

COCINA PARA EVENTOS



ÍNDICE

CLASE Nº 1:

- Jamón glaseado con chutney de mango
- Buñuelos especiados de verduras

CLASE Nº 2:

- Pavita con manzana al horno y su gravy
- Nuggets de frutos secos
- Muffins de cebolla de verdeo y panceta crispy

CLASE Nº 3:

- Variedad de tartaletas:
 1. Masa (PATE BRISÉE)
 2. Mousse de camarones
 3. Mousse de salmón rosado

CLASE Nº 4:

- Cordero asado a la miel con papines y portobellos
- Pan de nueces con mermelada de cebolla morada

COCINA PARA EVENTOS

CLASE Nº 1

JAMÓN GLASEADO CON CHUTNEY DE MANGO

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Pernil deshuesado	1	Unidad
Agua	c/n	-
Zanahoria	2	Unidad
Puerro	2	Unidad
Cebolla	2	Unidad
Pimienta en grano	10	Grs
Coriandro	20	Grs
Canela en rama	2	Unidad
Laurel	2 Hojas	-
Clavos de olor	C/n	-
Glaseado		
Azúcar rubia	100	Grs
Miel	100	Grs
Oporto	50	Cc
Vinagre de jerez	25	Cc
Chutney de mango		
Ajo picado	4 Dientes	-
Cebolla colorada	2	Unidad
Jengibre rallado	2 Cdas	-
Canela en rama	1	Unidad
Clavo de olor	2	Unidad
Chile en polvo	1 Cdas	-
Mangos maduros	2	Kg
Vinagre de vino	400	Grs
Azúcar	300	Grs

Procedimiento

Hervir el pernil deshuesado y bridado en una olla con el agua las zanahorias los puerros las cebollas los granos de pimienta las semillas de coriandro las ramas de canela y las hojas de laurel 45 minutos por cada kilo de carne.

En una olla, verter la miel, el azúcar, el oporto y el vinagre, dejar cocinar hasta que rompa hervor y luego dejar reducir hasta que espee la mezcla.

Una vez hervido colocarlo en una placa para horno y realizarle a la grasa cortes entrecruzados y en diagonal formando rombos, clavar en cada rombo un clavo de olor y verter parte del glaseado en la superficie, llevar a horno a 180° por 15 minutos bañándolo cada 5 minutos con el glaseado de reducción de miel azúcar oporto y vinagre de jerez.

Chutney de mango

Sofreír ajo y jengibre en manteca, agregar las especias molidas y mover unos segundos, colocar los mangos maduros picados y por último el azúcar y el vinagre, dejar reducir 40 minutos aproximadamente a fuego bajo.

BUÑUELOS ESPECIADOS DE VERDURAS

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Harina de garbanzos	250	Grs
Huevo	3	Unidad
Aceite de girasol	2Cdas	-
Perejil en polvo	2Cdas	-
Cúrcuma	2Cdas	-
Chile en polvo	2Cdas	-
Sal	1cdas	-
Agua caliente	200	Cc
Cebolla	100	Grs
Zanahoria	100	Grs
Remolacha	100	Grs
Morrón rojo	100	Grs
Coliflor	100	Grs

Procedimiento

Picar y rehogar la cebolla y el morrón. Mientras se realiza por otro lado la mezcla de los buñuelos colocando la harina con las especias y hierbas en un bowl, junto con los huevos el agua caliente y el aceite. Mezclar con la ayuda de un batidor manual.

Luego incorporar a la masa la zanahoria rallada, la remolacha, la cebolla y el morrón salteados, el coliflor picado.

Luego, calentar 2 cm de aceite en una sartén. Dejar caer sobre el aceite caliente cucharadas de la pasta y freír hasta que doren. Sal pimentar en caliente.

