

Fondos de Cocina

SALSA ESPAÑOLA–DEMI GLACE– JUS DE VEAU– FONDO DE CAZA.

Cantidad	Ingredientes	GAZPACHO ANDALUZ
2 und	Pepinos Medianos	
3 unid	Tomates	RECETA N° 1 Y 2
100 gr + 100 gr	Cebolla + Puerros	ESPAÑA
2 lonjas	Pan de Molde	
1 unid	Pimentón Rojo	
100 grs	Miga de Pan Remojada	Receta N° 7
1 lt	Agua Fría	
50 cc	Vino Tinto	RENDIMIENTO PAX : 5 personas
100 cc	Aceite de Oliva o Maravilla	TIEMPO: 1 ½ A 2 Hrs. Frío.
	Sal y Pimienta.	SEMANA DEL 30 al 04 Abril–Mayo
2 unid	Dientes de Ajo	
1 Ramita	Perejil	

RECETA N°1

N	PREPARACIÓN
1	Lavar y Pelar verduras, Tomate Mondar + Concasse + Aplicar corte Medianos o trozos. El Pimentón sin pepa, El Puerro, Pepino y Cebolla en trozos iguales y parejos.
2	Machacar el Ajo, unir con la mezcla de verduras.
3	Transformar en un Puré pasando por una juguera o Moler, junto con el Pan y el VinoTinto.
4	Agregar aceite de Oliva preferentemente o si no de Maravilla, Sal y Pimienta.
5	Batir fuertemente hasta obtener una Crema, pasar por un colador si es posible. Llevar al Frío por 1 ½ a 2 hrs. aprox.
6	De acuerdo la consistencia, agregar agua. Para una Crema.
7	Batir y servir en Tazón, bien frío.
	GARNITURA Cebolla – Perejil picado y Crutones de Pan de Molde. (Brunoise)

RECETA N°2

Nº	PREPARACIÓN
1	Limpiar Pimentón sin pepa, Tomate Mondar + Concasse + Aplicar corte Medianos o trozos, Puerros, Cebolla y Pepinos. Agregar la Miga de Pan remojado.
2	Mezclar Ajo machacado y agregar aceite, sal, pimienta, A la mezcla. Llevar al Frío por 1 ½ a 2 horas.
3	Mezclar todo esto con las verduras y Moler o pasar por juguera.

4	Agregar ¾ lt de Agua Fría
5	Mezclar todo y pasar luego por colador
6	Servir en pocillos individuales, acompañar con una Garnitura de Pimentón, Pepino, Tomate y Cebolla en Brunoise , Crutones de Pan de Molde y Perejil.
7	Degustar y servir bien frío si es posible con Hielo. (en el Posillo o de Base en plato).

TECNOLOGÍA:

Mondar: Es hacer una pequeña incisión con una puntilla al Tomate en la parte superior, luego se pasa por agua caliente por 30 seg, cuando la cáscara se despegue sola, luego colocar en un Bol con agua helada para permitir el termino del proceso de Cocción. (enfriar).

Concasse: Es una Técnica que se aplica al Tomate, consiste en primero Pelar luego cortar por la línea del ecuador para el segundo paso Despepar, sacar las Semillas. Una vez listo el procedimiento estará preparado para aplicar algún cortés sirve especialmente para algún Pebre. La semilla del Tomate produce mucha acidez a las preparaciones.

Garnitura: Son ingredientes que le dan el nombre al Plato.

NOTA:

Hay 2 formas de Preparar la **Sopa Gazpacho Andaluz**, la **Garnitura** es muy importante para destacar la Sopa los componentes que lleva, se sirve muy Fría es **ESPAÑOLA**.

Para esta Sopa Fría puede llevar otros ingredientes tales como:

Jugo de Tomate

Jugo de Limón

Existe una **Sopa Madrileña de Gazpacho**, que consiste en los mismos ingredientes, más Pan fresco desmigado luego se cuela y se coloca un poco de Perejil picado.

El reposo de la Sopa en el Refrigerador es la forma en que los sabores se acentúan durante el proceso de frío.

Cantidad	Ingredientes	
2 kg	Huesos de Vacuno partidos	
3,5 lt	Fondo Blanco – Agua	
300 gr	Mirepoix Cebolla, Pimentón, Zanahoria, Tallos de perejil, Cebollín, Apio y Clavos de olor.	FONDO OSCURO DE VACUNO
40 cc	Aceite	
40 grs	Concentrado de Tomate	Receta N° 8
50 gr	Harina	RENDIMIENTO PAX:

250 cc	Vino Tinto	TIEMPO : 2 a 4 hrs.
100 gr	Sobrantes de Tocino	SEMANA DEL 07 al 11 Mayo

Nº	PREPARACIÓN
1	Limpiar huesos de Vacuno, sacar grasa, calentar Aceite, y saltear los huesos en el Horno dorar un largo rato, que tome color dorado en la lata de la cámara de arriba del horno. (1° nivel donde se gratinan los productos).
2	Aparte saltear en una olla, las verduras hasta que tome un color o tono caramelo, no quemar.
3	Mezclar ambas preparaciones los huesos a la olla de Mirepoix
4	Agregar harina espolvoreando revolver (la harina también puede ir dorada aparte en un sartén).
5	Agregar concentrado de Tomate, revolver bien
6	Apagar con Vino Tinto, agregar Agua.
7	Dejar cocer a fuego suave por 2 a 4 horas
8	Limpiar constantemente la superficie con una espumadera
9	Filtrar, utilizar este fondo como una Base para Salsas Española.

NOTA:

APLICACIÓN:

Además de ser base para **Consomés, Sopas Ligadas, Estofados y Glaseados de Carne** sirve para mojar **Carnes para Bracear** y para preparar todos los **Jugos de Carnes (Jus de Veau)** y **Salsa Oscura (Española o Demiglace)**

TECNOLOGÍA DE LOS FONDOS DE VACUNOS Y

DEMI GLACE–JUS DE VEAU.

Los sobrantes de Tocino es optativo si se emplean deben ir salteados juntos con los huesos de vacuno.

Desglasar con líquido, sucede cuando el Fondo le adicionamos Vino, para disolver los azúcares cristalizados (pegados) en una olla.

Un buen fondo parte de la Cocción de cero, es decir con agua fría, se recomienda sacar la espuma y desglasar, sacar aceite de la superficie, antes que ocurra la ebullición, luego se agrega el Mirepoix cortados en Parmentier o trozos iguales además se puede adicionar para realzar el sabor un **Bouquet Garni**, la cocción es lenta y prolongada en tiempo.

Los Fondos son la Base de la Cocina, reemplaza todos los líquidos en la cocina, aporta sabor, La palabra Caldo y Fondo es lo mismo en la actualidad, también se puede hacer con trozos de carne y huesos. Los huesos se tuestan hasta que tome color dorado, no quemado (si se queman dañaran el sabor y el color del caldo), El Mirepoix se añade cuando los huesos estén dorados, luego el líquido frío y se hace que hierva lentamente.

Existen 4 pasos importantes que hay que recordar:

Empezar con líquido Frío.

Dejar que la clarificación ocurra naturalmente

Espumar cuidadosamente

Hervir lentamente.

Empezar con los líquidos fríos previene que los sabores se encierran y de esta manera se consigue que todos los sabores de las carnes, huesos, etc. Pasen al líquido que los rodea. Este intercambio sucede si los huesos y vegetales han sido tostados o no, pero cuando han sido tostados se consigue una riqueza de sabor y color mayor.

LAS PREPARACIONES CON CALDOS O FONDOS

Las **esencias** son caldos reducidos y tiene un sabor concentrado; se hacen de la misma forma que un caldo pero con menos líquido y se usan para aumentar el sabor de Sopas y Salsas. La adición del sabor concentrado de las esencias se hace para aumentar el buen sabor de una preparación pero no deben usarse las esencias para corregir preparaciones hechas con caldos pobres en sabor y calidad.

Los **Glaseados** reúnen en forma reducida la fuerza y sabor principal de los ingredientes de un caldo y suelen haber sido reducidos a la consistencia de un almíbar, lo cual los distingue de las esencias. Los **Glaseados de Carne, Aves, Caza y Pescado** se usan mucho en la cocina moderna para cuatro propósitos:

Otorgar brillo y cobertura a un palto acabado.

Refuerza la calidad y tono de las Salsas

Refuerzan el sabor y cuerpo de algo hecho con caldo débil

Pueden actuar como Salsas con la adición de mantequilla o crema que los adecua al plato con los que se va a usar.

Se recuerda que todos los **Fondos** dentro de una Cocina **NO** se le agrega **Sal** a la preparación, porque nunca se sirven en su estado original: o bien se han reducido para hacer un **Glace**, llamado **DEMIGLACE** o una Salsa, o se usan para la preparación de carne, la cual ha sido salada antes de cocinarlas y debe tener un color dorado pero no quemado y ser transparente.

Para arreglar una Salsa de las Salsas Oscuras, ocupar un Mirepoix que de más color y agregar Vino Tinto y comenzar todo el proceso es igual.

Caminos para llegar a la Demi Glace

Salsa Española Jus de Veau (jugo de Vacuno)

+ Fondo Oscuro + Almidón

+ Reducción + Fondo Oscuro

+ Vino Tinto

+ Reducción

Mitad Salsa Española y Mitad Jugo de Vacuno

Cantidad	Ingredientes
1 kg	Carne de Vacuno trozada
3 lt	Fondo Blanco – Fondo de Ave

DEMI GLACE

300 gr	Mirepoix Cebolla, Puerro,Zanahoria,Tallos de perejil,Cebollin, Apio	
100 cc	Aceite	
2 gr	Romero Fresco	Receta N° 8
50 gr	Harina	RENDIMIENTO PAX:
750 cc	Vino Tinto	TIEMPO : 2 a 3 hrs.
100 cc	Vinagre Oscuro Rosado	SEMANA DEL 07 al 11 Mayo

Nº	PREPARACIÓN
1	Saltear Mirepoix en ¼.
2	Agregar quemado
3	Agregar carne trozada
4	Espolvorear harina, agregar vinagre oscuro
5	Apagar con Vino Tinto, Desglazar
6	Reducir la preparación en un ¼
7	Agregar Consomé de Ave o Vacuno – Caldo o Fondo
8	Reducir al Máximo.
9	Filtrar, utilizar este DEMI GLACE como Base para Salsas. Ej: Champiñones.

NOTA:

Salsa caliente de **Base Oscura, color Marrón**, clásica de la cocina Francesa, los ingredientes principales de la **DEMI GLACE** son:

Salsa Española, reducción de un 50%

Utilización para carnes Braceadas (que se cuecen en sus misma salsa)

Base para Salsas.

