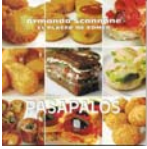


Armando Scannone
EL PLACER DE COMER

PASAPALOS





BOLITAS DE CARNE

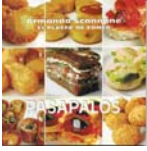
50 Solitas

Ingredientes

1 cucharada de aceite • 1 cucharada de mantequilla • 1 taza de cebolla picadita • 6 dientes de ajo machacados • 1/3 de taza de tomate rallado • 1/2 pimentón rojo rallado • 2 1/4 cucharaditas de sal • 1 cucharadita de pimienta • 1/4 de kilo de carne magra de cochino • 300 gramos de carne de res, molida • 1 cucharadita de salsa inglesa Worcesterstshire • 1 huevo • 1/2 cucharada de perejil • 1 rebanada de pan fresco • 1/4 de taza de leche • 1 cucharada de encurtidos en mostaza picaditos • 5 gotas de salsa picante • 1/2 taza de pan seco molido • aceite para freír.

Preparación

- 1) En un caldero se ponen la cucharada de aceite y la de mantequilla a calentar. Se agregan la cebolla y el ajo y se fríen hasta marchitar, unos 4 minutos. Se agregan el tomate, el pimentón, la sal y la pimienta y se cocina hasta secar un poco, unos 5 minutos.
- 2) Se retira del fuego. Se deja enfriar un poco y en un envase se mezcla bien la carne con la salsa inglesa, el huevo, el perejil, el pan fresco mojado en la leche, el encurtido y la salsa picante. Se hacen bolitas de unos 2 centímetros de diámetro, se pasan por el pan molido y se ponen aparte.
- 3) En un caldero pequeño y, en suficiente aceite se fríen las bolitas. El aceite no debe estar muy caliente para permitir que se cocinen bien por dentro mientras se doran. Se sacan del aceite con una cuchara perforada y se ponen sobre papel absorbente. Se sirven inmediatamente.



BOLITAS DE QUESO

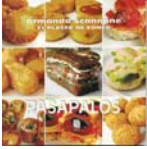
50 porciones

Ingredientes

1/4 de kilo de queso blanco duro, rallado, unas 3 tazas • 1/4 de kilo de queso amarillo, tipo Gouda, rallado, unas 2 tazas • 1 huevo • 1 taza de aceite para freír.

Preparación

- 1) En un envase se ponen los quesos rallados finamente. Se mezclan bien con 2 tenedores. Se agrega el huevo y se mezcla con las puntas de los dedos, sin amasar. Se hacen bolitas de unos 2 centímetros de diámetro. Se ponen aparte.
- 2) En un caldero pequeño se pone el aceite a calentar a fuego mediano. Se agregan una a una las bolitas en el aceite no muy caliente y se fríen hasta dorar. Se sacan del aceite y se ponen sobre papel absorbente. Se sirven inmediatamente.



GALLETAS DE QUESO PARMESANO

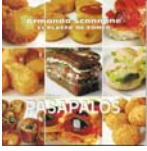
(alrededor de 70 galletas de 3 centímetros de diámetro)

Ingredientes

1 cucharada de mantequilla para engrasar una bandeja para hornear 2/3 de taza, de queso parmesano, rallado finamente • 150 gramos, 1 taza, de harina • 1/4 de cucharadita de pimienta blanca • 150 gramos, 10 cucharadas de mantequilla helada.

Preparación

- 1) Se precalienta el horno a 300 °F.
- 2) Se enmantequilla una bandeja de metal para hornear de unos 40 x 50 centímetros.
- 3) En un envase se mezcla el queso con la harina y la pimienta. Se le agrega la mantequilla y se mezclan bien, sin amasar.
- 4) Se pasa la mezcla a una mesa o tabla enharinada y, poniéndole un papel parafinado por encima, se extiende con un rodillo hasta tener aproximadamente 1/2 centímetro de espesor. Con un corta pasta o una copa se cortan círculos del tamaño deseado y se colocan en la bandeja. Se mete la bandeja en el horno y se hornean hasta que comiencen a dorar, unos 18 minutos.



