



BATIDORAS
900 WATTS

Recetas    
SMARTCHEF
Cocinando con el alma

PEABODY



Chef Maximiliano Rossi

Maximiliano Rossi nació en Brasil en 1979. Estudió en el Instituto Argentino de Gastronomía (IAG).

Vivió 8 años en Europa perfeccionándose en las más prestigiosas cocinas de España y Francia, entre ellas ABaC (2 estrellas Michelin) y Jordi Parramon (1 estrella Michelin).

A su regreso al país, aplicó todo lo aprendido en el Restaurante Unik, que logró entrar en los 50 mejores restaurantes de América Latina.

Actualmente, además de dirigir su empresa de comida, se desempeña como asesor gastronómico de Peabody y nos deleita realizando creaciones exclusivas para que todo el que se anime pueda incursionar en el mundo de la cocina.

Descubrí todas las recetas en:

peabody.com.ar/recetas

INDICE

PANADERÍA

Pan Brioche.....	pág. 4
Focaccia de ciruela.....	pág. 5
NY Bagel.....	pág. 6

PASTELERÍA

Banana Cream Pie.....	pág. 7
Brownie Raw.....	pág. 8
Torta de chocolate clásica.....	pág. 9
Biscotti de jengibre, chocolate y almendras.....	pág. 10
Pastel de zanahoria.....	pág. 11
Cheesecake Soufflé.....	pág. 12
Mousse de chocolate clásica.....	pág. 13
Churros de parmesano.....	pág. 14
Shortbread.....	pág. 15
Budín cuatro cuartos.....	pág. 16

SALADOS

Soufflé de calabaza y hongos.....	pág. 17
Frittata de salmón ahumado.....	pág. 18
Pasta fresca.....	pág. 19
Faláfel.....	pág. 20
Kebab de cordero.....	pág. 21
Terrina de cerdo y manzana.....	pág. 22
Hamburguesa casera.....	pág. 23

REFERENCIAS



TIEMPO DE PREPARACIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN



TIEMPO DE ENFRIAMIENTO



NIVEL DE DIFICULTAD



CANTIDAD DE PORCIONES

ACCESORIOS



ESPÁTULA



MEZCLADOR



GANCHO DE AMASADO



BATIDOR DE ALAMBRE



PICADOR



PREPARACIÓN



COCCIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN



ACCESORIO

Ingredientes

- 250 gr. harina 0000.
- 1 cda. levadura seca.
- 2 cdas. azúcar.
- 1 cda. sal.
- 3 huevos.
- 150 gr. manteca.
- 1 cda. leche.



TIP: VARIAR LA FORMA DE ARMADO Y COCINAR PANES INDIVIDUALES. EL TIEMPO DE COCCIÓN CAMBIA SEGÚN EL ARMADO.

Procedimiento

Armar la batidora con el gancho de amasado, mezclar la sal, el azúcar y la harina. En el centro colocar la mitad de los huevos y la levadura diluída en la leche. Trabajar la masa hasta que se tome un poco y gradualmente agregar el resto de los huevos.

Añadir poco a poco la manteca blanda en trozos y amasar la mezcla hasta que se despegue de los bordes del bowl (unos 20 minutos aprox.).

Una vez logrado el punto tapar la masa con film en contacto y llevar a heladera por un mínimo de 8 horas y hasta 24 para desarrollar sabor. Sacar de la heladera y trabajar un poco la masa, dividir en 8 y bollar. En un molde de 20 x 10 cm. enmantecado disponer los bollos en 2 filas de 4. Tapar y dejar levar hasta duplicar el volumen. Pintar con huevo y llevar a horno a 175° y cocinar por aprox. 30 minutos. Desmoldar y enfriar. Esta forma clásica se llama brioche nanterre.

PAN BRIOCHE





PREPARACIÓN



COCCIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN



ACCESORIO

Ingredientes

500 gr. harina 000.

5 gr. sal (1cdta.).

5 gr. azúcar (1cdta.).

4 gr. levadura deshidratada (1 cdta.).

375 ml. agua.

4 ciruelas cortada en cuartos.