Cantidad	Ingredientes	SALSA ESPAÑOLA
1,5 kg	Huesos de Vacuno Trozados	
2,5 lt	Fondo de Vacuno Oscuro	
250 gr	Mirepoix Cebolla, Puerro,Zanahoria,Tallos de perejil,Cebollin, Apio	
50 cc	Aceite	
60 gr	Harina	Receta N° 8
300 cc	Vino Tinto	RENDIMIENTO PAX:
50 grs	Concentrado de Tomate	TIEMPO : 2 a 3 hrs
		SEMANA DEL 07 al 11 Mayo

1 unid	Bouquet Garni Hojas de Puerros, Romero, Tomillo, Laurel, Pimienta en grano, Dientes de Ajo, Tallos de Perejil, Clavos de Olor y Pitilla.
--------	---

Nº	PREPARACIÓN
1	Limpiar Huesos
2	Dorar o Asar los Huesos en Aceite o Materia Grasa, hasta que tome color Caramelo.
3	Agregar el Mirepoix y colorear, cortado en Parmentier o Trozos iguales.
4	Espolvorear Harina
5	Agregar Concentrado de Tomate, revolver
6	Apagar con Vino Tinto, Desglasar. Revolver enérgicamente.
7	Agregar Fondo Oscuro Frío o si no hay Agua.
8	Agregar Bouquet Garni,
9	Dejar cocer a fuego moderado por 2 a 3 hrs. Dependiendo de la cantidad.
10	Limpiar superficie de vez en cuando, espumando.
11	Filtrar, utilizar como Base para Derivados de Salsas.

NOTA:

La **Salsa Española** puede llevar **Pimienta Negra Machacada**, es una Salsa clásica Francesa, se utiliza para Carnes Oscuras, pero se utiliza como base de Salsas que derivan de ella; obtiene un **color café rojizo** y su sabor de las verduras caramelizadas, Bouquet Garni y con un Fondo Oscuro.

DERIVADOS DE LA SALSA ESPAÑOLA:

BOURGUIGNONE	ROBERT	DIANA	MARCHANT D' VIN
Gotas de Aceite	Gotas de Aceite	Gotas de Aceite	Gotas de Aceite
+	+	+	+
Mantequilla Trozo	Materia Grasa	Materia Grasa	Materia Grasa
+	+	+	+
Chalota/Cebolla	Chalota/Cebolla	Chalota/Cebolla	Chalota/Cebolla
+	+	+	+
Sudar	Sudar	Grano Pimienta Machacada Mitad	Vino Tinto
+	+	+	=
Vino Tinto	Vino Blanco	Sudar	Reducción

=	=	+	+
Reducción	Reducción	Vino Blanco	Filtrar.
+	+	=	*****
Filtrar.	Filtrar.	Reducción	Reducción
*****	*****	+	+
Reducción	Reducción	Filtrar.	Salsa Española
+	+	*****	+
Cebolla Perla en ¼	Mostaza Dijón	Reducción	Mantequilla Brunoise pocos.
+	+	+	+
Tocino Bastones Sin Piel.	Jugo de Limón	Ají Cacho Cabra	Sal/Pimienta.
+	+	+	
Champiñones Blanqueados	Salsa Española.	Perejil Picado	
+	+	+	
Salsa Española	Sal/Pimienta.	Pimienta otra Mitad	
+		+	
Sal/Pimienta.		Salsa Española	
		+	
		Sal/Pimienta	
		=	
		Montaje Perejil Picado.	

<u>OPORTO</u>	<u>ESTRAGON</u>	<u>CHAMPIÑONES</u>	<u>PIMIENTA</u>
Gotas de Aceite	Gotas de Aceite	Gotas de Aceite	Gotas de Aceite
+	+	+	+
Materia Grasa	Materia Grasa	Materia Grasa	Materia Grasa
+	+	+	+
Chalota/Cebolla	Chalota/Cebolla	Chalota/Cebolla	Chalota/Cebolla

+	+	+	+
Oporto	Estragón	Sudar	Sudar
(disminución del alcohol, se evapora)	+ Vino Blanco	+ Vino Tinto	+ Pimienta Machacada
=	=	=	=
Reducción	Reducción	Reducción	Vino Blanco
+	+	+	=
Filtrar.	Filtrar.	Filtrar.	Reducción
*****	*****	*****	+
Reducción	Reducción	Reducción	Filtrar.
+	+	+	*****
Salsa Española	Estragón Picado	Champiñones Sin Blanquearlos.	Reducción
+	+	+	+
1 cucha. Oporto.	Salsa Española	Salsa Española.	Salsa Española
+	+	+	+
Sal/Pimienta	Sal/Pimienta	Sal/Pimienta.	Pimienta Machacada.
	=		+
	Montaje Pizca de Estragón.		Sal.

Cantidad	Ingredientes	
400 gr	Sobrantes de Carnes	
½ kg	Huesos de Caza	
	Mirepoix	FONDO GIBIER O DE CAZA
250 gr	Cebolla, Puerro,Zanahoria,Tallos de perejil,Cebollín, Apio	
50 cc	Aceite	
100 gr	Tocino o Sobrantes de Tocino	Receta N° 8
2,5 lt	Líquido	RENDIMIENTO PAX:
		TIEMPO : 45 a 1 ¼ hrs
		SEMANA DEL 07 al 11 Mayo

1 unid	Bouquet Garni Hojas de Puerros, Romero, Tomillo, Laurel, Pimienta en grano, Dientes de Ajo, Tallos de Perejil, Clavos de Olor y Pitilla.
--------	---

Nº	PREPARACIÓN
1	Limpiar Huesos o Carcazas del Gibier.
2	Desangrar sobrantes de Carnes, poner a partir de Agua fría.
3	Llevar a punto de Ebullición, retirar las impurezas antes que hierba
4	Agregar Mirepoix y Bouquet Garni
5	Agregar Liquido y dejar reducir, para concentrar los aromas del fondo de Caza.
6	Si es necesario reponer liquido si se evapora mucho.
7	Limpiar superficie de vez en cuando, espumando.
8	Filtrar, utilizar como Base para Derivados de Salsas

NOTA:

El **Fondo de Caza o Gibier**, es de doble concentración se utiliza piezas como por Ej: Conejo, Liebre, Venado, Cordero, Avestruz.

Se puede Saltear las piezas de Caza en aceite o Materia grasa, presentan un sabor mas pronunciante, luego agregar Mirepoix, Caldo o Fondo y finalmente Bouquet Garni.

PEDIDOS DE MATERIAS PRIMAS PARA DERIVADOS DE SALSA ESPAÑOLA

Cantidad	Ingredientes	SALSA ESPAÑOLA DERIVADOS
100 cc	Aceite	
150 grs	Materia Grasa	Bourguignone–Robert–Diana–Marchant d’Vin–Estragón–Oporto
2 unid	Cebollas Medinas o 5 Unid Chalotas	Champiñones y Pimienta.
350 cc	Vino Tinto	
350 cc	Vino Blanco	Receta N° 8
10 gr	Pimienta en Grano entera Negra	RENDIMIENTO PAX:
4 unid	Cebolla Perla	TIEMPO : DERIVADOS
30 gr	Tocino	SEMANA DEL 07 al 11 Mayo
10 unid	Champiñones	
1 unid	Limón	
10 gr	Mostaza Dijón Francesa o Polo	
1 unid	Ají Cacho Cabra	
1/8 unid	Perejil	
5 gr	Estragón Fresco	

100 cc	Oporto
	Sal
	Pimienta
250 cc	Crema líquida, para Suavizar preparaciones.

NOTA:

Los Derivados de la Salsa Española, tiene la particularidad de Calentar una gota de Aceite para que no se queme el trocito de Mantequilla, luego la Chalota o Cebolla, Vino Tinto o Blanco, Sudar, Agregar componentes.

Luego se filtra el liquido se guarda para continuar con la reducción , Salsa Española otros componentes, etc.

Derivados: **BOURGUIGNONE, ROBERT, DIANA, MARCHANT D'VIN ,ESTRAGÓN**

PIMIENTA, OPORTO Y CHAMPIÑONES..

Cantidad	Ingredientes	
80 grs	Harina	SALSA BECHAMEL Y DERIVADOS
60 grs	Materia Grasa (Mantequilla o Margarina)	
1 Lt	Leche Liquida	
	Sal – Pimienta	
2 grs	Nuez Moscada Entera	Receta N° 9 RENDIMIENTO PAX: 6 personas
		DERIVADOS TIEMPO : 10 a 20 min.
15 grs	Concentrado de Tomate	SEMANA DEL 28 al 01 Mayo–Junio
1 bolsita o 100 gr	Queso Rallado o Gauda en trozo	
1 unid	Cebolla pequeña	Para acompañar esta Salsa cocer por
½ unid	Ají verde	Separado Fideos – Trozo de Pechuga.
300 cc	Crema liquida Chantilly	
200 grs	Mantequilla	
80 grs	Langostinos o Camarones de Río	

Nº	PREPARACIÓN
<u>SALSA BECHAMEL BASE</u>	
1	Calentar en un Sartén la Matería Grasa, una vez disuelta agregar de golpe la Harina,
2	Formar coágulos secos de color café claro llamados Roux
3	Al Roux caliente agregar la Leche líquida Fría
4	Dejar Cocer a fuego suave por 10 a 20 min., una vez cocido la Harina.
5	Condimentar finalmente con Sal, Pimienta y rallar Nuez Moscada.
6	Dar un Aroma especial a la preparación y retirar del fuego, sacar Derivados de la Salsa.

7	<p>Si llega a quedar grumoso, pasar por Tamiz.</p> <p>NOTA: La Salsa Bechamel tiene su ciencia hay que recordar las Temperaturas de los productos, tales como, si el Roux esta caliente la leche debe estar helada y viceversa, es la única forma de no agrumarse, recordar nunca usar las mismas temperaturas para ambos productos, (Roux–Leche)</p>
---	--

TECNOLOGÍA:

De Agolpe: Es un termino usado dentro de la Cocina en donde se señala que una preparación caliente o fría se agrega repentinamente un producto, para causar modificaciones en su estructura. Generalmente se usa la Harina.

Roux: Formación de dos componentes a partir de Materia grasa + Harina, formando pelotas pequeñas que al agregar liquido ya sea Fondo o Leche, se van desintegrando hasta formar una consistencia en Salsa.

SALSA BECHAMEL

Es una Salsa Blanca Caliente Base, que se utiliza como Ligazón de algunas preparaciones como rellenos, para Cremas, Suflés, para gratinar y como Base de Salsas que derivan de ella.

Es considerada una Salsa Madre por la gran cantidad de derivados que de ellas se obtienen. Si reemplazamos la Leche por un Fondo de Vacuno, Ave o Pescado, tendremos la Base para una buena salsa.

El toque de refinamiento se lo podemos dar agregando Crema Leché sur al final.

