



Adiós, 2023

RECETARIO
Aderezo

**SI COCINAS RICO,
QUE LO SEPA EL MUNDO**

**Te compartimos un menú completito
y descargable para que sorprendas
en la última cena del 2023**

CEVICHE

de camarón chinuda

INGREDIENTES

- **500 gr** camarón U15
- **250 ml** mezcal espadín
- **500 gr** pepino
- **500 gr** limón
- **1 pieza** de poro
- **8 pzas** chile de árbol rojo seco
- **1 lt** pulpa de tamarindo
- **5 gr** azúcar morena
- **Brotos** de betabel al gusto
- **Sal**

PROCEDIMIENTO

- **Incorpora** en un recipiente el mezcal, la pulpa de tamarindo, 250 gramos de jugo de limón, el azúcar morena y la sal. Mezcla y reserva por 30 minutos
- **Limpia** los camarones: se les quita la cáscara, se les hace corte mariposa (incisión en lomo para quitarle la vena), se enjuagan y se les agrega los otros 250 gramos de jugo de limón. Reserva de 30 a 45 minutos en refrigeración

- **Licúa** el chile de árbol. Después el polvito se le incorpora a la salsa del mezcal con la pulpa de tamarindo que se hizo anteriormente
- **Pela** el pepino, corta por la mitad y quita semillas. Se hacen cortes delgados en forma de media luna
- **Tras** los 30 minutos en refrigeración, a los camarones se les escurre el limón y se incorporan a la salsa de tamarindo
- **Del poro** se utiliza solo lo blanco. Se corta finamente y se fríe para lo crujiente y que le dé color a la decoración; lo demás del poro se reserva para hacer consomé o coser pollo o caldo de verduras





S O P A

Crema de jitomate rostizado

INGREDIENTES

- **50 gr** de cebolla, en trozos
- **30 gr** de mantequilla sin sal o aceite de oliva
- **700 gr** de jitomate, en mitades
- **1 diente** de ajo
- **70 gr** de puré de tomate
- **1 cdta** de sal
- **1 cdta** de azúcar
- **1 cdta** de orégano
- **o 1 cdta** de mezcla de hierbas para sazonar a la italiana
- **300 ml** de leche
- **300 ml** caldo de pollo
- **100 gr** de crema ácida
- **2-4 hojas** de albahaca frescas
- **1 ramita** de perejil fresco, sólo las hojas

PROCEDIMIENTO

- **Hierve** los jitomates, esto permitirá pelarlos de forma más fácil

- **Una vez** que hiervan, pasarlos por agua fría, y pelarlos. Reserva
- **Calienta** una sartén con aceite o mantequilla, y sofríe ajo y cebolla. Cuida que no se quemem
- **Ya sofritos** agrega hiervas, jitomate, puré de tomate y el resto de los ingredientes menos leche y crema. Sazona por 5 minutos
- **Agrega** el caldo, y ya que tengan todo incorporado, deja que sazone por 5 minutos más. Licúa con la leche y la crema
- **Vacía** la mezcla en la cacerola para sazonar y servir
- **Acompaña** con rebanadas de pan con una embarrada con mantequilla





PLATO FUERTE

Bacalao

INGREDIENTES

- **500 gr** de bacalao cortado en trozos
- **4 cdas** de aceite de oliva
- **1/2 cebolla** fileteada
- **1 cda** de paprika o pimentón ahumado
- **2 hojas** de laurel
- **12 papas** cambray
- **1/3 tz** de almendras fileteadas
- **3 chiles** güeros
- **1 tz** de aceitunas verdes
- **4 tzs** de caldo de pollo
- **8 cdas** de knorr tomate deshidratado

PROCEDIMIENTO

- **Remoja** el bacalao en suficiente agua por 5 horas (de preferencia toda la noche), cambia el agua constantemente
- **Escurre**, enjuaga y hiere en agua limpia por 20 minutos o hasta que esté suave, desmenuza y reserva
- **Calienta** el aceite y sofríe la cebolla, una vez que esté suave, añade el bacalao, las especias, patitas, almendras, chiles y aceitunas
- **Vierte** el caldo de pollo, knorr tomate, deshidratado y una vez que hierva, cocinar a fuego bajo por 10 minutos, moviendo de vez en vez