1 manojo de romero.

c/n sal entrefina.

TIP: CON ESTA
MASA PUEDEN
HACERSE FOCACCIAS
SABORIZADAS A
GUSTO.

Procedimiento

En el bowl colocar primero la sal, luego la harina y encima el azúcar y la levadura. Con el gancho de amasado y por 15 minutos en velocidad 1, trabajar la masa agregando el agua de a poco.

Una vez terminado el tiempo tapar el vaso con film y dejar levar por 2 horas. Pasar a molde enmantecado.

La focaccia es un pan plano que no debería desarrollar altura mayor de 8 cm. por lo que puede usarse una fuente de pizza. Extender la masa para cubrir toda la superficie del molde, agregar las ciruelas en cuartos y las hojas de romero. Dejar levar tapado otros 30 minutos. Precalear el horno a 220°. Antes de llevar al horno rociar con sal entrefina y aceite de oliva. Con los dedos bajar sólo un poco la masa. Llevar al horno por 20 minutos aproximadamente.

FOCACCIA DE CIRUELAS

PANADERIA

PEABODY



PREPARACIÓN

+ 10 HS. DE REPOSO



COCCIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN



ACCESORIO

NY BAGUEL

TIP: ANTES DE HORNEAR PUEDEN PINTARSE CON UNA MEZCLA DE HUEVO Y AGUA Y ESPOLVOREAR CON SEMILLAS DE AMAPOLA, SÉSAMO Y SAL PARRILLERA

Ingredientes

21 gr. miel.

3 gr. levadura deshidratada.

10 gr. sal.

255 ml. agua tibia.

450 gr. harina 000.

Líquido de cocción

2 lts. agua.

30 gr. miel.

14 gr. bicarbonato de sodio.

7 gr. sal.

Procedimiento

Mezclar en el bowl de la batidora el agua tibia, la miel, la levadura y dejar unos minutos hasta que espume. Con el gancho de amasado agregar la harina, la sal y amasar por unos 3 minutos. Chequear que la masa forme una bola. Si está seca, agregar una cucharada de agua y amasar por otros 3 minutos. Bajar a la mesada y amasar unos minutos a mano. Debe sentirse suave, si se pega demasiado a la mesada amasar mas tiempo, pero no agregar harina. Poner en un recipiente aceitado y cubrir con film. Dejar levar 1 hora aproximadamente.

Dividir la masa en 6/8 unidades y bollar. Con el pulgar y el índice hacer un agujero en el centro del bollo para darle la clásica forma de bagel.

Colocar en una bandeja y rociar con aceite, tapar con film y llevar a heladera por un mínimo de 8 horas. Por este reposo desarrollará sabor.

Pasado el tiempo de reposo sacar de la heladera y dejar 1 hora a temperatura ambiente. Precalentar un horno a 180°.

Para preparar el líquido de cocción llevar el agua a hervor, agregar la miel, sal y bicarbonato. Cocinar los bagel en tandas, 1 minuto por lado. Retirar sobre un papel manteca rociado generosamente con aceite.

Llevar al horno y cocinar unos 15 minutos rotando la bandeja 1 vez durante la cocción para lograr un dorado parejo.



PREPARACIÓN



COCCIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN



ACCESORIOS



BANANA CREAM PIE

Ingredientes

125 ml. leche.
125 ml. crema.
60 gr. azúcar.
30 gr. almidón de maíz.

60 gr. yemas.
2 unidades de bananas muy maduras.
80 ml. crema.
15 gr. azúcar impalpable.
200 gr. galletas de chocolate.
100 gr. manteca derretida.

Procedimiento

Con la licuadora de mano procesar las bananas hasta obtener un puré. En el bowl de la batidora planetaria juntar el puré con la crema (125 ml.), la leche, las yemas, el azúcar y el almidón de maíz. Usar la pala de mezclado para homogeneizar la mezcla.

Llevar a fuego y cocinar hasta que tome textura espesa, con cuidado que no coagulen las yemas. Estirar en placa y enfriar. Con el globo de alambre montar a punto Chantilly la crema (80 ml.) con el azúcar impalpable. Juntar la crema batida con la preparación anterior.