DERIVADOS

AURORA	MORNAY	SOUBISSE	CREMA	NANTUA
<u>Salsa Base</u>	<u>Salsa Base</u>	<u>Salsa Base</u>		<u>Salsa Base</u>
±	±	±	<u>Salsa Base</u>	±
<u>Concentrado de Tomate</u>	<u>Mantequilla</u>	<u>Puré de Cebollas</u>		<u>Mantequilla de Langostino</u>
Ej:			±	
Verduras a la Aurora.	Ej:	<u>Ají Verde</u>	<u>Crema</u>	±
Papas gratinadas a la Aurora.	<u>Queso rallado</u>		Ej:	<u>Crema</u>
			Huevos Pochados a la Crema	±
	<u>Apio a la Mornay</u>	<u>Crema</u>		<u>Langostinos</u>
	Lenguado a la Mornay.	Ej:	<u>Champiñón a la Crema.</u>	Ej:
		<u>Huevos Poche a la Soubisse.</u>		<u>Reineta a la Nantua.</u>
Nota:	Nota:	Nota:	Nota:	Nota:
La Salsa Base Bechamel se le agrega	La Salsa Base, se le agrega, Queso	Se cocina un Puré de Cebollas, en	La Salsa Base Bechamel se le	La Salsa Base cremosa se le

un poco de concentrado de Tomate hasta tomar un color rojo y sabor Característico.	Rallado y además un trocito pequeño en Brunoise de Mantequilla para dar sabor a la Salsa.	Mantequilla a fuego lento y se añade la Salsa Bechamel, se debe cocer aprox., por 10 min., luego se pasa por Tamiz.	agrega finalmente un poco de Crema Semibatida.	agrega Mantequilla de Langostino haciendo un Puré, finalmente al Montaje se le agrega Guarnición de Langostinos enteros, Blanqueados.
--	---	---	--	---

Cantidad	Ingredientes	
3 unid	Yemas	SALSA MAYONESA Y DERIVADOS
600 cc	Aceite	
	Sal – Pimienta	
½ unid	Limón	
15 cc	Vinagre Blanco	Receta N° 9
2 grs	Mostaza Polo o Dijón (Francesa)	RENDIMIENTO PAX: 5 personas
		TIEMPO : 10 mint
	<i>DERIVADOS</i>	SEMANA DEL 30 al 04 Abril– Mayo
2 unid	Huevos	
5 unid	Pepinillos	
10 grs	Alcaparra	Para Acompañar esta Salsa y Derivados Preparar Huevos,
1/8 unid	Perejil	Verduras surtidas
4 unid	Cebollas Perlas	Blanqueadas – Papas Cocidas.
6 unid	Anchoas	Quenelles de Res o Ave
20 grs	Concentrado de Tomate	
30 grs	Ketchup	
½ unid	Ají verde	
1 unid	Limón	
50 a 100 cc	Cognac o Whisky	
2 a 3 grs	Caviar Rojo y Negro (optativo)	
Nº	PREPARACIÓN	
	<u>SALSA MAYONESA BASE</u>	
1	Poner un Bol de acero inoxidable, las Yemas	
2	Agregar la Mostaza, Sal, Pimienta y una cuchara de Vinagre.	
3	Revolver todo un instante	
4	Agregar el Aceite en forma de Hilo revolviendo rápidamente con batidor.	
5	Rectificar condimentos (Sal – Pimienta)	
6	Finalmente agregar un poco de jugo de limón y licor Worcester (optativo).	

TECNOLOGÍA:

Worcester: Licor para dar sabor a las preparaciones.

SALSA MAYONESA

Es una Salsa Fría principal, se emplea como acompañamiento de paltos fríos, para ligar ensaladas compuestas, Espárragos, Palmitos, Alcachofas, Endibias, Brócolis, untadura de Sándwich, Pescados y Mariscos cocidos, Carnes en escabeche, Carnes Frías como Lengua, Roast–Beef, Pollo, Pavo y como base de una gran cantidad de Salsas. Es una Salsa emulsionada.

Aplicación para Aderezos y Dressing , etc. La yema se utiliza como agente emulsificador, ya que tiene la facilidad de absorber las grasas adicionales.

¿Por qué se corta la Salsa?

El Aceite se agregó demasiado rápido

Se agregó demasiado aceite de una vez

Se Mezcló de una manera deficiente (suspensión en la operación.

Emplear Aceite muy frío.

Huevos añejos.

Por NO batir rápidamente.

¿Cómo se arregla?

Empezar de nuevo la preparación con yemas.

Empezar de nuevo con una cantidad pequeña de mayonesa.

Incorporar poco a poco la Salsa cortada a una Yema o a un poco de Mostaza.

Empezar con un poco de claras.

Incorporar poco a poco la Salsa cortada algunas gotas de agua o vinagre.

Agregar poco a poco agua, para volver a recuperarla.

DERIVADOS

TARTARA	REMOLADA	TIROLIENN	COKTAIL AMERICANA	BACRATION
<u>Salsa Base</u>	<u>Salsa Base</u>	<u>Salsa Base</u>	<u>Salsa Base</u>	<u>Salsa Base</u>
±	±	±	±	±

<u>Huevo Duro</u>	<u>Pepinillos</u>	<u>Concentrado de Tomate</u>	<u>Ketchup</u>	<u>Puré de Anchoas</u>
±	±	±	±	±
<u>Pepinillos</u>	<u>Alcaparras</u>	<u>Perejil Picado</u>	<u>Ají</u>	<u>Caviar Rojo o Negro</u>
±	±	Ej:	±	Ej:
<u>Alcaparras</u>	<u>Anchoas</u>	Huevos Poche a la Tirolienn.	<u>Jugo de Limón</u>	Reineta a la Bacration.
±	Ej:		±	
<u>Perejil</u>	Pan Toscano con Salsa de Remolada.		<u>Cognac o Whisky</u>	
±			Ej:	
<u>Cebollas Perlas</u>			<u>Quenelles con Salsa Americana</u>	
Ej:			<u>Croquetas con Salsa Americana.</u>	
Champiñones rellenos con Salsa Tártara				
<u>Nota:</u> La Salsa Base Mayonesa, en su derivado de Tártara van todos los cortes en Brunoise,(pepinillos, alcaparra, perejil picado, cebollas perlas). Para la Cebolla perla se puede blanquear a partir de agua fría hasta tomar hervor para sacarle lo vinagre y fuerte de la cebolla. Una vez cocido el huevo a partir de agua caliente o fría con gotas de vinagre para que la cáscara se desprenda más rápido, en el pelado. La clara se pica en brunoise y la yema se pasa por un colador o tamiz en la Salsa Mayonesa.	<u>Nota:</u> La Salsa Base, se le agrega, Pepinillos picados fino junto con las Alcaparras y las anchoas en cortes pequeños pero notable en la Salsa.	<u>Nota:</u> La Salsa Tirolienn, se le agrega un Puré de concentrado de Tomate, hasta que de un color rojo pero con sabor suave, recordar que el concentrado de tomate es muy fuerte, solo teñir la preparación agregar perejil picado	<u>Nota:</u> La Salsa Americana, tiene su particularidad en que los ingredientes lleva Licor como Coñac o Whisky, para dar un toque de sabor. Se le agrega a la Salsa Mayonesa, Ketchup, para dar color y sabor trocitos de ají verde o en pasta, gotas de jugo de limón y finalmente el licor.	<u>Nota:</u> La Salsa Mayonesa, se le adiciona un puré de anchoas, además de Caviar Rojo o Negro, para dar frescura y sabor pronunciado.

Cantidad	Ingredientes	SALSA TOMATE Y DERIVADOS
2 unid	Tomates	
1 unid	Cebolla Mediana	
1 unid	Diente de Ajo entero	

50 cc	Aceite	
100 cc	Vino Blanco	Receta N° 9
2 grs	Finas Hierbas (Romero + Tomillo).	RENDIMIENTO PAX: 5 personas
2 unid	Hojas de Laurel	TIEMPO : 15 a 20 mint
2,5 grs	Azúcar	SEMANA DEL 30 al 04 Abril– Mayo
	Sal – Pimienta	
10 grs	Concentrado de Tomate	
50 cc	Jugo de Tomate	Para acompañar esta Salsa Preparar Fideos, Carne trozo Carne Grillada Verduras surtidas gratinadas.
	<u>DERIVADOS</u>	
1 unid	Cebolla Grande	
3 unid	Tomates	
8 unid	Hojas de laurel	
40 grs	Concentrado de Tomate	
250 grs	Carne Molida especial Posta.	
180 grs	Apio	
2 unid	Zanahorias	
100 cc	Vino Tinto	
60 grs	Harina	
1500 cc o 1 ½ lt	Fondo de Ave o Agua	
4 unid	Dientes de Ajo grandes	
50 grs	Pan Rallado	
1/8 unid	Perejil Mata	
50 grs	Mantequilla	
200 cc	Vino Blanco	
2 Unid	Pimentones Rojo y Verde	
35 grs	Queso Rallado	
5 grs	Orégano	

Nº	PREPARACIÓN
<u>SALSA TOMATE BASE</u>	
1	Calentar aceite, agregar Cebolla en Brunoise y Sudar hasta que no quede crujiente.
2	Agregar Ajo picado fino
3	Seguir sudando, sin que tome color
4	Agregar Tomate Concasse – Parmentier – Brunoise.
5	Incorporar Finas Hierbas y Hoja de Laurel, agregar Jugo de tomate y concentrado
6	Apagar con Vino Blanco – Puede llevar un poco de Harina para dar firmeza y Ligar.
7	Reducir hasta que se evapore el alcohol

8	Si queda muy seco agregar Fondo Blanco de Ave, o un poco de agua
9	Se puede licuar también y refinar con Crema
10	Si esta muy ácido incorporar Pizca de azúcar para quitar la acidez.

SALSA TOMATE

Salsa de Base Rubia o Dorada, Caliente que tiene múltiples funciones como acompañamientos para Huevos rellenos, Pastas tradicionales a la Italiana, Pescados, Carnes, Ñoquis, etc. Esta Salsa se prepara con Tomates maduros, verduras, harina, condimentos y sal. Existen Salsas de Tomate ya preparadas o deshidratadas que ahoran espacio en bodegas, tiempo en la cocina, energía y no producen desperdicios. Permite desarrollar varias recetas por su gran afinidad con las verduras.

La función de la Harina en la Salsa Básica de Tomate es de espesura y suavidad para la Salsa.

