

## Cocina

POR ÁNGELES ÁLAMOS. FOTOS: SERGIO ALFONSO LÓPEZ

# Una mesa para mamá

ÁNGELES ÁLAMOS Y SUS HERMANAS FRANCISCA Y BERNARDITA CREARON ESTE ENCUENTRO FAMILIAR PARA CELEBRAR A SU MAMÁ, IVETTE EYZAGUIRRE. UN MENÚ GOZOSO PARA HACER DE ESTE DÍA UN MOMENTO MEMORABLE.



LAS HERMANAS ÁNGELES, BERNARDITA, FRANCISCA JUNTO A SU MAMÁ, IVETTE EYZAGUIRRE.

## Vasitos de causa y langostinos

**500 g de langostinos; una bolsa de papas amarillas congeladas; 1 cucharada de pasta de ají amarillo; jugo de limón sutil; 2 tomates picados en cubitos; 1 palta; 3 cucharadas de cilantro; 2 cucharadas de cebolla morada picada en cubitos; jugo de limón sutil; 1/2 taza de mayonesa; sal.**

1. Aliñar los langostinos con mayonesa, jugo de limón y sal. Reservar.
2. Para la crema de palta, en una minipimer procesar la palta, tres cucharadas de cilantro, una cucharada de mayonesa, dos cucharadas de cebolla morada, sal y limón. Reservar.
3. Poner las papas unos 10 minutos al microondas y quedarán listas. Pasarlas por el prensapapas para formar un puré.
4. Al puré de papas, agregar la mayonesa, la pasta de ají amarillo, el jugo de limón sutil, la sal y mezclar. Dejar enfriar.
5. En cada vasito poner el puré de papas ya aliñado. Sobre este, una cucharita de mayonesa, luego una capa de tomate picado y finalmente la crema de palta.
6. Decorar encima con los langostinos aliñados reservados, decorar con un poco de cilantro.

## Bruschetas de roastbeef con salsa horseradish

**1 trozo de carne aprox. 1 kilo (filete, asiento, hasta la que sobró del asado); 1 baguette; 1 cucharada de mostaza antigua; 1/2 taza de mayonesa; sal y pimienta a gusto; aceite de oliva; 3 cucharadas de mantequilla; tomillo y romero a gusto; 1 ciboulette para decorar.**

**Para la salsa horseradish: 1 taza de crema ácida; 2 cucharaditas de rábano picante (se vende en los supermercados); 1 cucharadita de mostaza Dijon; 2 cucharaditas de mostaza miel.**

1. Para la preparación del roastbeef: Limpiar la carne y sacar toda la grasa. Amarrar con pitilla y dejar lo más largo y uniforme posible.
2. Adobar con sal, pimienta, mostaza miel y mostaza Dijon por ambos lados.
3. Calentar el sartén con aceite de oliva, mantequilla, hierbas de la Provençe, tomillo y romero a gusto.
4. Sellar la carne por todos sus lados, para que no se pierdan sus jugos.
5. En el mismo sartén, meterlo al horno por 20 minutos.
6. Retirar del horno y dejar reposar por lo menos 15 minutos antes de cortar en láminas delgadas.
7. Preparación salsa horseradish: mezclar la crema ácida con el rábano picante, la mostaza Dijon, la mostaza miel y refrigerar.
8. Cortar la carne en rebanadas lo más delgadas posibles. Cortar el pan de baguette en rebanadas y hornear con aceite de oliva y sal hasta que se doren.
9. Agregar mayonesa al baguette, poner las tajadas de carne, la salsa horseradish y decorar con ciboulette. Espolvorear sal gruesa.

