Smart-tek

Recetas

DELICIOSAS

Costillas de cerdo

Difícil | 03:00 hs. | 6 porciones | 250°

1 kg de batatas
200 g de cebollas chicas
100 g de manteca
Sal y pimienta
1 cda. de azúcar moreno
1,5 kg costillas de cerdo
150 g de ciruelas secas
150 g de panceta
100 g de queso gruyere
2 cdas. de mostaza
50 cc. de vino blanco
Jugo y ralladura de 2 naranjas

Precalentar el horno a 250°C. Luego, pelar y cortar las batatas en trozos, disponerlas en una asadera de 20 x 25 cm, junto con las cebollas y la manteca. Cubrir con papel aluminio y cocinar 25 minutos. A mitad de tiempo, dar vuelta los ingredientes, salpimentar, espolvorear con el azúcar y completar la precocción. Reservar.

Después, desgrasar el carré, realizando un corte central, salpimentar y rellenear alternando las ciruelas, trozos de panceta y queso. Cerrar los bordes con palillos aceitados y atar el contorno con hilo de algodón. Salpimentar y acomodar en una asadera. Luego, untar el carré con mostaza, rociar con el vino, el jugo y la ralladura de naranjas. Llevar al horno y cocinar durante 60 minutos. A mitad de tiempo agregue las batatas precocidas y complete la cocción.

Pollo con papas

Medio | 01:30 hs. | 4 porciones | 250°

4 cuartos de pollo deshuesados
2 cdas. de manteca
2 cdas. de perejil, romero y tomillo
1 cda. de jugo de limón
Sal y pimienta
2 papas
2 batatas
1 cebolla
1 pimiento rojo
4 cdas. de aceite de oliva
4 dientes de ajo laminados
1/2 vaso de vino blanco

Precalentar el horno a 250°. Luego, lavar y secar las presas de pollo, retirando el exceso de grasa y separando con cuidado la piel de la carne, sin romperla. Salpimentar y reservar.

Pelar las papas, las batatas y la cebolla, luego cortarlas en cubos. Verter encima el aceite, la sal y la pimienta, mezclar y reservar. Batir en una compotera la manteca blanda con las hierbas frescas, el jugo de limón, la sal y la pimienta. Seguidamente, untar en la carne por debajo de la piel, enrollar y sujetar con palillos. Disponer en una asadera de 25 x 25 cm y acomodar alrededor las verduras. Luego, cocinar a 200° durante 60 minutos. A mitad de tiempo dar vuelta el pollo y agregar los ajos, la sal y la pimienta. Completar la cocción hasta que el pollo se dore.

Carne al Horno

Medio | 01:30 hs. | 4 porciones | 250°

1 colita de cuadril de 1,2 kg
Sal y pimienta
25 g de manteca
2 cdas. de aceite de maíz
1 cebolla
2 puerros
250 g de champiñones
50 g de hongos pino
100 cc. de vino blanco
1 diente de ajo picado
200 cc. de crema de leche

Precalentar el horno a 250°C. Luego, enmantecar y rociar con aceite una asadera de 20 x 25 cm. Acomodar en el fondo, formando un colchón, la cebolla y los puerros. Mezclar y reservar.

Después, desgrasar la carne, salpimentar y acomodar sobre las cebollas. Cocinar en el horno 25 minutos a 250°C y luego rotar la carne. Verter los champiñones alrededor de la carne cortados en cuatro, los hongos pino picados y rociar con el vino. Cocinar 15 minutos a 250°C y verter la crema salpimentada, mezclar todo. Para finalizar, cocinar 10 minutos más a la misma temperatura.

Se recomienda acompañar con verduras frescas.

Canelones

Medio | **02:30 hs.** | **16 porciones** | **200°**

16 panqueques
para canelones
350 g de espinaca
300 g de queso cremoso
300 g de bechamel
100 g de Roquefort
300 g de jamón crudo
2 dientes de ajo
nuez moscada
pimienta
aceite de oliva
sal

Preparación: lavar y trozar la espinaca, picar los dientes y freir ambos ingredientes en una sartén con aceite hasta que se ablanden. Agregar sal, el queso cremoso y el Roquefort cortados en cubos, remover hasta que se fundan. Quitar la preparación del fuego e incorporar el jamón cortado en trocitos. Salpimentar y agregar la nuez moscada.

Armado: precalentar el horno a 200ºC. Luego, rellenar los canelones con la preparación anterior y ubicarlos uno al lado del otro en una placa enmantecada. Verter por encima la salsa bechamel y luego espolvorear queso rayado. Llevar al horno durante 20 o 30 minutos.

