco a poco hasta obtener una pasta. Reserva.

5. Calienta nuevamente tu ollita de barro con un poco más de manteca. Fríe la pasta y agrega un poco más de caldo de pollo para hidratar la pasta. Cocina durante 30 minutos moviendo constantemente.

6. Disuelve el chocolate de mesa junto con el azúcar. Incorpora el resto del caldo de pollo y cocina durante 30 minutos más. Añade las piezas de pollo cocidas. Rectifica sazón y continúa la cocción hasta que comience a soltar la grasa.

7. Sirve una pechuga en un plato y cubre con la salsa. Decora con ajonjolí y acompaña con arroz rojo.

BANDEJA PAISA ----- COLOMBIANA



BANDEJA PAISA COLOMBIANA

TIEMPO: 4 h 30 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 6

PARA EL HOGAO

- 3 cdas. de aceite vegetal
- ½ taza de cebolla *(finamente picada)*
- ½ taza de cebolla morada *(finamente picada)*
- 2 cdas. de ajo *(finamente picada)*
- 2 tazas de jitomate *(en cubos pequeños)*
- 1 cda. de comino en polvo
- Sal y pimienta negra al gusto

PARA LOS FRIJOLES

- 3 tazas de frijol pinto *(flor de mayo, remojado en agua por 8 horas y posteriormente escurrido)*
- Agua
- ¼ cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 taza de zanahoria *(sin cáscara, en rodajas)*
- ½ plátano macho verde
- Sal al gusto

PARA EL CHICHARRÓN

- Agua
- ¼ cebolla
- 1 diente de ajo

- 1 hoja de laurel
- 500 g de pancetta *(con cortes en la parte superior en forma de cuadro)*

PARA LA CARNE MOLIDA

- 2 cdas. de aceite vegetal
- 1 ½ tazas de carne molida
- sal y pimienta al gusto

PARA EL CHORIZO ARGENTINO

- 1 cda. de aceite vegetal
- 3 chorizos argentinos
- 1 plátano macho *(cortado a lo largo, en tajadas)*

PARA EL HUEVO FRITO

- 2 cdas. de aceite vegetal
- 1 huevo
- Sal y pimienta al gusto

PARA DECORAR Y ACOMPAÑAR

- 2 tazas de arroz blanco *(cocido)*
- Aguacate
- Hojas de cilantro

BANDEJA PAISA COLOMBIANA

TIEMPO: 4 h 30 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 6

PREPARACIÓN

1. Para el hogao: En una sartén caliente vierte suficiente aceite vegetal y sofríe la cebolla blanca junto con la cebolla morada y el ajo. Cocina a fuego medio bajo hasta que comiencen a tener un tono brillante. Añade el jitomate, el comino, sal y pimienta al gusto. Cocina por 7 minutos moviendo constantemente. Retira del fuego, enfría y reserva hasta su uso.

2. Para los frijoles: En una olla exprés coloca los frijoles previamente escurridos. Vierte suficiente agua hasta cubrir. Añade la cebolla, el ajo y la zanahoria. Cocina a fuego medio alto (sin tapar) hasta que el agua comience a hervir. Añade el plátano y tapa la olla de presión asegurándote de que quede perfectamente cerrada. Pon la válvula de seguridad. Una vez que la olla comience a silbar, cocina por 30 minutos.

3. Pasado el tiempo de cocción, deja enfriar la olla en chorro de agua fría. Abre la olla a presión. Regresa la olla al fuego (sin tapa) y retira la zanahoria, el plátano y un poco de caldo de frijol. Vierte lo anterior en una licuadora y añade una cda. de hogao. Licúa hasta integrar. Vierte lo licuado de nuevo en la olla con frijoles. Sazona con sal y cocina por 20 minutos más a fuego medio bajo. Reserva.

4. Para el chicharrón: Vierte agua en una olla y coloca la cebolla, el ajo, la hoja de laurel y

la pancetta. Cocina a fuego medio-alto por 35 minutos. Retira del fuego, escurre y enfría. Reserva.