Para la masa triturar las galletas hasta lograr un granulado fino, incorporar la manteca derretida y lograr una textura arenosa. Forrar la base de un molde de 20 cm. de diámetro con la masa, apretándola con las manos. Cocinar a 180° por 10 minutos. Una vez fría volcar la crema de bananas y reposar en heladera al menos 2 horas.

**TIP: MIENTRAS MAS MADURA LA BANANA MEJOR
PORQUE DESARROLLA UN SABOR ¡SORPRENDENTE!**



PREPARACIÓN



COCCIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN



ACCESORIO

TIP: ESTA RECETA ES APTA PARA VEGANOS Y CELÍACOS.

BROWNIE RAW

Ingredientes

160 gr. de nueces.

400 gr. de dátiles sin semillas.

40 gr. de cacao en polvo.

2 cdas. de manteca de maní.

1 cda. de aceite de coco.

½ cda. de extracto de vainilla.

Frosting Raw de chocolate.

1 palta madura hecha puré.

¼ de cda. de extracto de vainilla.

70 gr. de miel líquida.

1 cda. de aceite de coco.

20 gr. de cacao.

Procedimiento

Procesar las nueces y agregar los dátiles hasta obtener una mezcla semigruesa. Transferir la mezcla al bowl de la máquina y agregar todos los ingredientes. Mezclar con la pala de mezclador por 2 minutos a velocidad 2. Aglutinar la mezcla en una bandeja de 14 x 20 cm. cubierta con papel manteca. Llevar al frío.

Procedimiento Frosting Raw de chocolate: Mezclar con la pala los ingredientes del frosting de palta Raw hasta obtener una mezcla homogénea. Cubrir el brownie y llevar al freezer o a la heladera hasta que el frosting se solidifique. Decorar con los pistachos y la granada.



PREPARACIÓN



COCCIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN



ACCESORIOS

PEABODY

TORTA DE CHOCOLATE CLÁSICA

PASTELERÍA

Ingredientes

- 2 tazas harina 0000.
- 1 taza azúcar blanca.
- 2/3 taza azúcar negra.
- 2/3 taza cacao amargo.
- 3 huevos.
- 1 cdtá. sal. ✓
- 1 cdtá. bicarbonato de sodio.
- 1 cdtá. polvo de hornear.
- 1 cdtá. esencia de vainilla.
- 3/4 taza de aceite de girasol.
- 1 y 1/3 taza de agua.

Procedimiento

En el bowl, con el batidor de alambre, batir los huevos con el azúcar hasta lograr una textura esponjosa. Aparte mezclar todos los secos(harina, cacao, sal, bicarbonato, polvo de hornear). Colocar la pala de mezclador y sobre la mezcla de huevos ir añadiendo el aceite en 3 veces logrando una textura homogénea. Luego, agregar la mezcla de secos de a poco e intercalar con el agua. Terminar de incorporar completamente los ingredientes.

Precalentar el horno a 175°, enmantar un molde de torta de 22 cm. de diámetro.

Volcar la mezcla y cocinar por aprox. 30/40 minutos. La preparación estará lista cuando inserte un cuchillo fino y salga limpio.

TIP: PARA DESMOLDAR FÁCILMENTE FORRAR LA BASE DE LA TORTERA CON PAPEL MANTECA



PREPARACIÓN



COCCIÓN



DIFICULTAD



PORCIONES



ACCESORIO

Ingredientes

50 gr. chocolate amargo.	180 gr. azúcar rubia.
4 gr.(1cdta.) canela molida.	20 gr. cacao amargo.
2 gr.(1/2 cdta.) jengibre molido.	200 gr. harina 0000.
2 claras.	120 gr. manteca.
	80 gr. almendras peladas.

Procedimiento

Derretir el chocolate en el microondas en tandas de 10 segundos cada vez, hasta lograr el fundido.

En el bowl, con el batidor de alambre, montar las claras con 30 gr. de azúcar hasta obtener un merengue de picos suaves. Reservar.