COCINA PARA EVENTOS

CLASE Nº 2

TARDALETAS FRÍAS

Masa (PATE BRISÉE)		
Ingrediente	Cantidad	Unidad
Harina	1	Kg
Manteca	500	Grs
Sal	18	Grs
Huevos	5	Unidad
Agua	C/n	-
Mousse de camarones		
Camarones	200	Grs
Cebolla	60	Grs
Ajo	2 Dientes	-
Coñac	40	Cc
Manteca	80	Grs
Crema	40	Cc
Aceite de oliva	20	Cc
Sal/pimienta	c/n	c/n
Mousse de salmón rosado		
Salmón ahumado	250	Grs
Cebolla de verdeo	40	Grs
Eneldo	10	Grs
Manteca	40	Grs
Crema de leche	50	Cc
Aceite de oliva	20	Cc
Sal/pimienta	C/n	-

Procedimiento

En caso de no tener una batidora de pie en casa, el procedimiento se puede realizar en un bowl con la ayuda de una cuchara de madera o un cornet.

Realizar un sablage con la manteca fría y la harina mezclada con la sal, en caso de ser en la batidora de pie utilizar la lira. Mezclar hasta obtener un

arenado, incorporar los huevos, hasta obtener un bollo. Si es necesario se debe bajar la masa a la mesada e incorporar evitando hasta lograr unir toda la preparación. Envolver en film plástico y dar frío antes de utilizar.

Una vez fría, con la ayuda de un palo de amasar y harina para espolvorear la mesada y evitar que se pegue a la misma darle el grosor a la masa de aproximadamente 5 mm y con un cortante enharinado cortar los circulitos para forrar los moldes de tarta.

Una vez la masa esté en los moldes, volver al frío. Por último hornear, para ello colocar papel aluminio por encima de la bandeja para evitar que las tartas no se doren y poner un peso como por ejemplo porotos para que evitar que la masa se infle (no es estrictamente necesario, es recomendable para tartas más grandes)

Preparación mouse o paste de salmón:

Colocar en una sartén la cebolla de verdeo picada, y rehogarla en el aceite de oliva. Incorporar el salmón en trozos si es salmón crudo, en caso de que sea salmón ahumado no hay necesidad de cocinarlo. Retirar del fuego y enfriar.

Colocar el eneldo y procesarlos junto a la manteca. Agregar la crema de leche batida a $\frac{1}{2}$ punto y mezclar bien. Disponer la mezcla en una manga y llevar a la heladera. Luego rellenar las tartaletas con la mezcla.

Preparación mouse de camarón:

Picar finamente la cebolla y el ajo, saltear en una sartén con aceite. Agregar los camarones, pimienta y sal, cocinar unos minutos. Dejar enfriar la preparación y procesarla junto a la manteca y coñac. Incorporar de último la crema batida a $\frac{3}{4}$. Colocar en una manga con pico rizado y enfriar.

Presentación:

Colocar las tartaletas cocinadas en un plato y rellenar con las distintas pastas realizadas. Decorar con cebolleta y camarones en el caso de la pasta de

camarones. Y para las de salmón, con una rodaja de aceituna negra y un poco de eneldo.

MINI KEBAB CON SALSA DE YOGURT

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Carne magra de res	1	Kg
Berenjena	3	Unidad
Tomate	4	Unidad
Champiñones	300	Grs
Limón	3	Unidad
Aceite de oliva	200	Cc
Ajo	2 Dientes	-
Menta fresca	c/n	-
Salsa		
Yogur natural	400 grs	Grs
Aceite de oliva	50 c.c.	Cc
Ajo	6 Dientes	-
Eneldo fresco	2 Cdas	-
Vinagre de vino	2 Cdas	-
Naranja	2	Unidad
Sal	C/n	-
Pimienta	C/n	-

Procedimiento

Cortar la carne en cubos. Marinarlos con el jugo de limón, aceite de oliva, menta y ajo picado.

Cortar los vegetales en cubos al igual que las carnes. Armar en brochettes de madera los kebabs intercalando la carne y los vegetales.

Grillar de todos lados.

Para realizar la salsa, combinar el yogur, aceite, ajo picado, eneldo picado, vinagre y jugo de naranjas. Salpimentar.

