

Nombre del Taller:

GUAYANA Y ORIENTE EN TRES PLATOS

Nuestro taller presentará la preparación de tres platos:

ENTRADA: Dúo en Deconstrucción

**PRINCIPAL: Lomo de Cerdo en Salsa de Tamarindo y Ají
Dulce**

**POSTRE: Torta Fría de Merrey Pasado y Crema de Queso
de Cabra**

RECETAS

DUO EN DECONSTRUCCION

PELAO GUAYANES

RECETA PARA 8 PERSONAS

Ingredientes:

2,5 Kg. de gallina

½ taza de aceite

3 cdas. de papelón rallado

2 pimentones rojos cortados en brunoise

10 ajíes dulces cortados en brunoise

3 cebollas medianas cortadas en brunoise

4 ramas de cebollín cortadas bien fino

4 dientes grandes de ajo triturados

3 tomates maduros en concassé

2 ½ litros de agua

2 cdas. de sal

1 cda de pimienta negra recién molida

1 cda. de comino

4 tazas de arroz

3 cdas. de alcaparras

Preparación:

1. Limpiar bien la gallina, cortarla en presas y lavar en agua corriente y dejar escurrir
2. En un caldero a fuego medio-alto se derrite el papelón con el aceite hasta lograr un caramelo. Dorar las presas de la gallina, retirar del caldero y reservar.
3. En el mismo caldero a fuego medio sofreír el pimentón, el ají dulce, la cebolla, el cebollín, el ajo y el tomate por unos 10 minutos, removiendo de vez en cuando.
4. Colocar las presas de la gallina y añadir un litro de agua caliente con 2 cucharadas de sal, la pimienta y el comino. Revolver y al hervir dejar cocinar unos 10

- minutos a fuego alto. Tapar, bajar el calor a fuego medio-bajo y cocer hasta que la gallina ablande. Esta cocción es prolongada, de 2 a 2 1
5. Agregar el arroz, el resto del agua (caliente) y las alcaparras. Revolver varias veces el arroz para que su cocción sea uniforme. Debe quedar húmedo como un asopado.
 6. Retirar del fuego y servir inmediatamente.

CUAJADO DE CAZON

RECETA PARA 8 PERSONAS

Ingredientes:

Para el guiso:

- 1 kilo de cazón
- 3 cucharadas de sal
- ¼ taza de aceite de oliva
- 1 cebolla grande cortada en brunoise
- 2 dientes de ajo triturados
- 1 pimentón grande cortado en brunoise
- 12 ajíes dulces cortados en brunoise
- 2 tallos de cebollín finamente cortado
- 1 cucharada de cilantro finamente cortado
- Sal y pimienta recién molida al gusto
- Tabasco al gusto

Para armar el cuajado:

- 2 Plátanos bien maduros, cortados en tajadas y fritos.
- 150 gramos de queso blanco duro rallado
- 4 huevos
- ½ taza de melao de papelón.
- Mantequilla para engrasar el molde

Preparación:

1. Lavar el cazón con abundante agua corriente, colocar en una olla con agua y sal y hervir hasta que su consistencia sea blanda pero firme. Sacar el pescado del agua, dejar enfriar. Retirar con cuidado los cartílagos y la piel de manera que no queden restos de ésta ya que tiene una textura arenosa muy desagradable al gusto. Desmenuzar bien el pescado colocarlo en un colador y lavarlo con agua corriente, luego exprimirlo contra el colador o entre las manos. Reservar.
2. En un caldero calentar el aceite de oliva, saltear la cebolla y el ajo hasta que marchiten, agregar el pimentón y el ají, saltear por un minuto, añadir el cebollín y el cilantro; por último el pescado desmenuzado, la sal, la pimienta y el Tabasco al gusto, cocer a fuego bajo durante unos 15 minutos.

3. Separar las claras de huevo de las yemas, batir las claras a punto de nieve, añadir las yemas y batir hasta homogeneizar la mezcla.
4. Precalentar el horno a 350 °F.
5. Untar el molde con la mantequilla y disponer una capa de tajadas de plátano frito, encima de ésta queso rallado, seguir con una capa fina del batido de huevos, una de guiso, otra de plátanos y queso rallado, y una de melao de papelón, repetir el procedimiento y terminar con una capa de huevo.
6. Llevar al horno de 15 a 20 minutos aproximadamente.