Colocar la pala de mezclador y batir la manteca con el resto de azúcar hasta blanquear la preparación. Agregar la canela , el jengibre, el cacao, el chocolate fundido y la harina. Por último incorporar las claras mencionadas previamente.

Colocar en un molde y cocinar a 170° hasta que la superficie esté dorada suavemente, son 25 minutos aproximadamente.

Retirar, enfriar y envolver en film. Guardar por 1 noche. Al día siguiente cortar láminas de 3 mm. de espesor con un cuchillo de pan y colocar en una bandeja de horno. Terminar la cocción a 150° hasta que estén crocantes y secas.

Guardar en un recipiente hermético.



BISCOTTI DE JENGIBRE, CHOCOLATE Y ALMENDRAS



PREPARACIÓN



COCCIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN



ACCESORIOS



Ingredientes

6 huevos.

250 gr. azúcar.

400 gr. zanahoria rallada.

80 gr. harina.

30 gr. polvo de hornear.

300 gr. harina de almendras.

Procedimiento

En el bowl, con el batidor de alambre, montar los huevos enteros con el azúcar. Con una espátula agregar la zanahoria rallada y la harina de almendras. Tamizar la harina de trigo con el polvo de hornear y agregar a la preparación.

Volcar sobre budinera enmantecada y enharinada. Llevar a horno precalentado a 160° por unos 45 minutos.



PASTELERÍA

PASTEL DE ZANAHORIA

PEABODY



PREPARACIÓN



COCCIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN



ACCESORIOS

CHEESECAKE SOUFFLÉ

TIP: LA TEMPERATURA DEL HORNO ES MUY IMPORTANTE. SI ESTÁ DEMASIADO CALIENTE NO SE FORMARÁ CORRECTAMENTE. SI ES UN HORNO CONVECTOR APAGAR EL MODO VENTILACIÓN Y USARLO CON CALOR DE ARRIBA Y ABAJO.

Ingredientes

170 gr. queso
untable blanco consistente.
4 huevos.
80 ml. leche.
40 gr. manteca.

50 gr. harina 0000.
15 gr. almidón de maíz.
80 gr. azúcar.
1 limón.
1/4 cdta. esencia de vainilla.
1/4 cdta. sal.

Procedimiento

Precalentar el horno a 150°.

Colocar el queso blanco y la leche en un bowl a baño María y mezclar hasta que tome un poco de temperatura. Llevar a la batidora y con la pala de mezclado, en velocidad 2, trabajar hasta lograr una mezcla homogénea.

Agregar la manteca cortada en cubos, la mitad del azúcar, yemas, sal, vainilla, ralladura y jugo de medio limón. Reservar.

Cambiar la pala por el batidor de globo, traspasar la mezcla a otro recipiente y limpiar bien el bowl. Colocar las claras y montarlas a máxima velocidad. Cuando comienzan a espumar agregar el jugo de limón restante y el azúcar. Batir hasta conseguir un merengue que forme picos suaves. Agregarlo en 3 veces al preparado inicial intentando no perder volumen.

Forrar con papel manteca en la base y los lados de un molde de 20 cm. de diámetro por 13 cm. de alto aproximadamente. Volcar suavemente la preparación. Llevarlo al horno en baño María por unos 90 minutos. Pasado el tiempo chequear que este cocido, apagar el horno y dejar el pastel enfriar dentro del horno por una media hora. Desmoldar.



PREPARACIÓN



ENFRIAMIENTO



DIFICULTAD



PORCIÓN



ACCESORIOS



MOUSSE DE CHOCOLATE CLÁSICA

Cocinando con el alma

Ingredientes

- 250 gr. chocolate semi-amargo.
- 120 gr. manteca blanda.
- 100 ml. agua.
- 150 gr. azúcar.
- 4 unidades de clara de huevo.
- 200 ml. crema de leche .

TIP: SABORIZAR LA
MOUSSE CON LICOR
DE NARANJA.