COCINA PARA EVENTOS

CLASE Nº 3

CORDERO ASADO A LA MIEL CON PAPINES Y PORTOBELLOS

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Cordero	1 Pata trasera	Unidad
Aceite de oliva	50	CC
Romero	C/n	
Ralladura de limón	1	-
Dientes de ajo	2	-
Sal y pimienta	C/n	-
Glaseado		
Miel	50	Grs
Azúcar rubia	50	Grs
Ralladura de limón	c/n	-
Guarnición		
Papines	1	Kg
Portobellos	250	Grs
Manteca	50	Grs
Romero	C/n	-
Sal fina	C/n	-
Aceite de oliva	C/n	-

Procedimiento

Deshuesar la pata de cordero, abrirla y retirar el hueso, luego realizar unos cortes en la carne generando unos rombos.

Luego, realizar una mezcla procesando el aceite de oliva con el romero la ralladura de limón los dientes de ajo sal y pimienta, untar la mezcla por toda la carne, cerrar la pata y atarla, envolverla en papel manteca y luego con papel aluminio, hornearla por dos horas a 180°C.

Para el glaseado, poner en una olla la miel, el azúcar y jugo y ralladura de limón, dejar calentar a fuego suave por aproximadamente 2 min

Una vez horneada abrir el papel con ayuda de unas tijeras y bañar con el glaseado de reducción de miel azúcar rubia y limón, hornear por 15 minutos mas hasta caramelizar.

Guarnición:

Hervir los papines y abrirlos por la mitad, dorarlos en una sartén con un poco de aceite, cortar en laminas los hongos y sellarlos, en una placa para horno mezclar los papines con los hongos, agregarle romero sal y pimienta, rociar con aceite de oliva y hornear a 180° por 15 minutos.

PAN DE NUECES CON MERMELADA DE CEBOLLA MORADA

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Huevos	2	Unidad
Azúcar	60	Grs
Sal	10	Grs
Miel	2 Cdas	-
Aceite de girasol	2 Cdas	-
Harina 0000	500	Grs
Polvo de hornear	3 Cdas	-
Nueces	150	Grs
Leche	300	Cc
Mermelada de cebolla morada		
Cebollas moradas	450	Grs
Cilantro	2 Cdas	Cdas
Azúcar negra	1 Cdas	-
Aceto balsámico	2 Cdas	-
Sal	c/n	-
Pimienta	c/n	-

Procedimiento

Batir los huevos con el azúcar, sal, miel y aceite. Tamizar los ingredientes secos e incorporarlos cuidando que no queden grumos. Agregar la leche y por último las nueces pasadas por harina. Colocar papel manteca enmantecado en una budinera. Llenar a $\frac{3}{4}$ del molde y cocinar a 170°C por 35 minutos.

Para la mermelada, cortar las cebollas en pluma y colocar en una cacerola con aceite neutro y rehogar. Cuando estén tiernas, agregar el cilantro picado y el azúcar negra. Cubrir con agua y cocinar a fuego bajo revolviendo cada tanto

para evitar que se pegue en el fondo. Cuando la preparación esté más densa, agregar el aceto, cocinar 5 minutos más, salpimentar y enfriar.

COCINA PARA EVENTOS

CLASE Nº 4

PAVITA CON MANZANA AL HORNO Y SU GRAVY

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Pavita	1	Unidad
Manteca	250	Grs
Aceite de oliva	50	Cc
Ralladura y jugo de limón	2	unidad
Ajo	4 dientes	-
Salvia	½ atado	-
Cebolla	2	Unidad
Limón	1	Unidad
Hojas de laurel	2	Unidad
Panceta	150	Grs
Manzanas roja	4	Unidad
Sal y pimienta	C/n	C/n
GRAVY		
Panceta de la pavita	150	Grs
Cebolla de la pavita	2	-
Limón de la pavita	1	-
Tomates	3	Unidad
Romero	c/n	-
Alitas de la pavita	2	-
Sidra	500	Cc
Fondo de ave	c/n	-
Jugos de cocción de la pavita	C/n	-
Nueces picadas	100	Grs

Procedimiento:

En un bowl mezclar la manteca, el aceite de oliva, ajo picado, ralladura de limón, la salvia picada, pimienta y sal y Jugo de limón.