DERIVADOS

NAPOLITANA	BOLOGNESA	PROVENZAL	ANDALUZA	PIAMONTESA
	<u>Carne Molida</u>			
<u>Cebolla</u>	±	<u>Salsa Base</u>		
	<u>Mirepoix</u>	±	<u>Salsa Base</u>	<u>Salsa Base</u>
±	±	<u>Ajo</u>	±	±
<u>Tomate</u>	<u>Concentrado de Tomate</u>	±	<u>Ajo</u>	<u>Vino Blanco</u>
±		<u>Pan Rallado</u>	±	±
<u>Laurel</u>	±	±	<u>Pimentones</u>	<u>Laurel</u>
±	<u>Vino Tinto</u>	<u>Perejil</u>	±	±
<u>Concentrado de Tomate</u>	±	±	<u>Perejil</u>	<u>Queso Rallado</u>
	<u>Harina</u>	<u>Mantequilla</u>	<u>Ej:</u>	
<u>Ej:</u>	±	±	Salmón Grille a la Andaluza.	<u>Orégano</u>
Tacos Mexicanos con Salsa Napolitana	<u>Fondo de Ave</u>	<u>Vino Blanco</u>		<u>Ej:</u>
Trucha gratinada con Salsa Napolitana.	<u>Ej:</u>	<u>Ej:</u>	Champiñones Marinados con Salsa Andaluza.	Capeletti con Salsa
	<u>Fettuccines a la Boloñesa</u>	<u>Ravioles a la Provenzal</u>		Piamontesa.
<u>Napolitana</u>	<u>Ñoquis con Salsa Boloñesa</u>	<u>Provenzal</u>	<u>Andaluza</u>	<u>Piamontesa</u>
	<u>Bolognesa.</u>			
Nota:	Nota:	Nota:	Nota:	Nota:

La Salsa Base Tomate, comparada con la Salsa Napolitana es de otra forma la Napolitana, se Sofríe la Cebolla en aceite, se agrega tomates sin Pulpa y en forma de Puré. Se condimenta con sal y pimienta, laurel y orégano, finalmente se le agrega concentrado de Tomate y dejar reducir por un tiempo tomando su espesor.	La Salsa Boloñesa, se prepara en una olla agregar aceite y sudar suavemente la cebolla Agregar la carne molida y Mirepoix y sudar, agregar triple concentrado de Tomate, mezclar bien, tomar color. Espolvorear harina y revolver, apagar con Vino Tinto, agregar Fondo y revolver, cocer por 20 min., Finalmente condimentar con Sal y Pimienta.	La Salsa Base, de Tomate se le adiciona Pan Rallado un poco de mas ajo, perejil picado al final un poco de vino blanco para su reducción y trocitos de mantequilla para su sabor y brillo de la Salsa.	La Salsa Base Tomate, más ajo pimentones rojos y verdes en brunoise con una pizca ligera de perejil picado fino.	La Salsa Base Tomate, mas Vino Blanco para dar reducción, hoja de laurel, queso rallado parmesano y orégano.
---	---	--	--	--

LAS SALSAS

Etimológicamente la palabra Salsa deriva del Latín SALSUS, que significa SAL, el primer ingrediente externo agregado a la comida y que marcó la diferencia entre alimentarse de manera directa y primitiva y comer con sofisticación y disfrute.

Es un líquido muy simple, espeso y aromatizado que acompaña a los platos para realzar sus sabores, proporcionando un verdadero valor agregado a la calidad gastronómica de un plato. La Salsa no debe confundirse con jugos que naturalmente emanan de cualquier alimento al estar en contacto con el calor, los que sin duda pueden utilizarse como otro ingrediente más en determinadas Salsas.

Antes de la invención del Refrigerador las Salsas solían usarse para suavizar el sabor de comidas que inevitablemente se descomponían con el paso de los días. En la Edad Media se encuentran registros de Salsas muy picantes o agridulces, como la Camelina, Poivre y Robert, constituidas por especiosos caldos a base de vino, espesados con migas de pan tostadas y condimentadas con el jugo de pescados puestos en salmuera.

Los Franceses llevaron el arte de las Salsas a su máxima expresión en cuanto a sofisticación y mezcla de sabores y texturas. Para ello contaban con excelentes productos.

Definición	Comestibles líquidos que sirven como acompañamientos de platos fríos o calientes, con la salsa se da cuerpo, jugosidad y sazón a las preparaciones. Se emplea principalmente en Carnes, Aves, Pescados, Legumbres o cuando se quiere modificar el sabor propio de un alimento.
Tipos	Se pueden clasificar según Temperaturas en que se sirven, color, sabor, etc. Salsas Frías y Salsas Calientes o según su Composición y Utilidad.

	Salsa de Base Oscura, Salsa de Base Blanca, Salsa de Base Rubia, Salsa Finas, Salsa Liquidas (Vinagretas , Limopnetas) y Salsa Especiales.
Composición	<p>Los elemnts básicos para preparación de Salsa son:</p> <p>1.– Fondos: Ingredientes liquido, estos estan presente en la mayoría de las Salsas.</p> <p>2.– Ligazones: Aquellos ingredientes que dan consistencia a las Salsas, estas faltan solo en algunas Salsas Liquidas.</p> <p>3.– Aromáticos: Aquellos ingredientes que mejoran, modifican o pronuncian el,sabor de la preparación estos ingredientes, estan presentes en casi todas las Salsas.</p>
Los Mejoradores	Estos son también llamados Embellecedores, estos elemnts mejoran la contextura y sabor de los comestibles. Se encuentran principalmente en las Salsas Blancas.
Definición General	Se define como Salsa Basicas aquellas que solo llevan dentro de su composición los elementos básicos anteriormente mencionados, Mejoradores, etc. Y los condimentos que esto la complementan.

Cantidad	Ingredientes	SALSA HOLANDESA Y DERIVADOS
6 unid	Yemas	
500 grs	Mantequilla Clarificada	
50 grs	Chalotas	
100 cc	Vinagre Blanco	
2 grs	Sal	Receta N° 10
2 grs	Pimienta Entera Negra	RENDIMIENTO PAX: 6 a 8 personas
		TIEMPO : 10 mint
		SEMANA DEL 04 al 08 Junio
		Para Acompañar esta Salsa y Derivados Preparar Pescados tales como Salmón, Reinetas, Merluzas,
		Verduras surtidas

Nº	PREPARACIÓN
<u>SALSA HOLANDESA BASE</u>	
1	Clarificar la Mantequilla a fuego muy suave sin que la mantequilla tome color (Retirar con espumadera el suero que se coloca en la superficie, espuma). Para Refinar la Mantequilla.
2	Aparte preparar una Reducción semi-seco de Chalota en un Sartén junto con el Vinagre, la Pimienta machacada. Una vez listo la Reducción Filtrar y reservar liquido.
3	Mise en Place, Preparar un Baño Maria tibio no superior a los 50° C.
4	Sobre el Baño Maria, Poner en un Bol las Yemas, batir a espumoso en Baño Maria.
5	Cuando las Yemas estén batidas agregar poco a poco la Reducción y seguir batiendo.
6	Luego agregar poco a poco la Mantequilla Clarificada.
7	Cuando la Salsa este bien Emulsionada Filtrar.
8	Servir con preparaciones finas.

TECNOLOGÍA:

1.- **Clarificar:** Este término se emplea en la Mantequilla, para obtener un producto Refinado para esto es necesario extraer el suero que se forma en la superficie de la Mantequilla esto nos ayudada un optimo desarrollo de la Salsa Holandesa.

2.- **Reducción:** Es dejar una preparación o liquido que se evapore, no totalmente, sino él Liquido quedara Aromatizado, a medida que pase su tiempo en la Cocción.

3.- **Mise en Place:** Ceremonia de iniciación de Procedimiento de tareas y funciones dentro de la Cocina, Cada cosa en su lugar y un lugar para cada cosa.

4.- **Emulsión:** Volumen máximo de Batido y emulsión que se aplica a las Yemas o Claras.

5.- **Baño María:** Metodos de Cocción suave y prolongado, donde las preparaciones pueden mantenerse o bien donde se puede derretir Coberturas como Chocolates en Pastelería,

este procedimiento Baño María, puede a la vez ayudar a dar Emulsión a productos como las Yemas para dar un Mayor Volumen a una temperatura que no sobrepase los 50° a 60° C.

SALSA HOLANDESA

Salsa fina Caliente que se prepara por Emulsión con los siguientes ingredientes Base:

Mantequilla Clarificada + Yemas + Vinagre Blanco + Chalotas + Pimienta Grano entera Negra + Condimentos.

Puede acompañar a las Carnes Rojas, Pescados finos como el Salmón, Trucha Escalfados o al Grill, el Cordero y Verduras. Utilizada como Salsa para Gratinar, constituye la Base para una gran cantidad de Salsas Compuestas.

Para acompañar Verduras tales como Espárragos, Alcachofas, Coliflor, etc. Se puede modificar la Reducción de Vinagre por Vino Blanco.

La Fabricación y la Conservación de esta Salsa es a una Temperatura de 40 a 50° C. Que es muy favorables al desarrollo de bacterias. Por esta razón no se puede mantener por mucho tiempo a esta Temperatura.

Los cuidados que debe tenerse son que la emulsión no debe sobrepasar los 60° C, porque a una Temperatura más alta las Yemas se cocinan perdiendo su poder de ligar y alterando Sabor, Consistencia y Textura.

Las Salsas emulsionadas son preparaciones que unen elementos que no se mezclan fácilmente y las principales son la Holandesa, La Bernesa y la de Mantequilla Blanca.

La Holandesa y Bernesa se sirven calientes. La Holandesa se puede servir sola, mezclada con Bechamel o Veloutté y se puede usar para cubrir Carnes ligeras o Pescado. La Salsa de Mantequilla blanca se debe servir templada.

La producción de una Salsa emulsionada requiere un constante ajuste de la temperatura y hay que seguir las siguientes reglas básicas:

- 1.– Las Yemas se cocinarán muy lentamente a Temperatura moderada.**
- 2.– La Mantequilla deberá estar a la Misma Temperatura que la Yema.**
- 3.– Cuando la Mantequilla es absorbida la Salsa deberá ser espesa y firme.**
- 4.– Cuando la Salsa está espesa y firme se puede añadir un poco de agua para aligerarla.**
- 5.– Las Salsas emulsionadas se complementan normalmente con unas gotas de limón y se suele acabar Tamizándolas (es decir pasarlas por un colador).**

Si la producción de la Salsa se hace mal sucederá lo siguiente:

- 1.– La Salsa emulsión se separa fácilmente**
- 2.– Si las Yemas se hacen demasiados espesas**
- 3.– Si la Temperaturas es demasiado alta**
- 4.– Si las Yemas espuman pero no se espesan, la temperatura es demasiado baja, hay que subirla.**
- 5.– Si la Salsa se corta al final del proceso la temperatura es o demasiado alta o demasiado baja.**
- 6.– Si es demasiado Baja se añade un poco de agua caliente a la Salsa**
- 7.– Si es demasiado Alta se añade un poco de agua Fría a la Salsa**
- 8.– Ambos métodos recuperarán la Salsa pero no le devolverán su ligereza.**

La Salsa Bernesa no es una Holandesa preparada con una reducción de Hierbas sino que es una Salsa distinta más espesa y con un sabor más profundo que la Holandesa. El punto esencial en la producción de Bernesa es el batido que iguala la Temperatura de las Yemas mientras coagulan e introduce aire en la mezcla aligerándola. Las Yemas se batén con un reducción de Estragón + Vinagre + Vino Blanco + Pimienta en grano + Chalotas. El resultado es un espeso Mousse. La Mantequilla Clarificada se le añade ahora igual que se hace con la Holandesa.

