



CELEBRAR EL CAMBIO

RECIBIR EL NUEVO AÑO CON BUENA ENERGÍA Y DESPEDIR EL 2024 CON SABORES QUE SE QUEDAN EN EL PALADAR ES LA PROPUESTA DE ESTOS ENTRANTES Y POSTRES, IDEALES PARA RENOVAR EL CALENDARIO CON ESTILO Y SABOR.

Por @piajarpaschacker

HELADO CASERO DE FRUTOS DEL BOSQUE

INGREDIENTES (PARA 8-10 PERSONAS)

- 8 yemas
- 1 1/3 taza de azúcar
- 2 tazas de una mezcla de frambuesas, arándanos, guindas ácidas licuadas (puedes armar la combinación que quieras con tus berries preferidas)
- 2 tazas de crema, batida
- 1/4 taza de alguna de las berries, congeladas para decorar

PREPARACIÓN

1. Cubrir un molde rectangular grande con papel plástico. En una olla pequeña, a fuego bajo, batir a baño María las yemas y azúcar. Revolver constantemente hasta que la mezcla empiece a espesar y quede pegada en la parte de atrás de una cuchara.
2. Una vez que la mezcla de yemas esté fría, agregarle la mezcla de berries licuadas. Y, luego, en forma envolvente mezclar con la crema. Verter en un molde y congelar de un día a otro.
3. Un rato antes de servir, dejar en un pocillo alguna de las berries congeladas (yo lo hice con guindas ácidas) y dejar que se descongelen. Desmoldar el semifreddo en una fuente, eliminando el papel plástico y cubrir con las guindas ácidas y su jugo (o lo que hayas elegido) y servir.



CHEESECAKE DE OREO

INGREDIENTES (PARA 6-8 PERSONAS)

- 2 paquetes (126 gr c/u) de galletas Oreo
- Mantequilla derretida
- 4 yogures naturales
- 1 tarro de leche condensada
- 1/4 taza de jugo de limón
- Salsa de chocolate para servir

PREPARACIÓN

1. En una procesadora, añadir uno de los paquetes de galletas con su crema y procesarlas hasta que estén bien molidas.
2. Enmantequillar un molde de 18 cm de diámetro con mantequilla derretida y luego cubrir el fondo y lados del molde con papel mantequilla y distribuir al fondo la capa de galletas. Cocinar por 10 minutos en un horno precalentado a 180 grados.
3. Mientras tanto, en un bowl, mezclar los yogures naturales con la leche condensada y el jugo de limón. Reservar.
4. Una vez que pasen los 10 minutos, bajar la temperatura a 160 y dejar entibiar la masa sobre una rejilla por 15 minutos.
5. En un bowl, poner la mezcla de yogur con el otro paquete de galletas picadas gruesas.
6. Agregar sobre la masa y cubrir la superficie con papel aluminio. Cocinar 35-40 minutos a 170 grados o hasta que esté bien firme.
7. Retirar del horno y dejar enfriar completamente sobre una rejilla. Luego, refrigerar por lo menos 4 horas antes de servir. Decorar con más galletas y salsa de chocolate al servir.

TIRADITO DE SALMÓN

INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS)

- 1/2 taza de pulpa de mango (o maracuyá)
- 2 cucharaditas de pasta de ají amarillo
- 4 cucharadas de jugo de limón sutil o de pica
- 4 cucharadas de jugo de naranja
- 1 cucharadita de jengibre, picado fino
- 1 diente de ajo, pelado (opcional)
- 1 cebolla morada, en pluma
- 2 cucharadas de aceite
- Sal
- 2 trozos (400 gr) de salmón
- 2 cucharadas de aceite de sésamo
- 4 cucharadas de salsa de soya
- Un puñado de tallarines chinos muy delgados y secos (vermicelli) fritos en una sartén en abundante aceite.
- Cebollín, para decorar.
- Semillas de sésamo, para espolvorear.

PREPARACIÓN

1. En una licuadora, añadir la pulpa de mango o maracuyá, pasta de ají amarillo, jugo de limón sutil o pica, jugo de naranja, jengibre y ajo. Licuar hasta formar una salsa homogénea y refrigerar hasta utilizar.
 2. Mientras tanto, en otro bowl, mezclar bien la cebolla morada con aceite y sal. Reposar 30 min.
 3. En una fuente o plato alargado, verter la salsa, cubrir con una capa de cebolla morada y luego con el salmón cortado en láminas delgadas. Rociar con el aceite de sésamo y salsa de soya. Decorar con mis tallarines fritos y cebollín picado y espolvorear cebollín.
- *Si no tienes tallarines vermicelli puedes freír tiritas de tortillas mexicanas cortadas bien delgadas, cebollín a lo largo, papas hilo o lo que se te ocurra que le aporte crocancia al plato. Y siempre agregarlo a último minuto para que no se remoje.





CEVICHE DE CAMARÓN, OSTIONES Y PULPO

INGREDIENTES (PARA 10-12 PERSONAS)

- 2 cebolla en pluma
- 1/4 taza de aceite de oliva
- 1 ají verde, picado
- Sal y pimienta
- 1 kilo de camarones ecuatorianos, cocidos y pelados
- 1 kilo de ostiones
- 1 pimentón rojo, picado fino
- 1 pimentón verde, picado fino
- 1 pimentón amarillo, picado fino
- 1/2 taza de cilantro picado
- 1 cucharada de jengibre fresco rallado fino
- 1 taza de pulpo cocido y picado
- Jugo de limón sutil o pica a gusto

PREPARACIÓN

1. En un bowl, mezclar las cebollas con el aceite de oliva y el ají verde picado. Sazonar con sal y pimienta y dejar reposar 30 min.

2. Añadir los camarones ecuatorianos, los ostiones (los meto en agua hirviendo por 10 seg. o hasta que el coral cambie de color y después los traspaso a un bowl con agua y hielo), pimentón rojo, verde y amarillo, cilantro y jengibre fresco rallado fino.

3. Mezclar todo y añadir el pulpo cocido y jugo de limón a gusto. Volver a sazonar y refrigerar por lo menos 20 minutos para comerlo bien helado. De los mejores placeres de la vida.

SUSPIRO LIMEÑO CON FRAMBUESAS

INGREDIENTES (PARA 8-10 PERSONAS)

- 2 tarros de leche condensada
- 2 tarros de leche evaporada
- 6 yemas
- 500 gr de frambuesas
- Merengue para cubrir

PREPARACIÓN

1. En una olla, cocinar a fuego bajo los tarros de leche condensada y los de leche evaporada; revolver constantemente 40-45 minutos o hasta que la mezcla tenga una ligera textura de manjar y se empiece a despegar de la olla.

2. En un bowl chico, poner las yemas, batir ligeramente con un tenedor y agregarles en forma de hilo y revolviendo 1/2 taza de la mezcla de leches condensada y evaporada.

3. Luego, volver a agregar a la olla la mezcla de las yemas y cocinar revolviendo 5 minutos o hasta espesar ligeramente. Verter a un copón y una vez que la mezcla de suspiro esté fría; agregar una capa de frambuesas y cubrir con merengue. ■

