



blancaugarte@starmedia.com



Hola amigos! Nuevamente muy contenta de estar con ustedes después de una temporada fuera del país, visitando a la familia y capacitándome en fabricación de nuevos productos (Universidad Nacional de Piura, Perú) y elaboración de exquisitos platos, los cuales poco a poco seguiremos compartiendo. Les comunico que a partir de la fecha tendremos una serie de artículos propicios para las celebraciones de diciembre: se incluirán datos históricos para aumentar nuestro conocimiento, aspectos de la mesa elegante, bebidas y deliciosos platos y postres con ingredientes muy accesibles, la preparación muy detallada –donde radica el éxito- que junto con toda la gama de sabrosos platos y dulces criollos, como las hallacas, dulce de lechosa, etc. Usted podrá disponer de un nutrido buffet para toda ocasión y lucirá como un excelente anfitrión (a) Esté pendiente de los próximos artículos... y ahora empecemos.

PASTEL DE JOJOTO AL ESTILO SUREÑO

Delicioso gratinado de Perú y Chile.

- ❖ ½ kg de masa de cachapa mdida bien finita.
- ❖ 5 huevos
- ❖ 2 claras
- ❖ 2 cdas. de harina de maíz
- ❖ 200 grs de margarina
- ❖ 2 cdas de leche en polvo
- ❖ 1 ½ taza de queso blanco rallado
- ❖ ¾ taza de azúcar
- ❖ ¾ kg. de carne molida sin grasa
- ❖ 3 cds. Aceite
- ❖ 5 ajos machacados
- ❖ 1 cebolla en daditos
- ❖ 15 aceitunas negras
- ❖ 100 grs de pasitas
- ❖ 1 pimentón rojo-verde en daditos
- ❖ 4 ajíes dulces en tiritas
- ❖ 1 cdita de orégano
- ❖ 2 huevos duros en rodajas
- ❖ Sal, pimienta, comino

Preparar :

1. A la masa bien molida añadir huevos enteros previamente batidos, harina de maíz, azúcar, sal, margarina derretida y queso, unir bien con cuchara de madera hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Hacer un guiso con cebolla, ají dulce, ajo, pimentón, carne molida, aceitunas, pasitas, sazonando con pimienta, comino, orégano y sal.
3. Batir claras a punto nieve hasta que forme picos, agregar éstas a la masa de jojoto en forma envolvente.



PONCHE BRANDY A LA CREMA

- ❖ 3 tazas de brandy
- ❖ 4 cucharadas de cacao en polvo.
- ❖ 2 litros de crema de leche
- ❖ Nuez moscada
- ❖ Hielo
- ❖ 1 ½ a 2 tazas de azúcar
- ❖ 1 lata de leche evaporada
- ❖ Cerezas al marrasquino



Preparar :

1. Licuar la leche evaporada con el cacao, cocinar con azúcar, moviendo constantemente hasta que esté denso, pero que fluya. Dejar enfriar.
2. Batir la crema de leche, agregar brandy y la crema de cacao y mover suavemente en forma envolvente.
3. Colocar hielo en cocktelera o ponchera y vaciar la mezcla anterior. Espolvorear con nuez moscada rallada y decorar por encima con las cerezas. Servir de inmediato en copas de cocktail.

TIRAMISU

Este ligero poste italiano, se hace con queso más carpona; fuera de Italia lo hacemos con queso crema.

- ❖ 20 a 24 plantillas (bizcotelas o lenguas de gato) sabor a vainilla.
- ❖ 1/3 taza de ron diluido con 3 cdas. de agua
- ❖ 1 queso crema de 200 grs. aproximadamente.
- ❖ 2 huevos
- ❖ ¼ taza de café fuerte endulzado
- ❖ 120 grs. de azúcar
- ❖ 2 cdas de chocolate de taza rallado.

Preparar :

1. En un envase apropiado de forma rectangular, colocar una al lado de la otra, de forma rectangulas las plantillas, cubriendo la superficie del envase.
2. rociarlas con parte de la mezcla de ron y agua.
3. separar claras de yema. Batir clara a punto de nieve. Batir yemas con azúcar y queso crema.
4. mezclar suavemente las claras batidas con mezcla de queso crema.
5. cubrir las plantillas del envase con la tercera parte de la crema y nivelarla.
6. colocar otra camada de plantillas y rociarlas con café. Cubrir con parte de la crema.