



Sofía Pachano

RECETAS en PAPELITOS

Un emotivo rescate de las comidas
que marcaron la historia
de nuestras familias en
más de 90 recetas.

monoblock.



Sofía Pachano

RECETAS en PAPELITOS

Un emotivo rescate de las comidas
que marcaron la historia
de nuestras familias en
más de 90 recetas.



monoblock.



Sofía Pachano

RECETAS *en* PAPELITOS

Un emotivo rescate de las comidas
que marcaron la historia
de nuestras familias en
más de 90 recetas.



monoblock.

Zapallo Cabutia

a los 4 quesos

ingredientes

- 1 cabutia mediano
- 100 g de mozzarella rallada
- 100 g de queso cremoso en cubos pequeños
- 100 g de queso fontina rallado
- 100 g de queso parmesano rallado

Preparación

Envolver el zapallo en papel aluminio y llevar a las brasas o al horno hasta que esté blando.

Una vez listo (no tirar el papel aluminio) cortarle la tapa y reservar. Ahuecarlo y retirar las semillas. Rellenar con los quesos, cerrarlo con la tapa y con el papel aluminio hacerle una base para volver a colocarlo en la parrilla hasta que los quesos se fundan. ¡Queda una especie de fondue!

Se puede colocar directo en la parrilla pero Celia recomienda la noche anterior al asado, mientras se ve una película, pre cocinarlo entero al horno.

Apple Pie

Ingredientes

PARA 6 PORCIONES

PARA LA MASA

- 250 g de harina blanca
- 250 g de harina integral fina
- 125 ml de aceite neutro
- 125 ml de leche

PARA EL RELLENO

- 2 manzanas verdes
- 2 cdas. de manteca
- 1 cda. de azúcar
- 1 cdta. de canela en polvo

PARA LA CREMA CHANTILLY

- 200 ml de crema de leche
- 2 cdas. de azúcar impalpable
- 1 cda. de leche en polvo

** Si la canela en polvo
te resulta muy fuerte
podés usar una ramita
de canela en la cocción
y luego retirarla.*



Preparación

PARA LA MASA

Unir los ingredientes en un bol mezclando con cuchara de madera. Cuando esté homogénea, colocarla en un papel film y llevar a la heladera por 15 minutos.

PARA EL RELLENO

Pelar las manzanas y cortarlas en láminas de medio cm de espesor. Las láminas deben ser gruesitas para que no se desarmen. En una sartén, derretir la manteca y luego incorporar el azúcar. Integrar y por último incorporar las manzanas en láminas junto con la canela. Cocinar hasta que estén blandas sin llegar a deshacerse, es decir cuando al pincharlas estén cocidas pero ofrezcan algo de resistencia. Dejar enfriar.

Enmantecar y enharinar un molde o placa de 22 cm de diámetro. Retirar la masa de la heladera y, sin amasar, extender con los dedos sobre el molde. Colocar las manzanas cocidas encima y llevar al horno unos 40 minutos.

PARA LA CREMA CHANTILLY

Mientras la tarta se hornea, preparar la crema chantilly. En un bol mezclar la crema de leche con la leche en polvo y el azúcar impalpable. Batir con batidora eléctrica o batidora de mano hasta el punto en que al levantar el batidor se forme un pico de crema que se sostiene sin caerse.

Sacar la tarta del horno y servir con una cucharada abundante de crema chantilly.

*o con las manos
¡pero sin amasar!*

Bibimbap



Ingredientes

COMEN 5

- 250 g de arroz para sushi o doble carolina
- 1 zucchini
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 150 g de champiñones
- 1 atado de espinaca
- 100 g de brotes de soja
- 5 huevos
- Semillas de sésamo tostadas c/n
- Aceite de sésamo c/n

PARA LA SALSA GOCHUJANG

- ½ cda. de aceite de sésamo
- 1 cda. de gochujang (pasta de ají picante)
- 1 cda. de salsa de soja
- ½ cda. de vinagre
- ½ cda. de azúcar
- Semillas de sésamo tostadas c/n

Preparación

Para preparar el bap (arroz cocido), lavar el arroz para eliminar el almidón. Colocar el arroz con 500 ml de agua en una cacerola y cocinar a fuego alto hasta el hervor. Bajar el fuego al mínimo y cocinar durante 20 minutos más. Apagar el fuego y dejar tapado durante 15 minutos. Reservar.

Blanquear las espinacas y los brotes de soja por separado en agua caliente, 3 minutos a partir del hervor. Retirar y enfriar rápidamente. Eliminar bien todo el agua presionando las verduras. Condimentar con sal, aceite de sésamo y sésamo tostado.

Cortar el zucchini, la zanahoria, la cebolla y los hongos en juliana. Saltear cada verdura por separado con un poco de aceite y sal a gusto.

Para el emplatado, colocar una base de arroz en un bol individual de tamaño generoso. Colocar todas las verduras preparadas sobre el arroz, creando una armonía de colores.

Por último, colocar un huevo frito en el centro del bol y un toque de semillas de sésamo por arriba.

PARA LA SALSA

colocar en un recipiente todos los ingredientes y mezclar bien.



Para comer, se mezcla todo con mucha energía agregando la salsa gochujang a gusto y un chorrito de aceite de sésamo ¡y listo!

1. Pizza
2. Paella Valenciana

3. Tallarines caseros
al huevo.
4. Tucs sencillo

PEPE

COCINA
ESPAÑOLA

Tener en la esquina del colegio la mitica pizzeria marplatense Pepe's reportaba ciertos beneficios, sobre todo si los dueños eran tus abuelos. Manotear muzzarella, picotear del tarro de maní y en el mejor de los casos, cazar una empanada de jamón y queso. Pero el beneficio último era salir los viernes del colegio para dar comienzo al "Viernes de Primos", cita inamovible a desarrollarse entre la casa de los abuelos y el local pizzeria que, como todo negocio familiar, estaba al lado de la casa.

Comer la picadita de la abuela Chichín (la cual ella acompañaba con cerveza o Fernet), jugar al ¿lobo está?, convertir el living de la casa en un camping y lo mejor: jugar a la pizzeria. Chichín salía del living y atravesaba el garaje para entrar al local, donde irrumpía en las cámaras de frío para buscar bollos de masa ya descansados, perdiéndose así los límites entre casa y negocio, negocio y casa. Los primos jugaban a hacer pizzas sin imaginar que el entrenamiento rendiría frutos en su adolescencia, cuando todos ganarían unos pesos trabajando en Pepe's.

Pepe nunca estaba los viernes ya que era el día más atareado en la pizzeria. Seguramente estaba sacando del horno su pizza preferida de ananá y ketchup, quizás una de manzana y panceta o la estrella del local: el *calzone catanese*, rebotante de cantimpalo. De Pepe eran los domingos, día sagrado en la familia, cuando se cerraba la pizzeria para convertirse en sucursal del puerto. Olor a pescado y risas, ruido a cubiertos, Chichín en una esquina limpiando los mariscos, los más chicos corriendo y escondiéndose en las cámaras de frío y Pepe en el garaje preparando el anafe para la paella. No había quien se atreviera a llegar tarde, a riesgo de desencadenar una catástrofe familiar: el arroz se cocinaba con todos los familiares ya presentes, porque solo demora 20 minutos en estar listo.