La Salsa Holandesa es simplemente una Bernesa en la cual la reducción ha sido sustituida por una reducción de Sal + Pimienta + Vinagre de Vino Blanco y agua. La Holandesa se puede sazonar con una reducción de Vinagre, pero el jugo de limón es más aceptado y se puede servir con o sin sazones adicionales

DERIVADOS

<i>MALTESA</i>	<i>MOUSSELINA</i>	<i>RICHO</i>
<u>Salsa Base</u>	<u>Salsa Base</u>	<u>Salsa Base</u>
±	±	±
<u>50 cc</u>	<u>50 a 100 cc</u>	<u>3 Unid</u>
<u>Jugo de Naranja</u>	<u>Crema Batida</u>	<u>Champiñones</u>

±	<u>Ej:</u>	±
<u>2 a 3 grs</u>	Verduras Salteadas con <u>20 grs</u> Salsa Mousselina.	
<u>Zeste Naranja</u>	Salmón a la <u>Mousselina.</u>	<u>Langosta</u>
<u>Con 10 grs de Mantequilla</u>		±
<u>Ej:</u>		<u>2 a 3grs</u>
Trucha gratinada con Salsa Maltesa.		<u>Estragón</u>
Pechuga de Pato a la Maltesa.		±
		<u>2 a 3 Unid</u>
		<u>Trufas</u>
		±
		<u>10 grs</u>
		<u>Mantequilla de Langosta.</u>
	<u>Ej:</u>	
	Langosta Rellena con Salsa Richo.	
<u>Nota:</u> La Salsa Base Holandesa, al termino de su preparación se le adiciona un poco de Jugo de Naranja, Zeste de Naranja previamente Salteado en Mantequilla.	<u>Nota:</u> La Salsa Base Holandesa al termino de su preparación se le agrega Crema liquida Semi Batida, antes de servirla adquiere una consistencia mucho más liviana.	<u>Nota:</u> La Salsa Base Holandesa al termino de la preparación se le agrega, Juliana de Champiñones, brunoise de Langosta y Trufas y perfumada con Mantequilla de langosta.

Cantidad	Ingredientes	
6 unid	Yemas	SALSA BERNESA Y DERIVADOS
500 grs	Mantequilla Clarificada	
50 grs	Chalotas	
100 cc	Vinagre Blanco o Estragón	
2 grs	Sal	Receta N° 10
2 grs	Pimienta Entera Negra	RENDIMIENTO PAX: 6 a 8 personas
2 grs	Estragón Hojas	TIEMPO : 10 mint
		SEMANA DEL 04 al 08 Junio

Para Acompañar esta Salsa y Derivados Preparar Pescados tales como Salmón, Reinetas, Merluzas,
Verduras surtidas
Blanqueadas – Papas Cocidas.
Quenelles de Res o Ave

Nº	PREPARACIÓN
	<u>SALSA BERNESA</u>
1	Clarificar la Mantequilla a fuego muy suave sin que la mantequilla tome color (Retirar con espumadera el suero que se coloca en la superficie, espuma). Para Refinar la Mantequilla.
2	Aparte preparar una Reducción semi-seco de Chalota en un Sartén junto con el Vinagre Blanco o Vinagre de Estragón, la Pimienta machacada y Hojas de Estragón. Una vez listo filtrar y reservar líquido de la Reducción.
3	Mise en Place, Preparar un Baño María tibio no superior a los 50° C.
4	Sobre el Baño María, Poner en un Bol las Yemas, batir a espumoso en Baño María.
5	Cuando las Yemas estén batidas agregar poco a poco la Reducción y seguir batiendo.
6	Luego agregar poco a poco la Mantequilla Clarificada.
7	Cuando la Salsa este bien Emulsionada Filtrar.
8	Servir con preparaciones finas. Se puede Ornamentar con pocas Hojas de estragón Picadas finamente y frescas.

DERIVADOS

CHORON	FAYOT	RACHEL
<u>Salsa Media Base</u>	<u>Salsa Media Base</u>	<u>Salsa Media Base</u>
±	±	±
<u>20 grs</u>	<u>50 grs</u>	<u>25 grs</u>
<u>Puré de Tomates</u>	<u>Glasé de Viande</u>	<u>Glasé de Viande</u>
<u>Ej:</u>		
Panache de Verduras con Salsa Chorno.	Cordero Grille con Salsa Fayot.	<u>Puré de Tomates</u>
		<u>Ej:</u>
		Solomillo de Cerdo Asado con Salsa Rachel.

<u>Nota:</u> La Salsa Base Holandesa, tiene como Salsa de Media Base a la Bernesa, esta Salsa una vez terminada se le agrega un Puré de Tomates para diferenciar y llamarse Salsa Chorón.	<u>Nota:</u> La Salsa Media Base Bernesa al termino de su preparación lleva Glasé de Viande.	<u>Nota:</u> La Salsa Media Base Bernesa al termino de la preparación se le agrega, Glasé de Viande y Puré de Tomates.
--	---	---

GLACES: En la aplicación sobre los Fondos Oscuro. Se hablo de los Jugos de Carne que se pegaban en el fondo de la olla y que se llaman Glasés. Los Glasés son en realidad una Concentración fuerte de Sabor de un Fondo que se reduce a fuego lento hasta obtener una consistencia Gelatinosa. Según el Fondo que se reduce se obtiene los diferentes tipos de Glasés:

a.– Fondo Vacuno: Glasé de Viande

b.– Fondo Ave: Galce de Volaille

c.– Fondo de Gibier o Caza: Glase de Gibier

d.– Fondo de Pescado: Glasé de Poisson.

SALSA EN BASE A REDUCCIÓN

Son las Salsas que obtienen su ligazón solamente por reducción, es decir, por la evaporación de líquidos. Generalmente se utiliza Chalota o Cebolla + Algún Vino o Licor + Crema Fresca + Garnitura.

También se debe considerar para la elaboración de Salsas por reducción tener siempre como Mise en Place una Salsa Madre o Fondo. (Fondo Ave–Vacuno–Salsa Española–Jus de Veau–Demi Glace).

Ej:

Vino Blanco

Champagne

Vino Tinto

Salsa Crema

Oporto, etc.

La clave de muchas Salsas esta en su reducción, es decir, la cocción para evaporar líquido, concentrar sabor y conseguir la consistencia adecuada. Por regla general, cuanto más es reducida una Salsa, más sutil y delicado es su sabor. El dejar la cazuela abierta durante la reducción hace que esta sea más rápida y conviene hacer la reducción en una ebullición lenta para evitar que la Salsa se enturbie.

Cantidad	Ingredientes	SALSA DE REDUCCIÓN EN BASE A CREMA
50 grs	Chalotas	

6 unid	Champiñones	Vino Tinto y Blanco.
200 cc	Vino Tinto	
200 cc	Vino Blanco	
100 cc	Fondo Verduras o Ave	Receta N° 10
2 grs	Pimienta Entera Negra	RENDIMIENTO PAX: 6 a 8 personas
2 grs	Estragón Hojas	TIEMPO : 10 mint
350 cc	Crema liquida	SEMANA DEL 04 al 08 Junio
20 grs	Mantequilla	
10 cc	Jugo de Limón.	
		Para Acompañar esta Salsa de Reducción se puede preparar con Carnes a la Grilla o Asadas, Pescados tales como Salmón, Reinetas, Merluzas, Verduras surtidas
		Blanqueadas – Papas Cocidas.

Nº	PREPARACIÓN
SALSA DE REDUCCIÓN	
1	En un Sartén colocar trozo de Mantequilla esperar que se disuelva que no tome color y temperatura luego agregar la Crema.
2	Reducir hasta el punto de espesar.
3	Mantener a Baño María.
4	Agregar una Reducción preparada de Chalota Brunoise + Champiñones Escalopa + Vino Tinto o Blanco + Fondo o líquido.
5	Finalmente agregar líquido de Reducción a la Crema, mantener en Baño María.
6	Se pueden hacer dos Salsas de Reducción una con Vino Blanco y la otra con Vino tinto.
7	Al momento de servir gotas de jugo de limón.

Cantidad	Ingredientes	SALSA A LAS 4 PIMIENTAS
2 grs	Pimienta Negra y Verde entera	
2 grs	Pimienta Blanca y Rozada	
50 grs	Mantequilla	
50 grs	Chalotas	
200 cc	Coñac o Oporto	Receta N° 10
500 cc	Salsa Española o Demi Glasé o Salsa de Carne en sobre.	RENDIMIENTO PAX: 4 a 6 personas
		TIEMPO : 15 mint
		SEMANA DEL 04 al 08 Junio
		Para Acompañar esta Salsa,

Con Carnes y Aves.
Filete de Res a las 4 Pimientas.

Nº	PREPARACIÓN
SALSA A LAS 4 PIMIENTAS	
1	Se saltea Mantequilla con Chalota una vez que tome color, Apagar con Cognac o Oporto.
2	Se le agrega Salsa Española o Demi Glace o Salsa de Carne.
3	Finalmente agregar las 4 Pimientas y dejar reducir, quitar acidez a los Licores.
4	Condimentar finalmente con Sal, rectificar condimentos y servir.
NOTA:	
Se puede cambiar en vez de Pimientas por Especies como Canela, Clavo de Olor, Vainilla, o Hierbas Frescas como Romero, Tomillo, Estragón, etc.	

JUGOS

Los Jugos son concentraciones de Sabor de los productos cocinados con diferentes Métodos de Cocción en Carnes, Aves y Pescados.

Los Jugos obtenidos de productos Carneos ayudan a formar otras Salsas consideradas pero que generalmente no llevan ligazones, si no especie de destilados y líquidos para realzar el sabor de las preparaciones, existen Jugos de Carnes, de Hierba Aromáticas, de especies, de licores, etc.