5. Mientras se cocina el chicharrón, prepara la carne molida. Vierte aceite vegetal en una sartén caliente y cocina la carne molida de res con una cucharada del hogao que preparaste. Sazona con sal y pimienta. Mantén a fuego medio bajo moviendo constantemente por 12 minutos. Reserva hasta su uso.

7. Dora el chicharrón: Vierte un poco de aceite en una sartén caliente. Coloca las piezas de chicharrón y dora a fuego medio bajo por 15 minutos. Escurre sobre papel absorbente y reserva hasta su uso.

8. En el mismo sartén donde freíste el chicharrón, fríe el chorizo argentino y el plátano macho. Escurre en papel absorbente. Reserva.

9. Fríe el huevo en una sartén más pequeño con aceite vegetal. Sazona con sal y pimienta. Procura tapar el sartén al momento de freír para que la cocción quede uniforme. Reserva.

10. Sirve en un platón, coloca el arroz blanco cocido, los frijoles con un poco de caldo, el chicharrón, el chorizo, las tajadas de plátano frito, el huevo frito, la carne molida y el aguacate. Decora con cilantro y acompaña con arepas y el resto de hogao.

TRADICIONAL POZOLE ROJO DE CERDO



TRADICIONAL POZOLE ROJO DE CERDO

TIEMPO: 5 h 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

PARA LA CARNE

- Agua
- 1 kg de maíz pozolero
- 1/2 kg de espinazo de cerdo
- 1/2 kg de pierna de cerdo
- 1 cebolla (*en cuartos*)
- 1 cabeza de ajo (*en mitades*)
- 3 hojas de laurel
- Sal al gusto

PARA LA SALSA

- 5 chiles guajillos (*hidratados*)
- 5 chiles anchos (*hidratados*)
- 4 piezas de pimienta gorda
- 3 clavos
- 1/2 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 cda. de orégano
- Sal al gusto
- 1 1/2 tazas de agua
- 2 cdas. de aceite vegetal

PARA DECORAR Y ACOMPAÑAR

- Lechuga
- Cebolla (*finamente picada*)
- Rábano (*en láminas*)
- Jugo de limón
- Tostadas de maíz

PREPARACIÓN

1. Agrega agua a una olla de presión y cocina el maíz precocido, la carne, la cebolla, la cabeza de ajo, las hojas de laurel y sal.

Cocina por 15 minutos a fuego alto y luego a flama baja por 35 minutos.

2. Licúa los chiles hidratados, la pimienta gorda, el clavo, la cebolla, el ajo, el orégano, la sal y el agua. Cuela y cocina con un poco de aceite por 20 minutos. Agrega a la olla con la carne. Cocina por 30 minutos.

3. Retira los huesos y pica o deshebra la carne, regresa al caldo.

4. Sirve caliente y acompaña con lechuga, cebolla, rábano, limones y tostadas de maíz. Disfruta.

PAN DE QUESO BRASILEÑO



PAN DE QUESO BRASILEÑO

TIEMPO: 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 15

PARA LA MASA

- 2 huevos
- ½ taza de aceite
- 1 taza de leche
- 550 g de harina de yuca
- 1 cda. de sal
- 1 cdta. de pimienta blanca
- 250 g de queso Gruyère
- 100 g de queso Parmesano

PARA HORNEAR

- Aceite
- Queso Parmesano

PREPARACIÓN

1. Calienta en una olla a temperatura media la leche y el aceite por 3 minutos. No es necesario que hierva, sólo debe estar muy caliente.
2. Mezcla con una cuchara de madera en un tazón grande la harina de yuca con la sal y la pimienta blanca. Agrega poco a poco la leche y el aceite que calentaste y mezcla con ayuda de la cuchara. La harina debe ir absorbiendo el líquido.
3. Agrega los quesos y mezcla nuevamente. Agrega las piezas de huevo una por una y mezcla hasta obtener una masa homogénea. Refrigerar por 15 minutos.
4. Precalienta el horno a 180 °C.
5. Engrasa tus manos con un poco de aceite y forma bolitas de masa de aproximadamente 40 gramos. Colócalas espaciadas (alrededor de 4 cm entre cada una) en una charola con papel encerado y espolvorea con queso Parmesano.
6. Hornea por 25 minutos y cuando salgan del horno, consúmelos mientras aún estén calientes.

