

[COCINA]

Postres para lucirse en la cena de Año Nuevo

El postre ocupa un lugar especial y simbólico cuando se trata de despedir el año viejo y dar la bienvenida al nuevo. Acá cinco opciones para todos los gustos.

FLAN DE CHOCOLATE

POR NICOLE PALOMINOS DE PACCARI.

Ingredientes

- 1 litro de leche vegetal
- 1/4 taza de polvo de cacao
- 1/4 taza de azúcar a gusto
- 2 cditas. de agar
- Piel de naranja o su rallado
- dura
- Chocolate 70% cacao para hacer decoraciones y huevos
- Avellanas bañadas en chocolate con crema de coco

Poner la leche vegetal, polvo de cacao, azúcar, piel de naranja y agar en forma de lluvia en una olla. Pasar al fuego sin dejar de revolver, con ayuda de un batidor manual, hasta que hierva por al menos 1 minuto. Retirar del fuego y disponer sobre un molde de silicona con forma de rosca. También puedes utilizar moldes individuales o una budinera. Dejar enfriar a temperatura ambiente, para luego pasar al refrigerador. Refrigerar por al menos 4 horas o hasta que quede firme. Desmoldar sobre un plato y decorar. Para dar la textura de nido se debe poner en un bowl amplio agua con hielo. Aparte, en una manga disponer el chocolate previamente fundido. Hacer un agujero pequeño cortando la punta o utilizando una boquilla lisa pequeña. Incorporar el chocolate al bowl, logrando que caiga en forma de hilos, realizando un movimiento de zigzag. Cuando el chocolate ya esté firme, tomar con las manos y modelar con forma de ramas para lograr recrear un nido de chocolate. Decorar con las avellanas bañadas en chocolate y huevos de chocolate. Sumar flores comestibles o cualquier otra ramita verde para un toque de color.



HELADO DE LIMÓN AL AGUA

POR CARMEN LABRA, CHEF DEL RESTAURANTE EL VÍNAMARINO.

Ingredientes

- 200 gr azúcar
- 1/4 litro agua
- 1 clara de huevo
- Jugo de 3 limones
- 2 cucharadas de maicena

En una olla, poner azúcar, maicena y agua. Revolver con cuchara de madera. Hervir durante 5 minutos siempre revolviendo y retirar del fuego. Enfriar. Agregar el jugo de los limones a la preparación anterior. Batir la clara a nieve. Incorporarlas a la preparación mezclar. Colocar la mezcla en un recipiente y congelar. Una vez congelado, servirlo en bolas en un plato.



SUSPIRO LIMEÑO

POR TOMÁS BAEZA, PROFESOR DE COCINA EN SUPERPROF.CL.

Ingredientes

- | | |
|---------------------------------------|--|
| Para el manjar blanco: | -1/2 taza de azúcar |
| 1 lata de leche condensada | |
| -1 taza de leche evaporada | |
| -4 yemas de huevo | Para el merengue: |
| -1 cucharadita de esencia de vainilla | -4 claras de huevo |
| -1 ramita de canela | -1 taza de azúcar |
| -2 clavos de olor | -1/2 taza de vino o licor dulce (como pisco o vino oporto) |
| | -1 cucharadita de esencia de vainilla |

En una olla a fuego medio, mezclar la leche condensada, la leche evaporada, las yemas de huevo, la esencia de vainilla, la canela y los clavos de olor. Cocinar a fuego lento, revolviendo constantemente con una cuchara de madera para evitar que se pegue. Cocinar la mezcla hasta que espese por unos 20-30 minutos. Retirar la olla del fuego, quitar la canela y los clavos, y dejar enfriar un poco. Luego, verter el manjar blanco en los recipientes donde se va a servir el suspiro. Para el merengue, batir las claras de huevo a velocidad media. Gradualmente, agregar el azúcar mientras se sigue batiendo. Añadir el vino o licor dulce y la esencia de vainilla. Continuar batiendo por un par de minutos más. Para el montaje, con una cuchara o manga pastelera, colocar el merengue sobre el manjar blanco ya enfriado, cubriendo toda su superficie. Espolvorear canela en polvo sobre el merengue para decorar. Dejar reposar el suspiro limeño en el refrigerador durante al menos 2 horas antes de servir.



HELADO DE LIMÓN AL AGUA

POR CARMEN LABRA, CHEF DEL RESTAURANTE EL VÍNAMARINO.

Ingredientes

- 200 gr azúcar
- 1/4 litro agua
- 1 clara de huevo
- Jugo de 3 limones
- 2 cucharadas de maicena

En una olla, poner azúcar, maicena y agua. Revolver con cuchara de madera. Hervir durante 5 minutos siempre revolviendo y retirar del fuego. Enfriar. Agregar el jugo de los limones a la preparación anterior. Batir la clara a nieve. Incorporarlas a la preparación mezclar. Colocar la mezcla en un recipiente y congelar. Una vez congelado, servirlo en bolas en un plato.



PARFAIT DE YOGUR Y FRUTAS FRESCAS

XIMENA RODRÍGUEZ, NUTRICIONISTA Y ACADÉMICA UBO.

Ingredientes

- | | |
|---|---|
| -2 tazas de yogur griego natural (sin azúcar) | mango, etc.) |
| -1 taza de granola sin azúcar o casera | -2 cdas de miel o sirope de agave (opcional, para endulzar) |
| -2 tazas de frutas frescas (frutillas, arándanos, kiwi, etc.) | -Hojas de menta al gusto para decorar |

Para preparar las frutas, lava bien las frutas y cortarlas en trozos pequeños, si es necesario. Si se prefiere un toque dulce, mezclar la miel o el sirope de agave con el yogur griego. Para armar el parfait, envasos o copas individuales, colocar una capa de yogur en el fondo. Luego, agregar una capa de frutas frescas. Añadir una capa de granola. Repetir las capas hasta llenar el vaso, terminando con una capa de frutas. Para decorar, agrega unas hojas de menta encima para un toque fresco y colorido. Refrigerar por 15 minutos antes de servir para que esté bien fresco.



BLUE CHEESECAKE MAJKA

POR YERKO ATLAGICH DE @MAJKA.BISTRO.

Ingredientes

- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| -140 gr de galletas de mantequilla | -180 gr de queso azul |
| -80 gr de mantequilla fundida | -220 gr de queso crema |
| -400 gr de queso mascarpone | -250 gr de azúcar |
| | -8 huevos |
| | -Arándanos al gusto para decorar |

Para la base se debe triturar las galletas e incorporar la mantequilla hasta formar una pasta. Envolver el molde con papel mantequilla y poner la pasta en el fondo de la base, aplano con los dedos hasta conseguir una superficie uniforme. Mezclar el resto de los ingredientes en la procesadora hasta conseguir una textura homogénea. Echar el relleno al molde y llevar al horno 160° por 35 minutos. Transcurrido ese tiempo, dejar enfriar dentro del horno por al menos 20 minutos. Luego sacarlo y dejar a temperatura ambiente. Decorar con arándanos al momento de servir.