BEBIDA

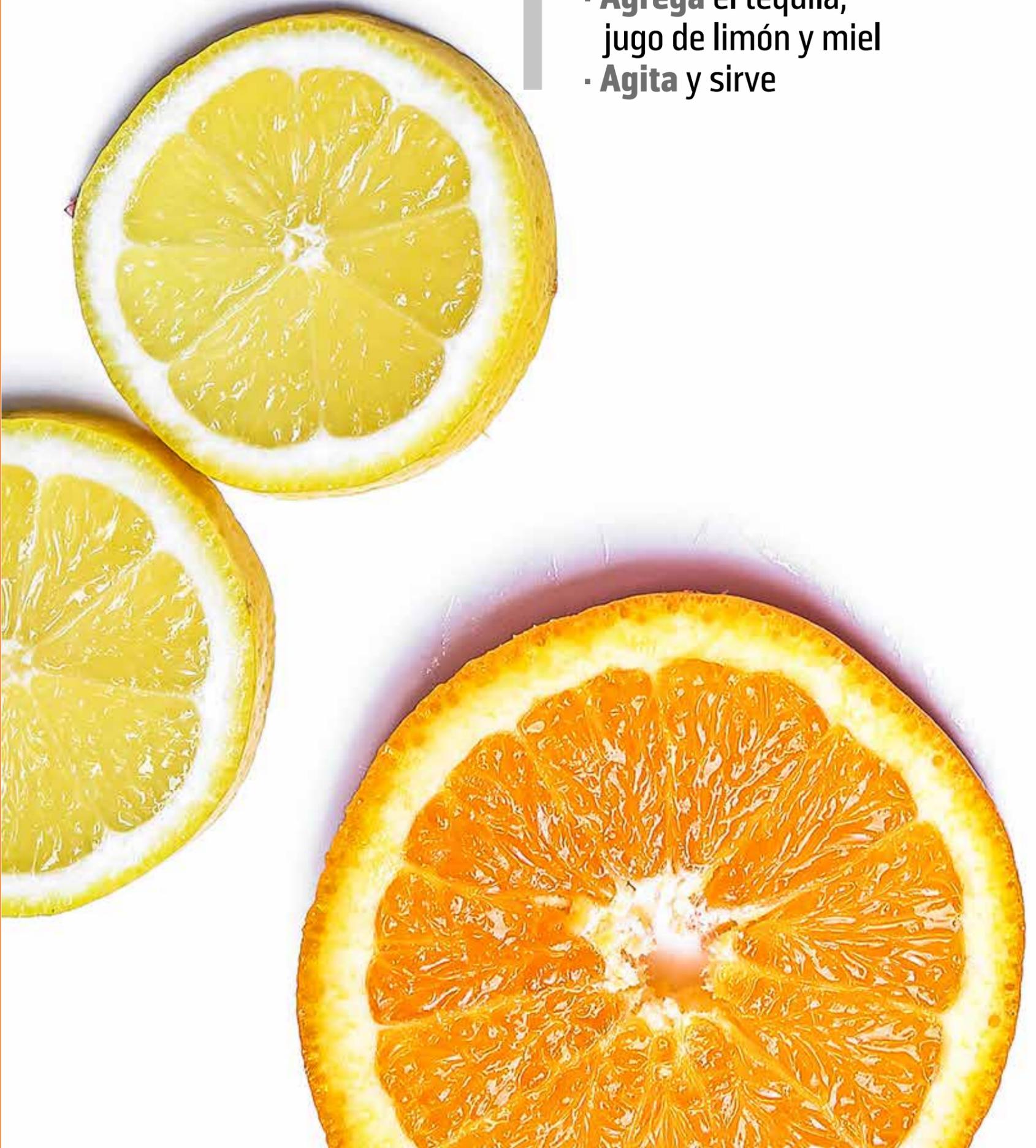
Margarita de jengibre

INGREDIENTES

- **35 ml** de tequila blanco
- **Rodajas** de jengibre al gusto
- **Jugo** de limón o de naranja
- **Miel** de agave al gusto
- **Sal** para escarchar

PROCEDIMIENTO

- **Escarcha** el vaso
- **En un *shaker***, agrega primero las rodajas de jengibre y martaja, posteriormente los hielos
- **Agrega** el tequila, jugo de limón y miel
- **Agita** y sirve





POSTRE

Mousse de zarzamora y bizcocho de chocolate

BIZCOCHO

- **180 gr** de harina
- **160 ml** de leche
- **120 ml** de aceite
- **280 gr** de azúcar
- **2 pzas** de huevo
- **60 gr** de cocoa
- **100 ml** de agua caliente
- **2 cdtas** de polvo para hornear
- **1 cdt** de extracto de vainilla
- **1 pizca** de sal

PROCEDIMIENTO

- **Preca**l el horno a 180°C.
- **Cernir** harina, cocoa y polvo para hornear
- **Bate** los huevos con el azúcar hasta esponjar
- **Incorpora** el aceite mientras se sigue batiendo
- **Integra** la mitad de los polvos y agregar la leche
- **Agrega** la otra mitad de los polvos, agua caliente y vainilla
- **Coloca** en el fondo de una charola una hoja de papel encerado
- **Vierte** la mezcla sobre la charola y hornea a 180°C por 20 min
- **Deja** enfriar.

MOUSSE

- **250 gr** de zarzamora
- **150 gr** de azúcar
- **150 ml** de agua
- **400 gr** crema para batir
- **15 gr** de gredetina
- **¼ taza** de agua fría
- **50 gr** de zarzamora para decorar

PROCEDIMIENTO

- **Coloca** en una olla zarzamoras, agua y azúcar; hierva hasta formar una pulpa. Cuando esté lista, deja enfriar
- **Hidrata** la gredetina en agua fría y reposa hasta que endurezca
- **Bate** la crema hasta doblar su tamaño
- **Agrega** el puré frío a la crema batida e integra
- **En el microondas** funde por 20 seg la gredetina y un cuarto de la mezcla anterior
- **Cuando** esté integrado, agrega el resto de la crema
- **Coloca** en el refractario la base del bizcocho de chocolate y vierte encima la crema
- **Refrigera** 1 hora hasta que cuaje
- **Corta** en cuadros y decora con fruta