Procedimiento

- En un baño María fundir el chocolate con la manteca.
- En el bowl de la batidora, con el globo de alambre, batir la crema a medio punto. Reservar.
- En una cacerola pequeña juntar el agua con el azúcar y hacer un laminar que llegue a 120 ° (punto bola blanda). En el bowl, con el batidor de alambre, batir las claras y verter el almíbar en hilo. Continuar batiendo hasta que la base del bowl se enfríe. Juntar el chocolate fundido con la crema a medio punto (procurar tener todo a temperatura parecida). Luego agregar el merengue en 3 veces con movimientos envolventes para perder la menor cantidad de aire posible. Colocar la mousse en copas y llevar al frío por al menos 2 horas antes de servir.



PREPARACIÓN



COCCIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN



ACCESORIO

CHURROS DE PARMESANO

Ingredientes

- 400 ml. agua.
- 60 gr. manteca.
- 10 gr. sal.
- 8 gr. azúcar.
- 225 gr. harina 0000.
- 100 gr. queso duro tipo Reggianito.
- 4 huevos.

TIP: ESTA PREPARACIÓN PUEDE HACERSE EN EL HORNO HACIENDO BOLITAS CON LA MANGA SOBRE PAPEL MANTECA.

Procedimiento

En una cacerola calentar el agua, la manteca, la sal y el azúcar hasta llegar a un hervor leve. Agregar la harina sin retirar del fuego y mezclar enérgicamente. Seguir cocinando sin dejar de mezclar hasta que se forme una bola que se desprege de la cacerola.

Llevar la preparación al bowl de la batidora. Amasar con el gancho de amasado y agregar la mitad del queso rallado. Mezclar a velocidad 1 hasta que la masa se enfríe a temperatura ambiente.

Una vez fría agregar el resto de queso y los huevos de a 1. Esperar entre cada adición que la masa incorpore el huevo y esté homogénea.

Calentar aceite a 170° para freír.

Cargar la masa en un tubo de churros o en una manga pastelera. Apretar la masa directamente sobre el aceite y cocinar hasta lograr un color dorado.



PREPARACIÓN



COCCIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN



ACCESORIOS

PEABODY

PASTELERÍA

SHORTBREAD

Ingredientes

- 120 gr. azúcar rubia.
- 230 gr. harina 0000.
- 100 gr. harina de arroz.
- 4 gr. sal.
- 230 gr. manteca.

Cobertura

- 250 gr. azúcar.
- 20 gr. sal.
- 10 gr. jengibre en polvo.

Procedimiento

En el bowl de la batidora juntar todos los ingredientes secos (azúcar, harina, harina de arroz, sal) y, con la pala de mezclador agregar la manteca blanda en velocidad 2 hasta lograr una textura arenada. Precalentar el horno a 160°. Llevar la masa a un molde o placa y apretar suavemente con las manos para compactar la mezcla ya que es muy granulosa. No debe trabajarse mucho para obtener una galleta crujiente que se desgrane. Cocinar por 35 minutos. Pasados los 35 minutos, juntar los ingredientes de la cobertura, espolvorear y con un cuchillo marcar las galletas de la forma deseada. Cocinar otros 35 minutos. Dejar enfriar.



TIP: ES IDEAL PARA SERVIR CON EL CAFÉ DESPUÉS DE LAS COMIDAS.



PREPARACIÓN



COCCIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN



ACCESORIOS

Ingredientes

220 gr. manteca blanda.

220 gr. azúcar.

4 huevos.

220gr. harina leudante.

10 gr. polvo de hornear.

2 cuch. esencia de vainilla.

c/n azúcar impalpable para
espolvorear.

Procedimiento

En el bowl, con el batidor de alambre, batir la manteca con el azúcar hasta lograr una mezcla de color blanco. Agregar la esencia de vainilla. Cambiar a pala de mezclador. Agregar los huevos de 1 en 1, mezclar cada vez y esperar a que la textura sea homogénea entre huevo y huevo.

Tamizar la harina con el polvo leudante y agregar a la mezcla, trabajar por 1 minuto.

Colocar en una budinera enmantada y enharinada.

Hornear a 170° entre 35/40 minutos o hasta que clavar la punta de un cuchillo y salga limpio. Retirar del horno y dejar enfriar unos 5 minutos antes de desmoldar. Colocar en una rejilla y espolvorear con el azúcar impalpable.