SUSPIRO LIMEÑO



SUSPIRO LIMEÑO

TIEMPO: 35 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 2

PARA LA CREMA

- 1 ½ tazas de leche evaporada
- ¾ taza de leche condensada
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 5 yemas de huevo

PARA EL MERENGUE

- 2 tazas de azúcar
- 1 taza de vino oporto
- 5 claras de huevo

PARA DECORAR

- Canela

PREPARACIÓN

1. En una ollita a fuego medio, agrega la leche evaporada, la leche condensada y la esencia de vainilla. Cocina por 5 minutos hasta calentar. Agrega una a una las yemas. Cocina sin dejar de mover con ayuda de un batidor hasta que tenga una consistencia espesa. Deja enfriar y reserva 10 minutos.
2. Para el merengue, en una ollita a fuego medio, agrega el azúcar con el oporto y cocina por 8 minutos o bien hasta que la burbuja se vea espesa, que le cueste trabajo romper, a 115 °C.
3. Bate las claras a punto de turrón. Agrega en forma de hilo el jarabe y continúa batiendo hasta tener un merengue firme y brillante. Coloca el merengue en una manga de repostería con una duya lisa. Reserva.
4. Sirve el suspiro limeño en un vasito individual. Decora con merengue y canela.

CAPIROTADA

TRADICIONAL



CAPIROTADA TRADICIONAL

TIEMPO: 55 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

PARA LA MIEL DE PILONCILLO

- 1 $\frac{1}{4}$ tazas de agua
- 1 piloncillo
- 1 raja de canela
- 1 anís estrella

PARA TERMINAR

- 1 taza de aceite
- 5 panes (*en rebanadas*)
- $\frac{3}{4}$ taza de cacahuete (*tostado*)
- $\frac{3}{4}$ taza de pasitas
- 1 taza de queso añejo (*desmoronado*)

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. En una ollita a fuego medio calienta el agua con el piloncillo, la canela, y el anís. Deja que suelte el hervor y cocina por 10 minutos o bien hasta que se haga un jarabe espeso. Reserva.
3. En una sartén profunda, calienta el aceite a fuego medio y fríe cada rebanada de pan hasta que estén doraditas. Escurre sobre papel absorbente y reserva.
4. Sobre un refractario coloca rebanadas de pan. Baña con la miel de piloncillo. Agrega cacahuates, pasitas, y queso añejo. Repite el proceso hasta tener dos capas.
5. Hornea por 15 minutos. Deja enfriar.
6. Acompaña con una taza de café caliente y más miel.

BIENMESABE

VENEZOLANO



BIENMESABE VENEZOLANO

TIEMPO: 76 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 8

PARA LA MASA

- 8 claras de huevo
- ½ taza de azúcar refinada
- 8 yemas de huevo
- ½ taza de azúcar refinada
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 1 cda. de polvo para hornear
- 2 tazas de harina de trigo
- ¼ taza de coco rallado

PARA LA CREMA DE COCO

- 1 taza de azúcar refinada
- ½ taza de agua
- 2 tazas de leche de coco
- 6 yemas de huevo
- 2 cdas. de fécula de maíz
- 1 taza de ron especiado
- ½ taza de coco rallado
- suficiente merengue