Con cuidado y utilizando las manos, untar la mezcla de manteca saborizada entre la piel y la carne. Esto ayudará a que el pavo quede más húmedo, también se puede untar sobre la piel del ave.

Luego, colocar dentro del pavo hojitas de laurel, un limón y una cebolla cortada al medio sal y pimienta.

En horno precalentado a 200° C cocinar en una placa honda, para que no se pierdan los jugos por 20 minutos y retirar.

Pasados los 20 minutos, cubrir las pechugas con las fetas de panceta y terminar la cocción esta vez a 180°C calculando 30 minutos por kilo, conviene también cambiar la placa por una no tan profunda.

Durante los últimos 20 minutos de cocción agregar en los costados las manzanas cortadas en cuartos hasta que se doren.

Recuperar la panceta, y todos los ingredientes que había en el interior de la pavita y dejarla reposar del lado contrario al que se cocino antes de servir.

Para el gravy colocar en una sartén la panceta que cubría la pavita junto con las cebollas, el limón del interior y las alitas así como otras partes que no se utilizan. Saltear unos minutos y agregarle los tomates picados, el romero, incorporar los jugos de cocción de la pavita y la sidra. Reducir a la mitad y agregar el fondo de ave, seguir reduciendo y salpimentar. Paso a seguir, tamizar bien todos los ingredientes y colocar en una salsera agregando nueces picadas.

Para el corte de la pavita, cortar primero las patas, luego cortar la pechuga al medio y continuar cortando en trozos el resto de la pavita. Emplatar a gusto, recomendamos servir con el gravy arriba de la carne.

NUGGETS DE FRUTOS SECOS:

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Cebolla	2	Unidad
Puerros	2	Unidad
Morrón rojo	1	Unidad
Nueces	125	Grs
Almendras	125	Grs
Pan de miga	150	Grs
Salsa de soja	2 Cdas	-
Huevos	2	Unidad
Sal	C/n	-
Pimienta	C/n	-

Procedimiento

Antes de empezar con la preparación de los nuggets, debemos tener los ingredientes previamente picados. Luego, colocar en la procesadora las verduras (puerros, cebolla y morrón), los frutos secos (almendras, nueces) y procesar estos ingredientes. Seguir con la miga de pan y por último añadir la salsa de soja y los huevos, procesar nuevamente hasta integrar bien todos los ingredientes. Llevar a frío, luego dividir la mezcla en bolitas del tamaño deseado. Freír a en aceite a 170°C hasta que doren y en caliente espolvorear un poco de sal.

Presentar en un recipiente hondo, se puede decorar con unas hojas de cilantro.

MUFFINS DE CEBOLLA DE VERDEO Y PANCETA CRISPY

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Cebollas de verdeo	9	Unidad
Panceta	200	Grs
Aceite neutro	200	Cc
Huevos	4	Unidad
Queso parmesano	200	Grs
Leche	240	Cc
Harina	400	Gras
Polvo de hornear	4 Cdas	-
Sal	C/n	-
Pimienta	C/n	-
Decoración		
Queso crema	200	Grs
Cebollín	50	Grs
Aceite de oliva	6 Cdas	-
Panceta en fetas finas	150	Grs
Sal	C/n	-
Pimienta	C/n	-

Procedimiento

Picar finamente la cebolla de verdeo. Saltear la panceta en una sartén hasta que quede bien crocante. En la misma sartén rehogar la cebolla de verdeo. Colocar en un bowl el aceite, huevos, leche y queso parmesano. Una vez fría la panceta y la cebolla, agregarlas a la mezcla. Tamizar los ingredientes secos e incorporarlos con la ayuda de un batidor de mano a la preparación, por último sal pimienta y un poquito de polvo para hornear. Colocar la mezcla en pirotines y hornear a 170° C por 20 minutos. En caso de no tener moldes de papel para muffins, puede ir directamente al molde previamente enmantecado y enharinado

Decoración

Mezclar el queso crema con el cebollín y el aceite de oliva. Realizar mini brochetas con la panceta y el tomate cherry.

Colocar un copo de queso crema encima de cada muffin y sobre éste la brocheta.