AREPITAS FRITAS CON QUESO (RECETA BÁSICA)

60 arepitas

Ingredientes

250 gramos de masa de maíz con sal • 5 cucharadas de queso blanco duro, rallado fino • 5 cucharadas de queso blanco, semiblando, rallado; aceite para freír.

Preparación

- 1) Se amasa bien la masa con el queso. Se forman, con las palmas de las manos, arepitas de unos 2 a 3 centímetros de diámetro y 1 centímetro de espesor. Se ponen en una bandeja.
- 2) En un caldero pequeño se pone suficiente aceite a calentar, se agregan las arepitas por partes, de modo que todas queden sumergidas. Se fríen hasta dorar, unos 8 minutos.

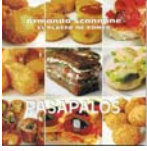


AREPITAS FRITAS CON AJÍ DULCE

60 arepitas

Preparación

- 1) A la receta básica se le agrega, al amasar, 3 a 4 cucharadas de ají dulce picadito.



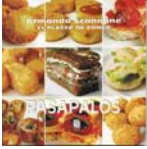
AREPITAS FRITAS CON CHICHARRÓN

60 arepitas

Preparación

1) A la receta básica se le agrega, al amasar, 3 a 4 cucharadas de chicharrón molido finamente.

NOTA: pueden hacerse también con semillas de ajonjolí, con jengibre, con hierbas, etc.



AREPITAS DE QUESO CON CREMA

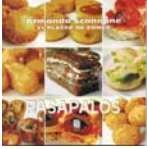
100 porciones

Ingredientes

1/2 kilo de masa • 2 tazas de queso blanco semiblando, rallado grueso • 1 1/2 taza, 150 gramos, de queso blanco duro, rallado fino • 2 cucharadas de mantequilla con sal • 3/4 de cucharadita de sal • 5 cucharadas de crema para batir • 1/4 de taza de leche.

Preparación

- 1) Se precalienta el horno a 350 °F. Y se calienta un budare sobre el fuego.
- 2) Se amasa muy bien la masa junto con los demás ingredientes: los quesos, la mantequilla, la sal, la crema y la leche, hasta que la masa esté suave y compacta y despegue de la superficie. Debe amasarse de 5 a 10 minutos.
- 3) Se hacen bolitas y, con las palmas de las manos, se aplastan ligeramente, no demasiado, para formar arepitas de unos 2 a 3 centímetros de diámetro y 1 a 2 centímetros de espesor. Se alisan con los dedos humedecidos y se ponen sobre papel encerado o sobre una bandeja.
- 4) Con cuidado se ponen las arepitas sobre el budare por unos 3 a 4 minutos hasta que se le forme una pequeña costra dorada, pasándole una espátula por de bajo varias veces para evitar que se peguen y se repite la operación por el otro lado y se meten en la parrilla inferior del horno sobre una parrilla de hueco pequeño para evitar caigan al fondo. Se hornean por 10 a 15 minutos, se voltean y se hornean 10 a 15 minutos más o hasta que al golpearlas con los dedos produzcan un so nido hueco o de caja vacía. Se sacan del horno y se sirven de inmediato.



MINI REINA PEPEADA

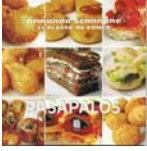
60 arepitas

Ingredientes

Arepitas de queso (ver receta de Arepitas de Queso con Crema), de unos 2 centímetros de diámetro, recién hechas y bien calientes, pechuga de pollo horneada fría y sin piel, picada menudamente; salsa mayonesa; sal; pimienta; salsa inglesa; mostaza, todo al gusto; aguacate hecho puré con un tenedor.

Preparación

1) Se mezclan todos los ingredientes. Se cortan verticalmente las arepitas hasta la mitad, se les extrae parte de la masa interior y se rellenan con la mezcla.