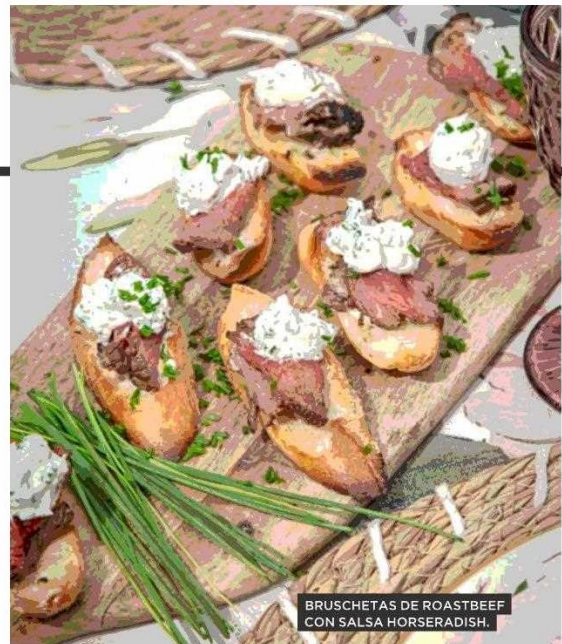
## Crème brûlée de choclo cremoso

**4 tazas de choclo congelado; 1/2 taza de mantequilla; 2 tazas de crema; 1 taza de queso mantecoso en cuadrados; 1/2 taza de queso parmesano rallado; sal y pimienta; 1/3 taza de azúcar rubia.**

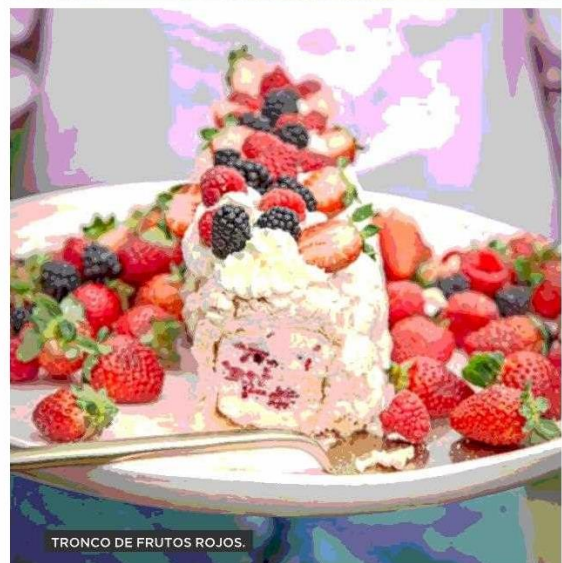
1. En un bol poner el choclo, derretir la mantequilla y verter sobre el choclo y mezclar. Agregar la crema y el parmesano.
2. Transferir a pocillos u ollitas para hornear resistente al calor. En cada ollita poner en el fondo un cuadrado de queso mantecoso.
3. Meter unos 20 minutos al horno a 180 grados. Retirar y cubrir con el azúcar rubia para caramelizar el azúcar con un soplete. Servir inmediatamente.

## Salmón rústico en masa filo

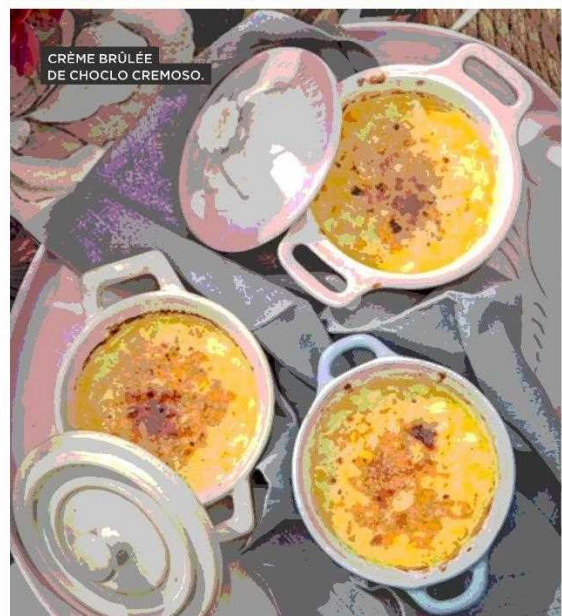
**Para el relleno: 200 g de espinaca**



BRUSCHETAS DE ROASTBEEF CON SALSA HORSE RADISH.



TRONCO DE FRUTOS ROJOS.



CRÈME BRÛLÉE DE CHOCLO CREMOSO.

