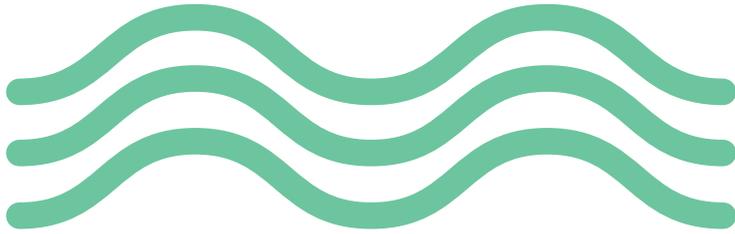




Tomo 1

RECETARIO CARIBE



Spaghetti con
encocado de mariscos 

Montadito de chicharrón con
bollo limpio, pique de
cilantro y pelos de zanahoria 

Turrón de alegría
y enyucado con
dulce de piña 

'Tips' de
cocina 



SPAGHETTI CON ENCOCCADO DE MARISCOS



Mira el video de esta receta en nuestra
página web: www.brillagascaribe.com

 Ideal como plato fuerte

Tiempo de preparación
 25 minutos

Complejidad : 

 4 porc.

INGREDIENTES:

- 500 g de spaghetti de sémola
- 200 ml de crema de coco
- 500 g de camarones crudos y limpios
- 500 g de mejillones negros o verdes
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 6 tomates bien maduros
- Brandy o algún otro destilado fuerte (opcional)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Peperoncino
- Pimentón de La Vera o ají merken molido (opcional)



Recomendación: acompañar con vino Chardonnay o Sauvignon blanc.
O una buena limonada natural



CHEF:
Federico Puccini

PREPARACIÓN:

Poner a cocinar los tomates en agua caliente para pelarlos. Cuando estén pelados, licuar la mitad y picar la otra parte en cubos grandes para darle jugosidad a la salsa. Reservar en un 'bowl'.

Sofreír el ajo picado en aceite de oliva y agregar los camarones, dejar cocinar a fuego alto por 2 minutos y flambear con un chorro de licor.

Una vez estén cocidos los camarones, agregar la mezcla de tomates picados, licuados y revolver.

Poner a cocinar la pasta hasta que esté 'al dente'. Sazonar la salsa con sal, pimienta, peperoncino al gusto y merken o pimentón de La Vera al gusto.

Agregar la crema de coco y los mejillones, y llevar a punto de ebullición hasta que tenga el espesor deseado.

En este paso la salsa debe haber quedado lista y la pasta debe estar a punto, mezclar ambas, calientes, y servir.





**MONTADITO DE CHICHARRÓN
CON BOLLO LIMPIO, PIQUE
DE CILANTRO Y PELOS
DE ZANAHORIA**





Ideal como
entrada

Tiempo de preparación



30 minutos

Complejidad : 



10 porc.

INGREDIENTES:

- 500 g de tocino
- 1/2 cucharada de sal
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 10 rodajas de bollo limpio
- 100 g de suero
- 50 g de cilantro
- 50 g de cebolla roja
- 25 g de ají picante
- 100 g de vinagre
- 50 g de zanahoria
- 100 ml de aceite vegetal

PREPARACIÓN:

Cocinar el tocino en agua con sal y bicarbonato por 15 minutos, cortar en cubos y agregar en una sartén caliente sin aceite y esperar a que suelte su misma grasa hasta dorar. Reservar.

Para el pique, cortar finamente el cilantro con la cebolla y el ají picante, y mezclar con vinagre; agregar sal al gusto.

Con un pelador de papa laminar la zanahoria y cortar finos pelos, freír en aceite medio-bajo hasta dorar.

Servir poniendo de base las rodajas de bollo limpio, suero, pique, chicharrón y terminar con pelos de zanahoria.



Recomendación: acompañar con
limonada natural o de hierbabuena.



CHEF:
Andrés Montenegro





TURRÓN DE ALEGRÍA Y ENYUCADO CON DULCE DE PIÑA





Ideal como
postre

Tiempo de preparación



1 1/2 hora

Complejidad :



4 porc.

INGREDIENTES:

- 2 uds. de alegrías
- 1 coco
- 1 piña
- 4 clavitos de olor
- 1 panela

ENYUCADO

- 600 g de yuca
- 200 g de coco
- 1/2 panela
- 300 g de queso
- 5 ml de vainilla
- 1 cucharadita de canela en polvo

PREPARACIÓN:

Para preparar el enyucado se debe pelar la yuca, rallarla, se le agrega coco rallado, panela y queso. Agregar un poquito de esencia de vainilla y canela en polvo. Todo se revuelve y la mezcla en sus líquidos se pone en un molde para llevarlo al horno por media hora a 170 grados o hasta cuando al introducirle un cuchillo este salga limpio.

Después se desgranar varias alegrías y se revuelven con frutos secos como nueces y almendras. A la mezcla se le agrega melao de panela preparado poniendo a reducir una panela al fuego, en agua, dejándola hasta que espese un poco.

A un molde se le pone papel encerado y se comienzan a hacer capas con la mezcla de las alegrías y láminas de enyucado. Para finalizar se adiciona, a manera de decoración, una capa de dulce de piña que se prepara fácilmente cortando la fruta en cubos y el coco en láminas. Se pone a reducir con media panela disuelta en el jugo que suelta la piña; se le agrega canela y clavitos de olor.



CHEF:
Milena Lora





'TIPS' DE COCINA PARA BRILLAR

RECETARIO
CARIBE



1

Cómo lograr un arroz esponjado



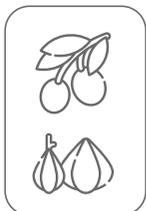
Lograr que el arroz te salga muy esponjadito y no batido es muy fácil. Lo primero que tienes que hacer es lavarlo muy bien tres veces, y cada vez que lo hagas frótalo con tus manos como si lo tallaras.



Cuando hagas esto notarás que a la tercera vez que lo laves el agua estará clara o transparente. Esto quiere decir que lo desalmidonaste y ya está listo para hacer y disfrutar.

2

Trucos para conservar las aceitunas



Para conservar las aceitunas negras y mejorar el sabor de estas, mételas en un frasco de cristal y añádele únicamente 2 dientes de ajo y 1 rama pequeña de tomillo. Cubre todo eso con aceite de oliva y déjalas reposar hasta cuando las vayas a usar.



En cuanto a las aceitunas verdes, debes guardarlas en frascos de cristal y cubrirlas con agua y agregarles una pizca de sal. También puedes añadir unas rodajas de limón para hacer más fuerte la conservación.

3

Consejos prácticos para presentar un plato



Si tienes invitados en tu casa u oficina, la presentación de un plato es vital, por eso es importante tener en cuenta ciertos consejos que te harán brillar.

En un plato deben existir diversas texturas para no hacerlo aburrido: crujiente, líquido, sólido, cremoso, esponjoso, gelatinoso o helado. Siempre ten presente utilizar una hierba fresca para brindar un toque de vida y frescura al plato; también servir una pequeña guarnición en vasitos, copas de cristal o caballitos.

Es muy atractivo crear, experimentar, hacer algo nuevo que sorprenda al comensal. En cuanto a las salsas en un plato, estas surgen de la espontaneidad, y describen la personalidad del chef o cocinero.