PASTELITOS (RECETA BÁSICA)

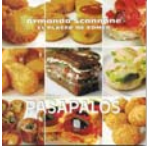
50 pastelitos

Ingredientes

1/2 kilo de harina • 1 1/2 cucharadita de sal • 1 huevo entero y 2 amarillos de huevo. 2 cucharadas de mantequilla • 1 cucharada de azúcar • 3/4 de taza de agua.

Preparación

- 1) En una superficie lisa se pone la harina cernida con la sal. Se hace un hueco en el centro y se agregan allí los huevos, la mantequilla y el azúcar. Se une bien con la punta de los dedos y poco a poco se incorpora el agua, amasando hasta tener una masa suave y compacta. Se deja en reposo tapada con un paño por 30 minutos.
- 2) Se extiende la masa sobre una superficie enharinada con un rodillo o se pasa por una máquina de hacer pasta, hasta tener 1 a 2 milímetros de espesor. Con un corta pasta se cortan círculos de unos 3 centímetros de diámetro. Con una cucharita se agrega el relleno deseado sobre el centro de un círculo y se cubre con otro círculo de pasta, sellando los bordes con un tenedor. Se ponen aparte sobre una bandeja enharinada, siempre cubiertos con un paño.
- 3) En un caldero se pone suficiente aceite a calentar y sin estar demasiado caliente se van agregando los pastelitos y se fríen, dándoles vueltas, hasta dorar.



PASTELITOS CON RELLENO DE QUESO RICOTTA

50 pastelitos

Ingredientes

500 gramos de queso ricotta sin sal • 1 1/2 cucharada de sal • 1/2 cucharadita de pimienta blanca
• 1 cucharada de azúcar • 5 amarillos de huevo • 2 cucharadas de perejil picadito.

Preparación

1) Se mezclan todos los ingredientes con un tenedor. Si la ricotta es muy húmeda, debe presionársela para eliminar el exceso de líquido.



PASTELITOS CON RELLENO DE COCHINO

50 pastelitos

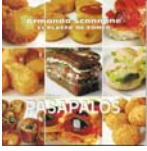
Ingredientes

1/4 de taza de aceite • 2/3 de taza de cebolla picadita • 4 dientes de ajo machacados • 2/3 de taza de tomate rallado sin piel y sin semillas • 1/4 de taza de pimentón rojo, rallado sin piel y sin semillas • 1 cucharada de ají dulce picadito • 1/2 kilo de carne de cochino sin grasa molida gruesa • 1 taza de consomé de carne o de agua • 3 cucharadas de salsa ketchup • 1/2 cucharadita de salsa inglesa Worcestershire • 10 alcaparras pequeñas picaditas • la pulpa picadita de 6 aceitunas • 3 cucharadas de pasas • 1 cucharada de vino dulce tipo moscatel • 1 cucharada de encurtidos en mostaza picaditos • 1 1/2 cucharadita de azúcar • 1/4 de cucharadita de pimienta • 1 1/2 cucharadita de sal.

Preparación

1) En un caldero con aceite caliente, se fríen la cebolla y el ajo hasta marchitar. Se agregan el tomate, el pimentón y el ají, se lleva a un hervor y se cocinan unos 7 minutos. Se agrega el cochino y a fuego fuerte se cocina unos 2 minutos. Se agregan los demás ingredientes y se cocinan a fuego fuerte unos 5 minutos. Se pone a fuego mediano y, tapado, se cocina unos 25 a 30 minutos, hasta secar un poco, pero todavía húmedo.

NOTA: Pueden utilizarse también rellenos de pescado, de carne, de pollo, de hongos, etc.



PASTELITOS DE MASA DE MAÍZ

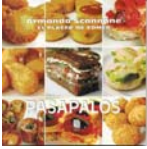
50 pastelitos

Ingredientes

350 gramos de masa de maíz con sal - 3/4 de taza de queso blanco, semiduro, rallado revuelto con -3/4 de taza de queso blanco duro, tipo llanero, rallado, aceite.