Cantidad	Ingredientes	JUGOS
	JUGO DE AZAFRAN	
400 cc	Fondo de Ave o Verdura	
1 grs	Pistilo de Azafrán	
	JUGO DE ROMERO	Receta N° 10
400 cc	Fondo de Vacuno o Cordero	RENDIMIENTO PAX:
4 grs	Romero fresco	TIEMPO :
2 grs	Sal	SEMANA DEL 04 al 08 Junio
	JUGO GRANO DE MOSTAZA	
400 cc	Fondo Ave	
4 grs	Mostaza en Grano con Pepa o Dijón o Polo.	
	JUGO DE OLIVA Y LIMÓN	
100 cc	Jugo de Limón	
20 grs	Mantequilla	
100 cc	Vino Blanco	
80 cc	Aceite de Oliva	
	JUGO DE OPORTO	

100 cc	Oporto
300 cc	Demi Glace
30 grs	Chalotas
20 grs	Mantequilla

Nº	PREPARACIÓN
JUGO DE AZAFRAN	
1	Reducir el Fondo de Ave o Verdura con pistilos de azafrán sirve para acompañar Salmón Ahumado.
JUGO DE ROMERO	
1	Reducir Fondo de Vacuno o Cordero con bastante Romero. Sirve para acompañar Carnes y Aves.
JUGO DE GRANO DE MOSTAZA	
1	Se reduce con un poco de Fondo de Ave, Mostaza grano para dar consistencia, sirve para entradas calientes.
JUGO DE OLIVA Y LIMÓN	
1	Jugo de Limón más Mantequilla, agregar Vino Blanco y Aceite de oliva. Sirve para acompañar Ensaladas y Pescados.
JUGO DE OPORTO	
1	Reducir Oporto + DemiGlace, reducir, saltear Chalotas en Mantequilla agregar a la preparación de Oporto. Sirve para acompañar Carnes y Aves.

LAS ENSALADAS

En las Ensaladas debe darse gran importancia a la variedad y colorido, fruto de la fantasía más que reglas estrictas; existe una libertad total en cuanto a los adornos que las complementan (huevos duros, pepinillos, trufas, etc) así como en cuanto a su disposición, bien sean en montones piramidales o redondos, en moldes o bien en ensaladeras, cuyo efecto decorativo puede realizarse rodeándolas con Gelatina picada.

También se puede definir como Conjunto de ingredientes (generalmente vegetales), montados en forma armoniosa, presentados en forma sencilla y pulcra con buen contraste de colores y presentados en la loza apropiada.

Las Ensaladas han tenido gran aceptación desde la antigüedad, por sus propiedades alimenticias. Los antiguos Egipcios comían los vegetales crudos, con aceite y vinagre, mezclados con hierbas aromáticas del oriente.

Además, se han encontrados documentos que demuestran el consumo de ensaladas a través de todas las épocas de la historia.

Es muy agradable tener ensaladas en el Menú diario, ya que sirven para aumentar la variedad, el color, el gusto y el valor nutritivo de la comida. Son unos de los platos más versátiles y se pueden combinar con cualquier comida.

El uso y la preparación de ensaladas no dependen de temporadas específicas, puesto que las verduras se encuentran en cualquier época del año.

Cuando se habla de ensaladas en la cocina internacional nos referimos principalmente a las ensaladas de legumbres aunque cualquier plato frío de carnes, aves, pescados, frutas, productos lácteos o vegetales pueden

considerarse también como ensalada, ya sea que se sirva solo o combinado con un Dressing.

Las Ensaladas tienen como fin completar una comida y darle una mejor presentación, así como también demostrar el talento artístico.

En las categorías básicas se distinguen los siguientes grupos:

1.- HORS D' OEUVRE: Especie de Entremeses estandar (apetito).

Camarones, langosta, langostinos y Hígado de Ave.

2.- ACOMPAÑAMIENTOS: Existen 3 tipos

a.- ENSALADAS SIMPLE O SENCILLA: Estas se preparan con un solo tipo de verduras y puede servirse con todos los paltos fríos y calientes de carnes, aves, pescados, etc.

Algunas de las ensaladas más sencillas y más cómodas son: Lechuga, Tomates, Apio, Pepino, etc. Ingredientes bien definidos.

b.- ENSALADAS MIXTAS: Las ensaladas Mixtas son en realidad una combinación de 2 o más ensaladas sencillas. Se sirven sin mezclarse, para que el cliente puede hacerlo a su gusto, naturalmente hay que ofrecer ensaladas que se puedan combinar.

Algunos ejemplos son: Apio –Palta, Lechuga–Tomate–Pepino.

c.- ENSALADAS COMPUESTAS: Una ensalada de este tipo es una combinación armoniosa de varios ingredientes que se complementan entre sí, tales como: papas, verduras, pepinos, champiñones, pescados, carnes, aves, fruta frescas, frutas secas, etc. Siempre y cuando tengan los requisitos de buen gusto y haya una buena combinación de colores.

PUNTOS ESCENIALES PARA OBTENER UNA BUENA ENSALADA

1.– Calidad de los Ingredientes

2.– Presentación

3.– Sencillez

4.– Pulcritud

5.– Contraste y Armonía

6.– Buena combinación de alimento

7.– Distintiva

8.– Temperatura

9.– La Loza

10.– Humedad

Cantidad	Ingredientes	
½ kg	Arroz	ARROZ PILAF
625 cc	Agua	
50 grs	Cebolla Chica	
40 grs	Mantequilla	
5 grs	Sal	Receta N° 12
1 rollo	Alusa Foil (aluminio) o Papel de Mantequilla	RENDIMIENTO PAX: 4 personas
		TIEMPO : 45 mint
		SEMANA DEL 30 al 03 Julio–Agosto

DERIVADOS		
100 grs	Choclo Congelado	
150 grs	Cabellos de Angel	
¼ mata	Perejil	SUGERENCIA ACOMPAÑAMIENTOS
100 grs	Pasas Corinto	Pollo–Escalopa–Carne–Hamburguesa
100 grs	Champiñones	Ensaladas, etc.
250 grs	Mantequilla	NOTA
100 cc	Vino Blanco	Para el Arroz de Fantasía, hay que preparar aparte este derivado, se reemplaza el agua por la gaseosa y no lleva cebolla, ni mantequilla, sin sal.
50 cc	Jugo de Limón	
4 rodajas	Piña	Se le puede agregar un poco de azúcar.
1 unid	Manzanas Verdes	
1lt	Coca–Cola	

Nº	PREPARACIÓN
<u>ARROZ PILAF</u>	
1	Cortar la cebolla en brunoise pequeño, calentar la Mantequilla en una Olla arrocera, agregar la cebolla y SUDAR.
2	Agregar el Arroz y marcar con cuchara de palo o tenedor,(granear el arroz) revolver bien
3	Condimentar con Sal
4	Agregar agua hirviendo, dar un hervor y tapar y dejar cocer a fuego suave por unos 20 a 25 min. aprox. Se puede llevar al Horno también por 20 mint. Tapado con Alusa Foil
5	Una vez cocido el Arroz separar y agregar los derivados. Servir caliente

Cantidad	Ingredientes	
½ kg	Arroz	ARROZ CREOL
2,5 lt	Agua	

80 grs	Mantequilla	
5 grs	Sal	
2,5 grs	Pimienta	Receta N° 11
½ Pliego	Papel de Mantequilla o Alusa Foil	RENDIMIENTO PAX: 8 personas
		TIEMPO : 45 mint
		SEMANA DEL 30 al 03 JuLio–Agosto
DERIVADOS		
1 bolsa	Ensalada Rusa	
5 grs	Curry	
1 atado	Ciboulette	SUGERENCIA ACOMPAÑAMIENTOS
1 bolsa	Mariscos Surtidos congelados	Pollo–Escalopa–Carne–Hamburguesa
6 lonjas	Jamón	Ensaladas, etc.
100 grs	Mantequilla	

Nº	PREPARACIÓN
<u>ARROZ CREOL</u>	
1	Hervir el agua con Sal.
2	Agregar el Arroz y dejar cocer por 10 a 15 mint, revolviendo constantemente.
3	Dejar al dente, este procedimiento sirve para botar el Almidón.
4	Lavar en agua de la llave y enfriar bajo el chorro de agua fría.
5	Escurrir bien, colocar en una budinera enmantequillada, condimentar con Sal y Pimienta colocar trozos de Mantequilla encima.
6	Llevar al Horno tapado con Alusa Foil o Papel de Mantequilla.
7	Horno 180° C X 15 a 20 mint.
8	Granear cada 5 minutos el arroz dentro del Horno, es pasar un tenedor o cuchara de palo para no resecarlo.
9	Una vez cocido sacar, separar y agregar derivados, servir bien caliente.

DERIVADOS DEL ARROZ CREOL

RUSO	CURRY	CIBOULETTE	MARISCAL	YORK
<u>Arroz Creol Base</u>	<u>Arroz Creol Base</u>	<u>Arroz Creol Base</u>	<u>Arroz Creol Base</u>	<u>Arroz Creol Base</u>
±	±	±	±	±
<u>Ensalada Rusa</u>	<u>Curry</u>	<u>Ciboulette</u>	<u>Mariscos surtidos</u>	<u>Jamón</u>
<u>Nota:</u>	<u>Nota:</u>	<u>Nota:</u>	<u>Nota:</u>	<u>Nota:</u>
EL Arroz Base una vez listo se le agrega	EL Arroz Base una vez listo se le agrega	EL Arroz Base una vez listo se le agrega,	EL Arroz Base una vez listo se le	EL Arroz Base una vez listo se le

la ensalada Rusa surtida previamente Blanqueadas al dente y salteada en mantequilla.	la mezcla de Curry, disuelto en aceite caliente luego agregar al arroz y revolver para dar el color amarillo se puede reemplazar también por pistilos de azafrán.	ciboulette picado fino y revolver antes de servir.	agrega, Mariscos surtidos de bolsa congelados previamente salteado en Mantequilla o con un golpe de cocción.	agrega, trozos de juliana de jamón planchado o normal, revolver.
--	---	--	--	--

DERIVADOS DEL ARROZ PILAF

BALTIMOR	FANTASIA	ARABE	GRIEGO	VERDE
<u>Arroz Pilaf Base</u>	<u>Arroz Pilaf Base</u>		<u>Arroz Pilaf Base</u>	
±	±		+	
<u>Choclo</u>	<u>Piña</u>	<u>Arroz Pilaf Base</u>	<u>Cabellos de Angel</u>	<u>Arroz Pilaf Base</u>
±		±	+	±
<u>Mantequilla</u>	<u>Manzana Verde</u>	<u>Fideos Cabellos de Angel</u>	<u>Pasas Corinto</u>	<u>Perejil Picado</u>
	±		+	
	<u>Coca-Cola</u>		<u>Perejil Picado</u>	
			+	
			<u>Champiñones Blankeados</u>	
<u>Nota:</u>	<u>Nota:</u>		<u>Nota:</u>	
EL Arroz Base una vez lista se le agrega, el Choclo previamente blanqueado y luego salteado en Mantequilla.	EL Arroz Base una vez lista se le agrega la mezcla de Piña y Manzana verde picada en Brunoise. La Coca-Cola va en el momento de preparar el Arroz, en vez del agua se reemplaza por gaseosa.	EL Arroz Base una vez lista se le agrega, Cabellos de angel previamente tostados en un sartén sin aceite.	EL Arroz Base una vez lista se le agrega, Cabellos de angel salteados es decir tostados, las pasas corinto y el perejil picado fino, finalmente los champiñones blanqueados en un sartén en mantequilla luego los champiñones en escalopa, el jugo de limón y Vino Blanco, dejar reducir y sacar del fuego.	<u>Nota:</u> EL Arroz Base una vez lista se le agrega, perejil picado fino solamente hojas de la verdura.