TIP: PODEMOS AGREGAR 1 GR. DE AZAFRÁN MOLIDO Y DAMASCOS SECOS CORTADOS A LA MEZCLA PARA SABORIZAR EL BUDÍN.



BUDÍN CUATRO CUARTOS



PREPARACIÓN



COCCIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN



ACCESORIOS

Ingredientes

salsa blanca:

20 gr. harina 0000.

20 gr. manteca.

250 ml. de leche.

10 gr. queso de rallar.

½ cdta. de ajo en polvo.

Pizca de sal.

Soufflé:

200 gr. calabaza cocida al vapor.

1 diente de ajo.

60 gr. champignon crudo
cortado en láminas.

25 gr. queso.

110 gr. salsa blanca.

100 gr. claras.

Procedimiento

Para la salsa blanca: en una olla calentar la leche. En otra olla calentar la manteca junto con la harina revolviendo hasta dorar levemente. Incorporar, de golpe y sin dejar de revolver, la leche caliente. Remover hasta lograr una salsa espesa. Pasar a una bandeja , agregar el queso y los condimentos. Estirar para enfriar. Reservar en frío.

Para el soufflé: saltear en una sartén el diente de ajo con el champignon crudo hasta dorar. En el bowl, con la pala de mezclador, colocar la calabaza y el salteado de champignon. Añadir la salsa blanca y trabajar hasta homogeneizar. Luego retirar la mezcla, limpiar el bowl y usar el batidor de alambre para montar las claras hasta obtener picos suaves. Incorporar a la mezcla las claras lentamente revolviendo con movimientos envolventes. Enmantecar y enharinar moldes individuales de soufflé. Rellenar los moldes con la mezcla y pasar una aguja gruesa por el contorno del molde. Esto hará que crezca parejo. Precalentar el horno a 200° y cocinar durante 12 minutos aproximadamente hasta dorar. Este tipo de preparación pierde rápidamente el volumen por lo que se recomienda servir apenas sale del horno.

SOUFFLÉ DE CALABAZA Y HONGOS

SALADO

TIP: REEMPLAZAR EL PURÉ DE CALABAZA POR
ZANAHORIA O BATATAS.

PEABODY



PREPARACIÓN



COCCIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN



ACCESORIO

FRITTATA DE SALMÓN AHUMADO



Ingredientes

- 3 huevos.
- 50 gr. de salmón ahumado.
- 1/4 taza de crema de leche.
- 1/4 taza de leche.
- 1 puerro.
- 1 puñado de albahaca.
- 8 unidades de tomate cherry.
- c/n de sal y pimienta.

Procedimiento

En una sartén sofreír el puerro picado y reservar.
En la batidora colocar la pala de mezclador, en el bowl juntar los huevos, leche y crema. Mezclar por 3 minutos a velocidad 4. Resultará una mezcla homogénea y un poco aireada. Condimentar con sal y pimienta. Agregar el puerro, las hojas de albahaca y el salmón en trozos, dar unas vueltas para homogeneizar la mezcla. En un sartén fundir un poco de manteca, volcar la preparación y colocar los tomates cherry enteros. Una vez que la base está un poco cuajada llevar al horno a 170° hasta terminar la cocción.

TIP: PUEDE TERMINARSE LA COCCIÓN EN LA HORNALLA, O HACER TODA LA COCCIÓN EN EL HORNO.

Cocinando con el alma



PREPARACIÓN



COCCIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN



ACCESORIOS

PEABODY

PASTA FRESCA

SALADO

Ingredientes

- 200 gr. harina 000.
- 200 gr. semolín de trigo.
- 2 huevos.
- 100 ml. agua.
- 1 cda. aceite de oliva.
- 1 cda. leche.
- c/n semolín para sobar.