Preparación

- 1) Se extiende la masa hasta tenerla de 2 centímetros de espesor. Con un corta pasta se cortan círculos de 2 a 4 centímetros de diámetro. Con una cucharita se les pone encima y en el centro 'un montoncito de la mezcla de los dos quesos. Se cubren con otro circulito y se aprietan los bordes con los dientes de un tenedor.
- 2) En un caldero con suficiente aceite caliente se fríen los pastelitos hasta dorar. Se sacan con una cuchara perforada se ponen sobre papel absorbente y se sirven calientes.



TIMBALITOS

120 timbalitos

Ingredientes

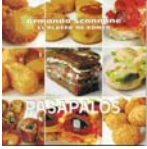
1 taza de harina • 1 taza de leche • 2 huevos • 2 cucharadas de azúcar • 1 cucharadita de sal.

NOTA: Se requiere disponer de un molde para timbalitos.

Preparación

1) Se cierne la harina. Se mezclan la harina y la leche. Se agregan y se mezclan muy bien los huevos, el azúcar y la sal. Se pone aparte por 20 a 30 minutos.

2) En un caldero pequeño pero hondo se pone bastante aceite a calentar, a fuego mediano. El aceite no debe calentar demasiado. Se revuelve de nuevo la mezcla. Se sumerge el molde del timbal unos 10 segundos en el aceite caliente para calentarlo. Se saca el molde del aceite, se escurre rápidamente y se sumerge en la mezcla, para que ésta se adhiera hasta el borde del molde o va sitio. La capa adherida debe ser muy delgada. Se introduce de nuevo el molde en el aceite caliente y se cocina el timbalito hasta dorar. Se saca del aceite, se escurre luego ayudándose con un tenedor, con una aguja o con la punta de un cuchillo o agarrándolo suavemente con una servilleta o papel absorbente y torciéndolo ligeramente, se despega y se saca el timbalito del molde. Se ponen aparte. Pueden hacerse con varios días de anticipación y guardarlos en una lata tapada o envase hermético. Para servirlos se recalientan ligeramente en horno suave y se llevan a la mesa con el relleno deseado, tal como: Camarones en Salsa de Vino Blanco, Crema de Ostras, Crema de Queso, Ensalada de Gallina, Legumbres en Salsa Bechamel, etc.



RELLENO DE CREMA DE QUESO

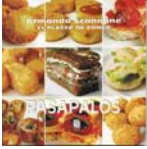
(2 tazas para 60 timbalitos)

Ingredientes

4 cucharadas de mantequilla • 2 cucharadas de harina • 2 tazas de leche hirviendo • 1/8 de cucharadita de pimienta blanca • 1/2 cucharadita de sal • 1 taza de queso parmesano, queso Gruyère o Edam o Gouda, ralla dos.

Preparación

- 1) En una olla se ponen la mantequilla y la harina y se cocinan revolviendo con cuchara de madera hasta espesar, unos 3 minutos.
- 2) Se agrega la leche hirviendo y revolviendo se cocina unos 2 minutos. Se agregan la pimienta, la sal y el queso. Se revuelve bien y se retira del fuego.



RELLENO DE CAMARONES

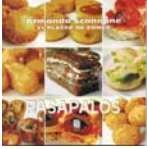
(2 tazas para 60 timbalitos)

Ingredientes

1 cucharada de aceite • 1/2 taza de cebolla • 2 cucharadas de pimentón • 1/2 cucharada de ají dulce • 1/2 taza de tomate, sin piel y sin semillas, todo picadito • 1/2 cucharadita de sal • 1/16 de cucharadita de pimienta, molida • 1/2 cucharada de maicena • 1/4 de taza de vino blanco, seco • 1/2 taza de consomé de pescado, de pollo o de carne • 1/4 de kilo de camarones, ya pelados, picaditos, 1 taza, alrededor de 1/2 kilo con su concha • 1/2 cucharadita de salsa inglesa Worcestershire • 6 gotas de salsa picante • 1 cucharada de crema gruesa para batir (opcional).