Cantidad	Ingredientes	ARROZ RISOTTO
600 grs	Arroz	Al Fungí–Puerro–Champiñones
200 cc	Vino Blanco	
120 grs	Cebolla	Pistilo de Azafrán
1 lt	Fondo de ave o Agua	
150 grs	Mantequilla	Receta N° 12
100 grs	Queso Gauda–Chanco o Parmesano	RENDIMIENTO PAX: 4 personas
	DERIVADOS	TIEMPO : 45 mint
1 grs	Pistilo de Azafrán	SEMANA DEL 30 AL 03 Julio–Agosto
3 unid	Puerros	
250 grs	Champiñones	

Nº	PREPARACIÓN
	ARROZ RISOTTO
1	Calentar un trozo de Mantequilla en una olla arrocera, agregar Puerros en juliana y saltear. (RISOTTO AL PUERRO).
2	Agregar arroz y dorar apagar con Vino Blanco o Champagne, agregar Fondo de ave o agua, dejar cocer hasta que este al denté.
3	Una vez cocido se le agrega Mantequilla dependiendo de la cantidad y queso rallado o parmesano rallado.
4	Al calentar este Arroz, se coloca en un sartén con un poco de Fondo de ave o líquido queda mazamorriente al momento de servir.
	El Queso cumple la función de que el arroz no se desagüe, se mantiene firme
	DERIVADO
	Con Pistilo de Azafrán, se dora previamente en aceite apagando con una pizca de Vino Blanco luego agregar a la preparación, antes de terminar su cocción.
5	Si el azafrán es malo, usar un poco de colorante vegetal, el Azafrán es un pistilo de una Flor que le da un color natural Amarillo.
	Si lleva Champiñones se llama RISOTTO AL FUNGÍ, se le agrega al final de la preparación.
	Si lleva Puerros se llama RISOTTO AL PUERRO
	<u>Otra forma de preparar el RISOTTO es:</u>
	1.– Sudar la Cebolla en Mantequilla, agregar el Arroz, marcar, agregar el Vino Blanco
	2.– Revolver, agregar condimentos e incorporar el agua de ha apoco esperando que el Arroz absorba todo el agua, se puede reemplazar el agua por Fondo de ave.
	3.– Cuando el Arroz tome la consistencia agregar derivados (Pistilos de Azafrán – Champiñones – Puerros) finalmente terminar con el Queso Parmesano en juliana.

Cantidad	Ingredientes	ÑOQUIS A LA ROMANA
-----------------	--------------	---------------------------

350 grs	Sémola	Acompañado con Salsa Tomate Básica – Boloñesa.
5 unid	Yemas de Huevos	
150 grs	Queso Rallado	
1 ½ lt	Leche liquida	
200 grs	Mantequilla	Receta N° 12
2,5 grs	Nuez Moscada	RENDIMIENTO PAX: 4 personas
	Sal–Pimienta	TIEMPO : 1 ½ Hora
		SEMANA DEL 30 al 03 JuLio–Agosto
		<u>SUGERENCIAS</u>
		Servir acompañado con Salsa de Tomate Básica o Boloñesa.
		Se puede acompañar con Bistec, Escalopa de Vacuno o Pollo.

Nº	PREPARACIÓN
ÑOQUIS A LA ROMANA	
1	Hervir Leche con Sal, Pimienta, Nuez Moscada y Mantequilla.
2	Luego agregar la Sémola en forma de lluvia
3	Dejar cocer durante 5 a 8 mint, revolviendo constantemente
4	Una vez cocido, retirar del fuego, agregar las Yemas de huevo y Queso Rallado.
5	Preparar budinera enmantequillada, poner la mezcla de sémola y estirar a lo largo de la budinera, enmantequillada, dejar de 1cm de grosor.
6	Enfriar en refrigerador congelador durante (45 min a 1 hora aprox.) puede ser menos tiempo.
7	Luego sacar de la budinera y cortar en forma decorativa ver montaje de plato.
8	Poner en la misma budinera más enmantequillada. Colocar en forma ordenada los Ñoquis, agregar el queso rallado y Mantequilla derretida encima de los Ñoquis
9	Gratinar en el Horno en la Lata de más arriba, produciendo un dorado parejo y suave NO quemado, por un corto periodo de tiempo.

Cantidad	Ingredientes	ÑOQUIS PARISIÉN
300 grs	Harina	
½ lt	Leche liquida	Acompañado con Salsa Bechamel
150 grs	Mantequilla	
6 a 8 unid	Huevos	
	CHAUFFANTE	Receta N° 12
4 Hojas	Laurel	RENDIMIENTO PAX: 4 personas
5 grs	Sal	TIEMPO : 1 ½ Hora
100 cc	Aceite	SEMANA DEL 30 al 03

	<u>SUGERENCIAS</u> Servir acompañado con Salsa Bechamel o Blanca, se puede acompañar con Bistec, Escalopa de Vacuno o Pollo.
--	---

Nº	PREPARACIÓN
ÑOQUIS PARISIÉNE	
1	Poner en una olla la Leche la Mantequilla y llevar a fuego.
2	Una vez que tome punto de ebullición, incorporar la Harina y revolver enérgicamente con una cuchara de madera, tratando que no se formen grumos.
3	Una vez lista retirar del fuego y traspasar a un bol, entibiar y agregar los Huevos uno a uno, hasta formar un Paté Choux (Masa de Repollos)
4	Al formar la Masa, agregarla a una manga pastelera con boquilla lisa de 0,5 cm de grosor.
5	Poner ha hervir un CHAUFFANTE, (Agua caliente+Laurel+SaL+Aceite)
6	Agregar los Ñoquis directo con la manga ir formando cilindros, cortar con la ayuda de tijeras o cuchillo de 1,5 a 2 cm de largo, puede ser un poco más largo..
7	Cocinar por 4 a 5 mint, cuando los Ñoquis suban a la superficie y adquieran cierta elasticidad tomar una muestra para probar y retirar, enfriar y escurrir bien con la ayuda de un colador.
8	Ponerlos en una budinera enmantecillada y agregar la Salsa a gusto y Hornear, produciendo un Gratinado leve pero NO quemado (dorado).
9	Gratinar en el Horno en la Lata de más arriba, es decir la Cámara de más arriba al techo.
	<u>NOTA</u> Los utensilios a ocupar son la Manga Pastelera–Tijeras o Puntilla–Colador o Chino.

Cantidad	Ingredientes	MASA DUQUESA y derivados
1 kg	Papas	
3 a 4 unid	Yemas	
80 a 100 grs	Mantequilla	
15 grs	Sal	
5 grs	Pimienta	Receta N° 13
2,5 gr	Nuez Moscada	RENDIMIENTO PAX: 4 personas TIEMPO : 1 ½ hrs. SEMANA DEL 06 al 10 Agosto
		<u>SUGERENCIAS</u> Servir acompañado con Salsa Champiñones Bistec, Escalopa de Vacuno o Pollo.

Nº	PREPARACIÓN
	<u>MASA DUQUESA</u>
1	Cocer Papas a la Inglesa, a partir de agua hirviendo con sal. (Puré Base)
2	Cocer hasta el Denté, Escurrir bien
3	Pasar por Prensa Papas
4	Agregar la Mantequilla y revolver
5	Enfriar levemente para agregar las Yemas, una a una.
6	Mezclar bien
7	Condimentar con Sal, Pimienta, Nuez Moscada.
	<u>NOTA</u>
	Debe quedar una masa homogénea que no se pegue a las manos.

Cantidad	Ingredientes	
1 Receta	Masa Duquesa Base	PAPAS ERIZO
2 unid	Huevos	
200 grs	Harina	
200 grs	Cabellos de Angel	
½ unid	Rollo de Toalla Nova	Receta N° 13
½ lt	Aceite	RENDIMIENTO PAX: 4 personas
		TIEMPO : 30 mint
		SEMANA DEL 06 al 10 Agosto

Nº	PREPARACIÓN
	<u>PAPAS ERIZO–SAINT FLORENTIN</u>
1	Formar bolitas del porte de una nuez con la Masa Duquesa
2	Pasar por Harina, Huevo batido y Cabellos de Angel
3	Luego de apanar las papas hacer un orificio en el centro de la bolita, simulando un Erizo.
4	Freír en Aceite Hondo secar con Toalla Nova y servir caliente.

Cantidad	Ingredientes	
1 Receta	Masa Duquesa Base	PAPAS SAINT FLORENTIN
2 unid	Huevos	
200 grs	Harina	
3 laminas	Jamón	
200 grs	Cabellos de Angel	Receta N° 13
½ unid	Rollo de Toalla Nova	RENDIMIENTO PAX: 4 personas
½ lt	Aceite	TIEMPO : 30 mint
		SEMANA DEL 06 al 10 Agosto

Nº	PREPARACIÓN
	<u>PAPAS ERIZO–SAINT FLORENTIN</u>
1	Cortar el Jamón fino y colocarlo dentro de un poco de Masa Duquesa para Formar bolitas del porte de una nuez.

2	Pasar por Harina, Huevo batido y Cabellos de Angel (Apanar)
3	Freír en Aceite Hondo secar con Toalla Nova y servir caliente.

Cantidad	Ingredientes	
1 Receta	Masa Duquesa Base	PAPAS BERNY
2 unid	Huevos	
100 grs	Harina	
50 grs	Almendras o Nueces	
½ unid	Rollo de Toalla Nova	Receta N° 13
½ lt	Aceite	RENDIMIENTO PAX: 4 personas
		TIEMPO : 30 mint
		SEMANA DEL 06 al 10 Agosto

Nº	PREPARACIÓN
	<u>PAPAS BERNY</u>
1	Formar bolitas del porte de una nuez con la Masa Duquesa
2	Pasar por Harina, Huevo batido y Almendras o Nueces, picadas o semi enteras.
3	Freír en Aceite Hondo secar con Toalla Nova y servir caliente.