Vino sugerido para el Dúo en Deconstrucción:

POMAR SAUVIGNON

LOMO DE CERDO EN SALSA DE TAMARINDO Y AJI DULCE

RECETA PARA 8 PERSONAS

Ingredientes:

1 lomo de cerdo preparado para hornear (1,5 kilos)
200 grs. de pulpa de tamarindo
1/2 panela de papelón
2 tazas de agua
2 tazas de caldo claro de pollo y carne
2 cebollas medianas cortadas en brunoise
5 dientes de ajo triturados
12 ajíes dulces sin semillas cortados en brunoise
2 cucharadas de adobo
1 cucharada de aliño preparado rojo
2 cucharadas de salsa inglesa
2 cucharadas. de aceite de oliva
3 cucharadas de aceite vegetal
Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. Untar el lomo de cerdo con el adobo, el aliño, la salsa inglesa y el aceite de oliva. Reservar.
2. En una olla colocar el papelón en trozos con las dos tazas de agua, llevar al fuego y hervirlo, a fuego moderado, hasta que se haga un melao.
3. En la licuadora colocar la pulpa de tamarindo con 2 a 3 tazas de agua, procesar pulsando por poco tiempo cada vez de manera que se desprenda la pulpa de las semillas y éstas no se rompan, colar apretando contra las paredes del colador, así se obtendrá un jugo de tamarindo espeso. Reservar.
4. Calentar el aceite vegetal en un caldero a fuego alto, colocar el lomo y sellarlo por todos sus lados, sacarlo del caldero y agregar la cebolla, cocerla hasta que esté tierna, añadir el ají dulce y cocer por 2 minutos más.

5. Agregar el melao de papelón, el jugo de tamarindo, el caldo, la sal, la pimienta, colocar dentro el lomo antes sellado, llevar a un hervor, bajar el fuego, tapar y dejar cocer por una hora aproximadamente, cuidando de darle vueltas al lomo por lo menos 4 veces en este intervalo de tiempo.
6. Sacar el lomo y dejar reposar para luego cortarlo en rebanadas delgadas.
7. Colar la salsa apretando contra las paredes del colador todas las partículas, si resultase muy líquida reducirla al fuego hasta que espese.
8. Servir las rebanadas de lomo bañadas con la salsa, acompañadas de vegetales salteados y papitas colombianas prensadas.

Vino sugerido para el Lomo de Cerdo en Salsa de Tamarindo y Ají Dulce:

POMAR SYRAH

TORTA FRIA DE MEREY PASADO Y CREMA DE QUESO DE CABRA

RECETA PARA 8 PERSONAS

INGREDIENTES:

Para el bizcochuelo

8 huevos
250 gramos de azúcar
1 cucharadita de polvo de hornear
250 gramos de harina
½ cdta. de esencia de vainilla
Una pizca de sal

Para el dulce de merey pasado

300 gramos de merey pasado cortado en brunoise
3 tazas de agua
250 gramos de azúcar

Para la crema de queso de cabra

300 gramos de queso de cabra
200 gramos de crema de leche para pastelería
40 gramos de azúcar
4 láminas de gelatina sin sabor
Agua para hidratar la gelatina

Otros ingredientes:

¾ taza de brandy
50 gramos de semillas de merey sin sal tostadas

PREPARACION:

Para el bizcochuelo

1. Precalentar el horno a 350 °F.
2. Enmantequillar y adherir encima una lámina de papel encerado a una bandeja plana de hornear.

3. Separar las claras de las yemas, con una batidora eléctrica batir las claras a punto de nieve agregar el azúcar poco a poco y seguir batiendo hasta punto de merengue, añadir las yemas, la sal y la vainilla y batir a alta velocidad durante 5 minutos más.
4. Cernir la harina junto con el polvo de hornear y con movimientos envolventes agregar poco a poco a la mezcla anterior.
5. Verter en la bandeja y llevar al horno. Hornear durante 10 a 15 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga seco.
6. Sacar del horno, dejar reposar por 5 minutos y aún caliente despegar del papel encerado, enfriar sobre una parrilla.

Para el dulce de merey pasado

1. Colocar en una olla el agua y el azúcar, llevar a fuego medio- alto durante 10 a 15 minutos o hasta obtener un almíbar ligero, agregar el merey pasado cortado en brunoise cocer durante 5 minutos y reservar un poco del almíbar para la presentación del plato, seguir cociendo hasta que el merey esté blando y un poco espeso. Dejar enfriar.

Para la crema de queso de cabra

1. Disolver la gelatina en agua tibia. Deshacer el queso a baño de María y añadir el resto de los ingredientes, mezclar con la gelatina batiendo bien hasta que quede una crema espumosa y uniforme. Dejar enfriar una hora o más en la nevera.

MONTAJE:

1. Con un aro de pastelería sacar discos de bizcochuelo, colocar el mismo aro sobre un pedazo de película plástica que pueda envolverlo.
2. Colocar en el fondo un primer disco de bizcochuelo, humedecer con un poco de brandy, continuar con el dulce de merey, tapar con otro disco de bizcochuelo, humedecer con brandy y terminar con la crema de queso de cabra, tapar completamente con la película plástica y llevar a la nevera durante 2 horas.
3. Desmoldar, terminar con las semillas de merey tostadas y pintar el plato con el almíbar del dulce de merey previamente reservado.

**Vino sugerido para la Torta Fría de Merey Pasado y Crema de Queso de Cabra:
FRIZZANTE**