**baby cocida; 110 g de queso crema; 100 g de queso mantecoso; sal y pimienta; 1 kg de salmón sin piel en trozos; ralladura de 1 limón; 300 g masa filo; 50 g mantequilla derretida.**

1. En un bol mediano mezclar el queso crema con el queso mantecoso, sal y pimienta.
2. Los trozos de salmón aliñarlos con sal, pimienta y ralladura de limón a ambos lados. Reservar.
3. Poner una capa de masa filo sobre una superficie limpia y pintar una capa delgada de mantequilla derretida por encima. Sobre esta, poner otra capa y pintar con mantequilla. Repetir hasta tener 3 capas.
4. Esparcir al centro de la masa la mezcla de quesos. Sobre esta poner la espinaca. Sobre la espinaca, el trozo de salmón.
5. Envolver la masa filo alrededor del salmón y luego las puntas hacia arriba en forma rústica.
6. Poner sobre una bandeja para horno con papel para hornear. Pintar con una capa fina de mantequilla. Hornear por 20 min a 200 °C. Retirar del horno y esperar 5 minutos antes de servir.

## Tronco de frutos rojos

**Para el merengue: 150 g de claras a temperatura ambiente; 300 g de azúcar granulada el doble del peso de las claras; 1 pizca de sal; 1 cdta. de vinagre blanco o jugo de limón; 1 cdta. extracto de vainilla; 1/2 cdta. de maicena.**  
**Para la crema batida: 400 ml de crema para batir fría; 4 cdas. de azúcar; 1 cdta. de extracto de vainilla.**  
**Para rellenar: 150 g de mermelada de frambuesa; 100 g de frambuesas y frutillas.**

1. Para el merengue: precalentar el horno a 160 °C. Preparar una bandeja de horno con papel para hornear.
2. Procesar el azúcar granulada hasta que quede muy finita



VASITOS DE CAUSA Y LANGOSTINOS.



SALMÓN RÚSTICO EN MASA FILO.

- (parecida al azúcar flor), para que se disuelva con mayor facilidad. No usar azúcar flor porque tiene maicena añadida.
3. Agregar a un bol grande muy limpio y seco (sin rastros de grasa) las claras de huevo (no deben tener rastro de yema) y una pizca de sal. Con una batidora eléctrica, batir a velocidad

- media, y una vez que las claras estén medianamente firmes, comenzar a agregar muy lentamente el azúcar, de a una cucharada a la vez. Una vez añadida completamente, subir la velocidad a media-alta y batir por 5 minutos, o hasta que el azúcar se haya disuelto completamente.
4. Detener la batidora, agregar el

vinagre o limón, la vainilla y maicena (tamizada), e incorporar con una espátula de silicona, con movimientos envolventes suaves. Con la espátula, poner merengue sobre el papel de hornear. Esparcir el merengue hasta formar un rectángulo lo más uniforme posible.

5. Hornear a 160 °C por 20-30 minutos, o hasta que al tocarlo, se sienta firme.
6. Sacar el merengue del horno, cubrir con otro trozo de papel para hornear. Poner una rejilla encima, y con cuidado invertir todo, de modo que quede la rejilla abajo y la base de la bandeja arriba. Levantar y retirar la bandeja, y con cuidado, quitar el papel de hornear de arriba. Dejar enfriar completamente. Es normal que el merengue se quiebre un poco al sacarlo del horno, por la diferencia de temperatura.
7. Para la crema batida: Poner en un bol la crema, vainilla y azúcar. Batir a velocidad media hasta que esté firme, pero aún suave.
8. Para el armado: una vez que el merengue está completamente frío, armar el rollo. Comenzar esparciendo mermelada sobre el merengue. Esparcirlo de modo que quede uniforme, tratando de dejar un borde libre de 1 cm.
9. Distribuir la crema batida sobre la mermelada, dejando bordes libres, y luego agregar encima la fruta picada. Conservar un poco de crema batida para decorar más tarde. No llenar en exceso.
10. Comenzar a enrollar el merengue, desde uno de los extremos angostos, tratando de enrollarlo lo más apretado posible.
11. Una vez enrollado, llevar al refrigerador por al menos 2 horas, para que se afirme bien. Para decorar: con cuchillo aserrado, cortar los extremos del rollo para que queden más prolijos. Agregar un poco más de crema batida sobre el rollo, a lo largo, usando una cuchara o una manga. Agregar frutas sobre la crema. Espolvorear con azúcar flor. Conservar en el refrigerador. ■