Muffins de chocolate

Medio | 04:30 hs. | 6 porciones | 150°

125 g de cacao amargo en polvo
125 g de cacao dulce en polvo
250 g de aceite de girasol
500 g de harina 0000
2 cds,. de polvo para hornear
100g de nueces
250 g de agua
2 huevos
1 cdita. de esencia de vainilla

Precalentar el horno a 150ºC y preparar los pirotines para muffins.

En un bowl incorporar el cacao amargo y dulce, la harina leudante y el polvo para hornear. Luego, mezclar y tamizar. Agragar las nueces picadas.

En otro bowl batir el aceite, el agua, los huevos y la esencia de vainilla.

Llenar los pirotines con la preparación solo hasta los 3/4 de su altura. Llevar al horno durante 20 minutos y retirar.

Agregar por encima cobertura de chocolate.

Créme Brûleé

Fácil | 01:30 hs. | 6 personas | 150°

200 g de leche entera
100 g de yema de huevo
75 g de azúcar
250 g de nata
canela en rama
azúcar moreno

Hervir la leche y la nata en una olla junto con la rama de canela. Una vez que hierva dejar reposar media hora tapado para que infusione la canela. Precalentar el horno a 150º.

En otro bol batir las yemas junto con el azúcar, e incorporar la leche y la nata colada previamente.

Verter la preparación en cazuelitas individuales para horno, refractarias y taparlas con film de cocina resistente al calor. Hornear durante una hora y media. Una vez fríos o ligeramente templados espolvorear la superficie de la crema con el azúcar moreno y tostar en el horno hasta que se dore la superficie.

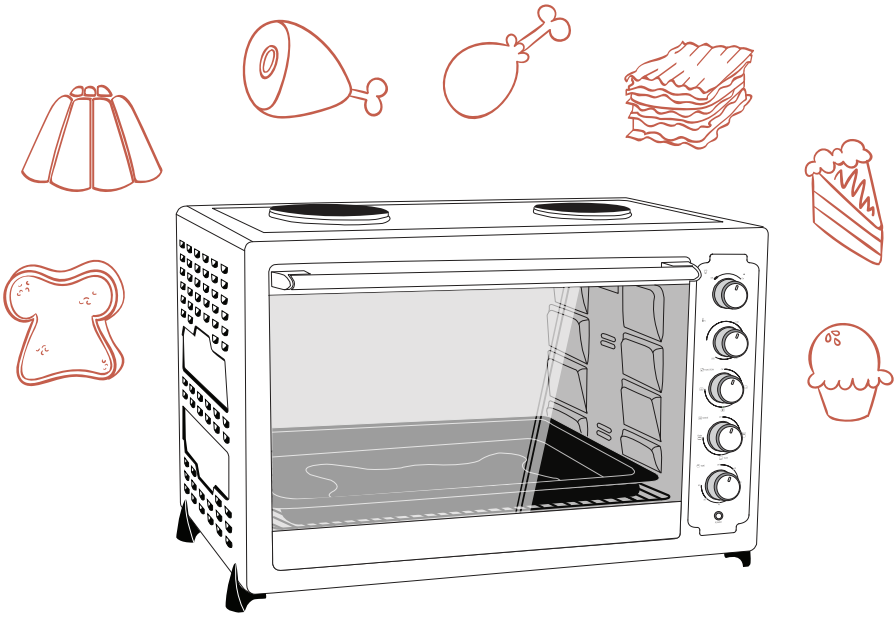
Pastafrola

Medio | 02:30 hs. | 8 porciones | 150°

500 g de harina 0000
1 cdita de polvo de hornear
250 g de azúcar
200 g de manteca
3 huevos
esencia de vainilla
rayadura de 1 limón
500 g de dulce de batata o membrillo

En un bowl mezclar la harina, el polvo para hornear y el azúcar). Disponerlos en forma de corona, sobre una mesada. En el centro colocar la manteca pomada, los huevos, la esencia de vainilla y la rayadura de limón. Mezclar solo los ingredientes húmedos en el centro y luego ir incorporando de a poco los sólidos. Unir todo hasta formar una masa blanda y de color amarillo.

Estirar la masa con un palo de amasar y colocar el 75% en una placa enmantecada. Pisar el dulce de batata en un bowl hasta que no queden grumos. Luego, colocar sobre la masa y en la superficie realizar tiras con el 25% de masa restante. Llevar a un horno de 150ºC durante 25 minutos.



smart.tek.argentina

www.smart-tek.com.ar