LITORALPRESS

Fecha: 13-02-2025
Medio: El Líder
Supl. : El Líder
Tipo: Noticia general
Título: Cinco recetas para celebrar el Día de los Enamorados

Pág. : 20
Cm2: 630,9

Tiraje: 5.200
Lectoría: 15.600
Favorabilidad: No Definida

[COCINA]

Cinco recetas para celebrar el Día de los Enamorados

El empresario culinario Felipe Sánchez (@sanchezpipe) compartió unas ideas.

Ignacio Arriagada M.

Como cada 14 de febrero, el Día de los Enamorados, también conocido como San Valentín, es una ocasión especial para celebrar y demostrar amor y honra a la pareja a través de diferentes maneras. Y una de ellas, obviamente, es preparando una exquisita y romántica cena.

Como es sabido, disfrutar una comida con la persona que se ama conduce a fortalecer los lazos y, además, garantiza un momento inolvidable, puesto que, más allá de lo culinario, cocinar es una geniuna forma de manifestar el cariño.

Para que lo anterior se cumpla, el influencer y empresario culinario nacional Felipe Sánchez (@sanchezpipe) compartió con este medio algunas recetas para deleitarse y sorprender a las parejas en la celebración de mañana viernes.

"Estas son recetas más jugadas para salir de lo clásico en este Día de los Enamorados. Estos platos son nuevas alternativas", explica el CEO de los locales Chicken Love You y Sánchez Tacos y autor de 365 Sánguchez.

Felipe Sánchez participará en la edición N°12 del Festival Gastronómico Ñam, que se realizará del 28 al 30 de marzo en el Parque Padre Hurtado, en Santiago. La venta de entradas estará disponible a partir de mañana en PuntoTicket.

SÁNDWICH RANCH

Ingredientes

Para la salsa ranch:
-200 gr de mayonesa
-100 gr de crema de leche
-40 gr de limón
-3 gr de sal
-1 gr de pimienta
-10 gr de orégano
-12 gr de cebolla en polvo
-20 gr de eneldo

Para el pollo apanado:
-1 unidad de trutro de pollo deshuesado
-200 gr de harina
-50 gr de ají color
-50 gr de cebolla en polvo
-50 gr de ajo en polvo
-15 gr de sal

Para el montaje
-4 rodajas de pepinillo
-2 rodajas de tomate
-Mayonesa al gusto
-Pan de hamburguesa
-Lechuga escarola cortada en tiras

Para el pollo, dejarlo macerar en crudo en agua de pepinillos por 12 horas. Mezclar las especias con la harina y apanar el pollo y freír. Para la salsa, mezclar los ingredientes y mixear. Para el montaje, colocar sobre una tapa de pan de hamburguesa la mayonesa, pepinillos, pollo frito, salsa ranch, lechuga, tomate y mayonesa al gusto. Cerrar con la otra tapa de pan y servir.

TACO HULA-HULA

Ingredientes

Para el atún teriyaki:
-60 gr de atún
-20 gr de salsa teriyaki
Para la mayo Chipotle:
-12 gr de mayonesa
-5 gr de chipotle
-3 gr de miel
-40 gr de guacamole
-15 gr cebolla frita
-1 tortilla de maíz
-6 gr de semillas de sésamo

Para preparar el atún, mezclar el atún con la salsa teriyaki. Para preparar la cebolla frita, mezclar dos cucharadas de harina, sal y ají color. Cubrir la cebolla con esta mezcla y luego freír en sartén. Para la mayonesa chipotle, mezclar la mayonesa, el chipotle y la miel. Para el montaje, colocar la tortilla, la mayo-chipotle, el atún con teriyaki, el guacamole, la cebolla frita y las semillas de sésamo en un plato.

MAC AND CHEESE

Ingredientes

Para la salsa:
-5 gr de pimienta molida
-15 gr de cebolla
-1 kg de chedar
-250 gr de queso mozarella
-250 gr de queso crema

Para los quífaros:
-5 gr de sal
-75 gr de quífaros
-5 gr de tocino
-5 gr de cebollín
-20 gr de cebolla frita

Sofreír una unidad de cebolla cortada en cubos con los ingredientes mencionados. Revolver y esperar que se vuelva homogénea. Cocinar la pasta quífaros en agua con sal según instrucciones de envase. Para el montaje, abajo poner la cebolla frita, poner arriba los quífaros, ya mezclados con el queso, y coronar con el resto de cebolla frita, tocino y cebollín.

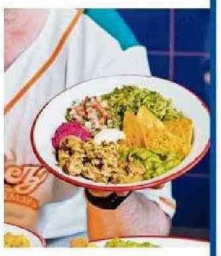
BOWL COCHINITA PIBIL

Ingredientes

Para la cochinita:
-1 kg pierna de chancho deshuesada
-500 gr de cebolla blanca
-70 gr de ajo
-20 gr de orégano
-500 ml de jugo de naranja
-280 gr de pasta de achiote
Para la crema ácida:
-200 gr de crema de leche
-35 gr de limón
-10 gr sal
Para la salsa habanero:
-100 gr de habanero
-500 gr de cebolla blanca

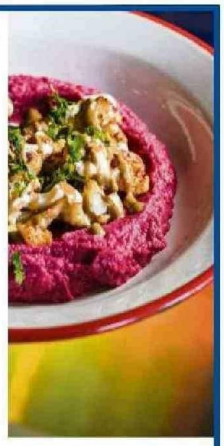
Para la cebolla encurtida:
-100 gr de cebolla morada
-20 gr de betarraga
-100 gr de vinagre manzana
-50 gr de azúcar
-100 ml de agua
Para el guacamole:
-200 gr de palta
-50 gr de cebolla morada
-50 gr de tomate
-50 gr de cilantro
-20 gr de limón
-2 gr de comino
-10 gr de sal
-Arroz al gusto

Para la cochinita pibil (1kg), mixear los ingredientes (cebolla blanca, ajo, orégano, jugo de naranja y pasta de achiote) y luego agregar el chancho. Llevar al horno tapado por 3 horas. Para la salsa habanero, mezclar el habanero, la cebolla blanca, tatemar y mixear con sal. Para la cebolla encurtida, calentar el vinagre el azúcar y el agua hasta que el azúcar se disuelva, mezclar con la cebolla morada en pluma y la betarraga cortada en trozos.



Para el montaje, colocar todos los ingredientes por sector en un plato hondo.

HUMMUS DE BETARRAGA



Ingredientes

Para la coliflor:
-1 coliflor cortado en bites
-10 gr de ají color
-6 gr de sal
Para el hummus de betarraga:
-1 kg de garbanzos cocidos
-2 kg de betarraga cocida y pelada
-15 gr de ajo
-20 gr tahine
-8 gr de comino
-7 gr de sal
-10 gr de limón sutil
-Aceite de oliva al gusto

Para la salsa tahine:
-50 gr de tahine
-20 gr de cilantro
-15 gr de ajo
-40 gr de limón sutil
-30 ml de agua

Para la crema ácida:
-200 gr de crema de leche
-35 gr de limón
-10 gr de sal
-Cilantro al gusto

Para la coliflor, mezclar todos los ingredientes y llevar al horno a fuego fuerte hasta dorar (debe quedar al dente). Para el hummus, mezclar todos los ingredientes (menos el aceite), mixear y luego emulsionar con el aceite. Para la salsa tahine, mezclar y mixear todos los ingredientes. Para el montaje, colocar una base de hummus, colocar los trozos de coliflor en el centro y bañar con la salsa tahine, la crema ácida y el cilantro. Acompañar con totopos.