Procedimiento

En el bowl, con el gancho de amasado, colocar las harinas. En otro mezclar todos los líquidos. Encender la batidora en velocidad 1 e hidratar de a poco la harina, amasar unos 10 minutos. Una vez transcurrido el tiempo envolver la masa en film y descansar por 1 hora. Una vez que la masa se relaja se procede a sobar la masa a través de una laminadora en la máxima apertura, plegar y trabajar con semolín hasta conseguir una textura muy lisa y firme. Luego estirar pasando 2 veces por cada punto hasta llegar al ancho deseado. Antes de cortar la masa en la forma deseada dejar secar unos minutos, esto ayuda a que no se peguen en la cocción. La pasta fresca se cocina en 2/5 minutos aprox. dependiendo del ancho y la forma.





PREPARACIÓN



COCCIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN



ACCESORIOS



FALÁFEL

Ingredientes

500 gr. garbanzos crudos.

1 cebolla roja.

3 dientes de ajo.

40 gr. perejil.

1 cda. sal.

2 cdtas. aceite de oliva.

2 cdtas. comino molido.

10 granos de pimienta jamaica molida.

1/2 cda. polvo de hornear.

1 cda. vinagre de vino.

Procedimiento

Colocar en remojo los garbanzos, por un día entero si es posible, y cambiar el agua un par de veces en todo el proceso. Luego de este tiempo, escurrirlos y pasarlos por la picadora de carne. Repetir la operación unas 4 veces hasta que los garbanzos queden molidos. Procesar el resto de los ingredientes hasta lograr una pasta homogénea y mezclar con los garbanzos. Dejar reposar una media hora a temperatura ambiente. Seguido a esto, darle forma de bolita manualmente y aplastarlas un poco hasta lograr la apariencia de un faláfel. Enfriar por media hora. Cocinar en la freidora sin aceite por 12 minutos a 200°, o en aceite a 180° hasta lograr un dorado parejo. Dejar el pastel enfriar dentro del horno por una media hora. Desmoldar .

TIP: ANTES DE COCINAR SE PUEDEN CONGELAR.



PREPARACIÓN



COCCIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN



ACCESORIOS

KEBAB DE CORDERO

Ingredientes

350 gr. carne de cordero
(preferiblemente cuarto trasero).
1 cebolla.
1/4 taza perejil picado.
2 cdas. menta picada.
1 cda. canela.

1 cda. comino.
1 cda. ají molido.
1 cda. pimentón dulce.
1 cda. semillas
de mostaza negra.
2 cdas. vino tinto.
c/n sal y pimienta.

Procedimiento

Cortar la carne en cubos chicos, que quepan por el tubo alimentador de la picadora.

En un bowl disponer la carne con la cebolla en trozos, las hierbas y los condimentos.

Dejar marinar 1/2 hora en heladera y pasar por la picadora.

Llevar la mezcla al bowl y con la pala de mezclador a velocidad 2 trabajar la preparación para desarrollar un poco de colágeno.

Agregar el vino frío.

Hacer 9 bolas y atravesarles un palito de madera. Enfriar.

Cocinar en plancha o parrilla al punto deseado.

**TIP: SERVIR EN PAN PITA CON PEREJIL,
TOMATE Y SALSA TAHINE.**



PREPARACIÓN



COCCIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN



ACCESORIO

Ingredientes

500 gr. bondiola de cerdo.

120 gr. jamón cocido.

120 gr. panceta ahumada.

1 echalote.

1 manzana verde.

1 vaso de leche.

2 cdas. crema de leche.

1 cda. vinagre de vino.

c/n sal, pimienta, tomillo fresco.

Procedimiento

Picar el echalote y cocinar lento en aceite de oliva sin que tome coloración. Cuando se transparente agregar la bondiola cortada en cubos y dorar unos minutos. Retirar y enfriar.

En una olla pequeña poner la leche, la crema y el vinagre.

Agregar la panceta cortada en bastones y llevar a hervor suavemente.

Colar, descartar el líquido y reservar la panceta.

Una vez fría la bondiola pasar por la picadora de carne junto con el echalote. Mezclar con los bastones de panceta, la manzana pelada y cortada en cubos. Salpimentar.

Forrar un molde de terrina con el jamón, rellenar con la mezcla y cerrar por encima con el jamón. Precalentar el horno a 150 ° y cocinar a baño María unos 45/60 minutos. Servir fría.