PARA TERMINAR

- 1 taza de ron especiado
- ½ taza de coco rallado

PARA DECORAR

- suficiente merengue

BIENMESABE VENEZOLANO

TIEMPO: 76 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 8

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. En una batidora con globo vierte las claras de huevo y bate a velocidad media hasta que comiencen a esponjarse. Sin dejar de batir, vierte el azúcar refinado. Aumenta la velocidad y bate hasta que doble su tamaño. Reserva.
3. En un tazón mezcla las yemas con el resto del azúcar y la esencia de vainilla con ayuda de un batidor globo. Bate hasta que la mezcla comience a cambiar de color (notarás como se esponjan ligeramente). Con ayuda de una miserable (espátula de plástico), incorpora las claras montadas del paso anterior e integra de forma envolvente. Cierne con un colador el polvo para hornear y la harina de trigo. Finalmente agrega el coco rallado. Termina de integrar los ingredientes mezclando de manera envolvente.
4. Vierte la mezcla en un molde rectangular apto para hornear previamente engrasado y con papel encerado. Hornea por 25 minutos, a 180 °C. Deja enfriar y desmolda el bizcocho.
5. Corta el bizcocho en rebanadas verticales de 1 centímetro de grosor. Reserva las rebanadas hasta su uso.
6. Para la crema de coco, en una cacerola caliente, cocina a fuego medio el azúcar junto con el agua hasta que se forme un jarabe. Baja el fuego, añade la leche de coco y vierte una a una las yemas. Es muy importante que no dejes de mover la preparación. Una vez incorporadas las yemas, vierte un poco del líquido de la mezcla a la fécula de maíz y mueve hasta disolver. Incorpora la fécula disuelta y cocina por 8 minutos a fuego bajo o hasta que la mezcla espese. Deja enfriar.
7. Arma el pastel. Sobre el mismo refractario que utilizaste para hornear, acomoda las rebanadas de bizcocho acostadas. Humedece con ron y baña con la crema de coco fría. Añade un poco de coco rallado y repite para obtener dos capas. Refrigerá por al menos 4 horas. Es importante tapar el refractario con plástico adherible.
8. Una vez frío el pastel, decora con merengue. Puedes flamearlo si así lo deseas. Sirve acompañado de alguna bebida caliente.

ALFAJORES

ARGENTINOS



ALFAJORES ARGENTINOS

TIEMPO: 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA LA MASA

- 1 ½ tazas de mantequilla
(a temperatura ambiente)
- ¾ taza de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 2 tazas de fécula de maíz
- ¾ taza de harina de trigo
- 1 cda. de polvo para hornear
- ⅓ cda. de sal
- 1 cda. de ralladura de limón
- Mantequilla

PARA EL RELLENO

- 2 tazas de dulce de leche
- 2 cdas. de ron especiado

PARA TERMINAR

- 1 taza de coco rallado

PREPARACIÓN

1. Con ayuda de una batidora a crema la mantequilla con el azúcar hasta que la consistencia se vuelva untable. Añade una a una las yemas y la vainilla sin dejar de mover.
2. A velocidad baja, agrega poco a poco la fécula de maíz, la harina de trigo, el polvo para hornear, la sal y la ralladura de limón hasta integrar. Retira de la batidora. Termina de integrar con la palma de las manos. Coloca sobre un plástico adherente. Extiende con un rodillo. Coloca en una charola y refrigera por 20 minutos.
3. Precalienta el horno a 140 °C. Sobre una superficie plana enharinada, extiende la masa refrigerada con el rodillo a ½ centímetro de grosor. Corta con un aro de 4 ó 5 cm de diámetro. Coloca sobre una charola engrasada y hornea de 8 a 10 minutos a 140 °C. Enfría.
4. Mezcla el dulce de leche con el ron especiado hasta integrar. Colócalo en una manga con duya lisa y reserva.
5. Forma los alfajores colocando suficiente dulce de leche al centro de una galleta. Cubre con otra galleta y presiona hasta formar un sándwich. Baña la circunferencia del alfajor con coco rallado. Repite hasta terminar.