Cantidad	Ingredientes	
1 Receta	Masa Duquesa Base	PAPAS CROQUETAS
2 unid	Huevos	
200 grs	Harina	
100 grs	Pan Rallado	
½ unid	Rollo de Toalla Nova	Receta N° 13
½ lt	Aceite	RENDIMIENTO PAX: 4 personas
		TIEMPO : 30 mint
		SEMANA DEL 06 al 10 Agosto

Nº	PREPARACIÓN
	<u>PAPAS CROQUETAS</u>
1	La Masa Duquesa, agregarlo a una manga pastelera con boquilla lisa.
2	Manguear cilindros de 5 cm de largo sobre una lata enharinada.
3	Luego Apanar a la Inglesa (Harina + Huevo Batido + Pan Rallado)
4	Freír en Aceite Hondo secar con Toalla Nova y servir caliente.

Cantidad	Ingredientes	
1 Receta	Masa Duquesa Base	PAPAS MARQUESA
2 unid	Huevos	
20 grs	Concentrado Tomate – Salsa Tomate espesa.	

Receta N° 13
RENDIMIENTO PAX: 4 personas
TIEMPO : 30 mint
SEMANA DEL 06 al 10 Agosto

Nº	PREPARACIÓN
	PAPAS MARQUESA
1	La Masa Duquesa, se le adiciona el concentrado de tomate, se coloca dentro de una manga.
2	Manguear Rosetones, sobre una lata enharinada.
3	Pintar con Dora y Hornear, servir caliente.

Cantidad	Ingredientes	
1 Receta	Masa Duquesa Base	PAPAS WILLIAMS
2 unid	Huevos	
200 grs	Harina	
100 grs	Pan Rallado	
10 grs	Cabellos de Angel	Receta N° 13
6 a 7 unid	Hojas de Laurel chicas – Romero	RENDIMIENTO PAX: 4 personas
½ unid	Rollo de Toalla Nova	TIEMPO : 30 mint
½ lt	Aceite	SEMANA DEL 06 al 10 Agosto

Nº	PREPARACIÓN
	PAPAS WILLIAMS
1	A la Masa Duquesa, dar forma de una pequeña Pera, Apanar a la inglesa, primero por Harina + Huevo batido + Pan rallado.
2	Freír en aceite hondo caliente – secar con toalla nova.
3	Colocar encima de la Pera, palitos de Cabellos de angel, hojas de laurel bonitas y brillosos.
Cantidad	Ingredientes
1 kg	Papas
150 cc	Leche
80 grs	Mantequilla
5 grs	Sal
5 grs	Pimienta
2,5 gr	Nuez Moscada

**PURE BASICO
y derivados**

RENDIMIENTO PAX: 4 personas
TIEMPO : 1 hrs.
SEMANA DEL 13 al 17 Agosto

SUGERENCIAS	
	<p>Servir acompañado con</p> <p>Salsa Champiñones– Salsa Tomate</p> <p>Bistec, Escalopa de Vacuno o Pollo.</p>

Nº	PREPARACIÓN
----	--------------------

<u>PURE BASICO A</u>	
1	Cocer Papas a la Inglesa, a partir de agua hirviendo con sal. (Puré Base)
2	Cocer hasta él denté, Escurrir bien
3	Pasar por Prensa Papas y moler.
4	Agregar la Mantequilla y revolver
5	Agregar la leche y revolver rápidamente
6	Mezclar bien, debe quedar sin grumos.
7	Condimentar con Sal, Pimienta, Nuez Moscada.

<u>PURE BASICO B</u>	
1	Cocer Papas a la Inglesa, a partir de agua hirviendo con sal. (Puré Base)
2	Cocer hasta él denté, Escurrir bien
3	Pasar por Prensa Papas y moler.
4	Calentar Mantequilla con Crema o Leche, en un sartén o olla chica.
5	Incorporar el puré a la mezcla del sartén tibio de apoco o también el puré que sé esta pasando por la prensa ir agregando directo sobre el sartén de la mezcla tibia de Mantequilla y Leche / crema.
6	Mezclar bien, debe quedar sin grumos.
7	Condimentar con Sal, Pimienta, Nuez Moscada.

Cantidad	Ingredientes	PURE LYONESA
1/2 Receta	Puré Base	
1 unid	Cebolla Chica o Mediana	
50 grs	Mantequilla	
75 cc	Leche liquida	

Receta N° 14
RENDIMIENTO PAX: 4 personas
TIEMPO : 25 mint
SEMANA DEL 13 al 17 Agosto

Nº	PREPARACIÓN
<u>PURE LYONESA</u>	
1	Es un Puré Base + Cebolla brunoise estofada en Mantequilla sin que tome color.
2	Una vez realizada la mezcla cubrir con una capa fina de leche liquida para evitar que se seque el Puré.

Cantidad	Ingredientes	PURE PIAMONTESA
½ Receta	Puré Base	
1/2 tarro	Pimentón en Conserva	
75 cc	Leche	

OPTATIVO	Receta N° 14
2 unid	RENDIMIENTO PAX: 4 personas
TIEMPO : 25 mint	

SEMANA DEL 13 al 17 Agosto

Nº	PREPARACIÓN	
	PURE PIAMONTESA	
1	Es un Puré Base + Puré de Pimentón Rojo, esta preparación debe quedar de un color Rosado fuerte.	
2	Puede ser también con Pimentón Natural, cociéndolo a la Inglesa hasta su punto máximo, luego pasar por juguera o 123.	
3	Una vez realizada la mezcla cubrir con una capa fina de leche liquida para evitar que se seque el Puré.	
Cantidad	Ingredientes	PURE ESPAÑOL Receta N° 14 RENDIMIENTO PAX: 4 personas TIEMPO : 25 mint SEMANA DEL 13 al 17 Agosto
1/2 Receta	Puré Base	
1 unid	Cebolla Chica o Mediana	
50 grs	Mantequilla	
30 grs	Tocino sin Grasa	
1 unid	Pimentón Rojo	
75 cc	Leche	

Nº	PREPARACIÓN	
	PURE ESPAÑOL	
1	Es un Puré Base + Cebolla brunoise estofada en Mantequilla con Tocino en brunoise sin que tome color, luego agregar Pimentón en brunoise, debe quedar un poco seco.	
2	Una vez realizada la mezcla cubrir con una capa fina de leche liquida para evitar que se seque el Puré.	

Cantidad	Ingredientes	PURE BIARRITZ Receta N° 14 RENDIMIENTO PAX: 4 personas TIEMPO : 25 mint SEMANA DEL 13 al 17 Agosto
½ Receta	Puré Base	
100 grs	Jamón	
2 unid	Pimentón Rojo en Conserva	
75 cc	Leche	
	OPTATIVO	
1 unid	Pimentón Natural Rojo	

Nº	PREPARACIÓN	
	PURE PIAMONTESA	
1	Es un Puré Base + Julianas de Jamón y Pimentón (previamente blanqueado o de conserva)	
2	NOTA: Puede ser también con Pimentón Natural, cociéndolo a la Inglesa hasta su punto máximo, luego cortar en Julianas.	
3	Una vez realizada la mezcla cubrir con una capa fina de leche liquida para evitar que se seque el Puré.	

Cantidad	Ingredientes	
1/2 Receta	Puré Base	PURE YORK
100 grs	Jamón Picado	
75 cc	Leche liquida	

Receta N° 14
RENDIMIENTO PAX: 4 personas
TIEMPO : 25 mint
SEMANA DEL 13 al 17 Agosto

Nº	PREPARACIÓN
	<u>PURE LYONESA</u>
1	Es un Puré Base + Jamón picado en brunoise o juliana.
2	Una vez realizada la mezcla cubrir con una capa fina de leche liquida para evitar que se seque el Puré.

Cantidad	Ingredientes	
1/2 Receta	Puré Base	PURE PICANTE
1 unid	Ají picante rojo	
75 cc	Leche	

Receta N° 14
RENDIMIENTO PAX: 4 personas
TIEMPO : 25 mint
SEMANA DEL 13 al 17 Agosto

Nº	PREPARACIÓN
	<u>PURE PIAMONTESA</u>
1	Es un Puré Base + Ají picante rojo picado o molido, puede ser seco o deshidratado, también puede reemplazarse por Salsa de Ají.
2	Una vez realizada la mezcla cubrir con una capa fina de leche liquida para evitar que se seque el Puré.

Cantidad	Ingredientes	
1/2 Receta	Puré Base	PURE BRETONA
1 unid	Puerro	
300 grs	Apio	
50 grs	Mantequilla	
75 cc	Leche liquida	Receta N° 14
		RENDIMIENTO PAX: 4 personas
		TIEMPO : 25 mint
		SEMANA DEL 13 al 17 Agosto

Nº	PREPARACIÓN
	<u>PURE LYONESA</u>
1	Es un Puré Base + Apio y Puerros cortados en Vichy.
2	Salteados en Mantequilla, luego agregar a la mezcla de Puré.

Una vez realizada la mezcla cubrir con una capa fina de leche liquida para evitar que se seque el Puré.

Cantidad	Ingredientes	
½ Receta	Puré Base	PURE PARISIEN
200 grs	Champiñones	
3 unid	Dientes de Ajo	
50 grs	Mantequilla	
75 cc	Leche	Receta N° 14
		RENDIMIENTO PAX: 4 personas
		TIEMPO : 25 mint
		SEMANA DEL 13 al 17 Agosto

Nº	PREPARACIÓN
<u>PURE PIAMONTESA</u>	
1	Es un Puré Base + Salteado en Mantequilla de Ajo y Champiñones (salteado al Ajillo)
2	Una vez salteado agregar a la mezcla de Puré.
3	Una vez realizada la mezcla cubrir con una capa fina de leche liquida para evitar que se seque el Puré.

Cantidad	Ingredientes	
1/2 Receta	Puré Base	PURE MOUSSELINE
250 CC	Crema liquida para batir.	
Receta N° 14		
RENDIMIENTO PAX: 4 personas		
TIEMPO : 25 mint		
SEMANA DEL 13 al 17 Agosto		

Nº	PREPARACIÓN
<u>PURE LYONESA</u>	
1	Es un Puré Base + Crema liquida batida a punto, que se mezcla suavemente en el momento de servirlo.

Cantidad	Ingredientes	
½ Receta	Puré Base	PURE FLORENTINO
1/8 unid	Espinacas Frescas	
75 cc	Leche	
Receta N° 14		
RENDIMIENTO PAX: 4 personas		
TIEMPO : 25 mint		
SEMANA DEL 13 al 17 Agosto		

Nº	PREPARACIÓN
<u>PURE PIAMONTESA</u>	
1	

	Es un Puré Base + Puré de Espinacas, PRE–blanqueadas, en agua hirviendo por algunos segundos luego pasar por la juguera o 123, hacer un Puré de Espinaca.
2	Agregar el Puré de Espinaca al Puré Base.
3	Una vez realizada la mezcla cubrir con una capa fina de leche liquida para evitar que se seque el Puré.

Liceo Polivalente A–28

Departamento de Servicios de Alimentación Colectiva

Profesora:

Tema: Ayudas de cocina

+

Demi Glace