**TIP: ESTA TERRINA SIMPLE ES EXCELENTE PARA UN BRUNCH.
SERVIR CON CHUTNEY DE PREFERENCIA.**

TERRINA DE CERDO Y MANZANA





PREPARACIÓN



COCCIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN



ACCESORIO

Ingredientes

500 gr. roast beef.

500 gr. tapa de asado.

150 gr. grasa de ternera.

12 gr. sal.

4 panes de hamburguesa.

200 gr. panceta ahumada.

4 fetas de queso cheddar.

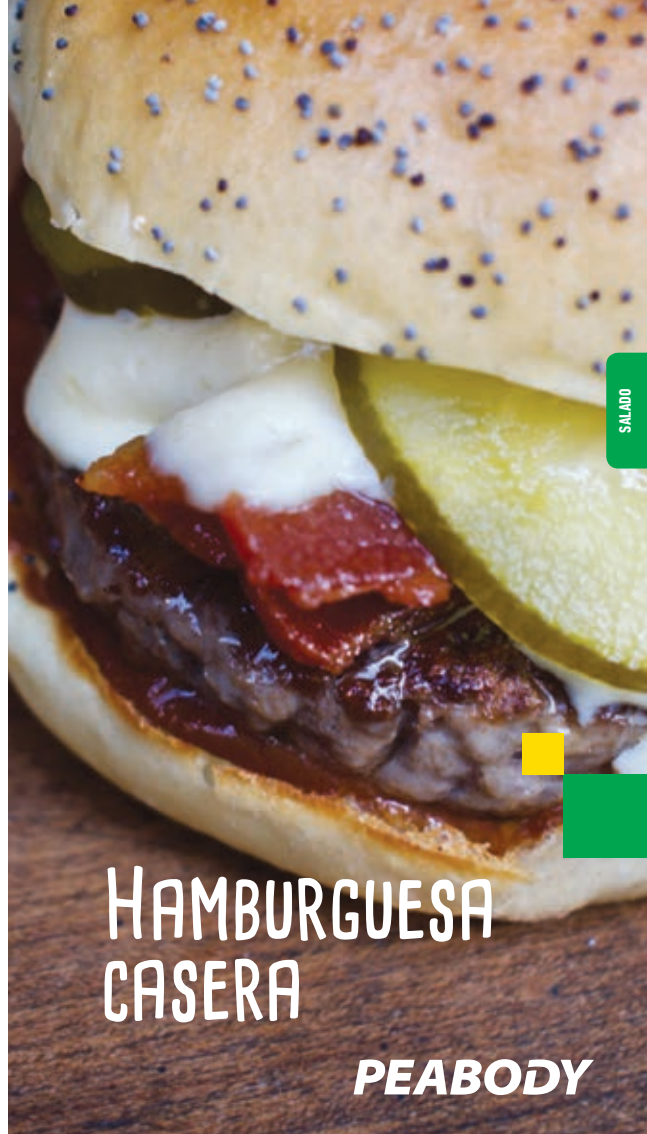
1 pepinillo agri dulce en rodajas.

TIP: LA CANTIDAD DE SAL EN LA CARNE ES OPCIONAL PERO ESTE MÉTODO REALZA EL SABOR DEL PRODUCTO FINAL.

Procedimiento

Cortar la carne en cubos limpiando un poco de tejido conectivo. Salar con los 12 gr. de sal y guardar en la heladera una 4 horas. Cortar en cubos la grasa y llevarla al freezer por 4 horas. Luego de este tiempo mezclar la carne con la grasa y pasarla por la picadora. Tocar lo menos posible la carne picada. Armar 4 hamburguesas apenas dando forma con las manos y enfriar. Calentar una plancha y cocinar la panceta cortada en fetas hasta que estén doradas y crocantes. Cocinar las hamburguesas a fuego fuerte. Tostar el pan por dentro y armar el sandwich con queso, pepinillos, panceta y hamburguesa.

Cocinando con el alma



SALADO

HAMBURGUESA CASERA

PEABODY



PEABODY
SMARTCHEF
Cocinando con el alma



Seguinos en facebook.com/peabodyhogar

www.peabody.com.ar