Preparación

- 1) En una olla pequeña se pone el aceite a calentar. Se agrega la cebolla y se cocina hasta marchitar, unos 3 a 4 minutos.
- 2) Se agregan el pimentón, el ají dulce, el tomate, la sal y la pimienta. Se cocina unos 4 minutos.
- 3) Se agrega y se revuelve bien la maicena. 4) Se agregan el vino y el consomé.
- 5) Se agregan los camarones, la salsa inglesa y la salsa picante y se cocina hasta secar un poco, unos 15 minutos. Se agrega la crema, si se quiere, y se cocina a fuego suave por 1 minuto.



RELLENO DE VIEIRAS

(2 tazas para 60 timbalitos)

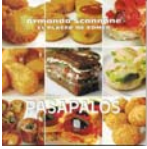
Ingredientes

200 gramos de vieiras, 1 1/2 taza, ya limpias • 1 cucharada de mantequilla • 1 diente de ajo, machacado • 1/3 de taza de cebolla, picadita • 2 cucharadas de lo blanco de cebollín, picadito • 1/4 de taza de vino blanco, seco • 1/2 cucharadita de sal • 1/16 de cucharadita de pimienta, molida • 1 cucharada de harina • 1/2 taza de crema gruesa, para batir • 1/2 taza de leche • 1 cucharada de eneldo, picadito.

Preparación

- 1) Se limpian las vieiras. Se enjuagan en agua con jugo de limón y luego bajo agua corriente. Se escurren.
- 2) En una olla pesada se pone la mantequilla a derretir. Se agregan las vieiras y se cocinan hasta que empiecen a dorar, unos 5 minutos.
- 3) Se agregan el ajo, la cebolla y el cebollín y se cocinan hasta marchitar, unos 3 minutos.
- 4) Se agrega el vino y se cocina hasta casi evaporarse, 1 minuto.
- 5) Se agregan la sal, la pimienta y la harina y, revolviendo, se cocina 1 minuto.
- 6) Se agregan la crema y la leche mezcladas, se lleva a un hervor y se cocina hasta espesar, alrededor de 2 minutos.
- 7) Se agrega el eneldo y se retira del fuego.

NOTA: Pueden rellenarse con Ensalada de Gallina y otros rellenos.

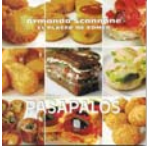


MINI VOL-AU-VENTS

(2 tazas para 60 timbalitos)

NOTA: Los vol-au-vents muy pequeños, 2 a 3 centímetros de diámetro, no son un producto corriente de nuestras pastelerías, por esa razón recomendamos los elaborados por encargo por la Pastelería Danubio (Chacao) en la ciudad de Caracas los cuales son de excelente calidad.

Con respecto al relleno se pueden utilizar los mismos rellenos que para los timbalitos que encontrarán en este mismo libro.



RELLENO DE VEGETALES

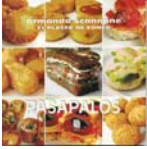
(2 tazas para 60 timbalitos)

Ingredientes

1/2 taza de arvejas frescas unos 200 gramos con sus vainas • 2 tazas de agua • 1 cucharadita de sal, para cocinarlos • 1/2 taza de zanahoria, picadita • 2 tazas de agua. 1/2 cucharadita de sal para cocinarla • 1 cucharada de mantequilla • 1/2 taza de cebolla, picadita • 1/4 de taza de pimentón, picadito, sin venas y sin semillas • 1 cucharadita de polvo curry • 1/2 cucharada de harina • 1/2 taza de consomé de carne o de pollo • 1/2 taza de celerí, pelado y picadito • 3/4 de cucharadita de sal • 3 cucharadas de crema gruesa, para batir.

Preparación

- 1) En una olla se cocinan por 5 minutos las arvejas en suficiente agua con sal. Se escurren y se dejan aparte.
- 2) En una olla se cocina de 5 a 7 minutos las zanahorias en suficiente agua con sal. Se escurren y se dejan aparte.
- 3) En una olla pequeña se pone la mantequilla a derretir. Se agrega la cebolla y se cocina hasta marchitar, unos 3 minutos. Se agrega el pimentón y se cocina unos 3 minutos más.
- 4) Se agregan el curry y la harina, se revuelve bien y se cocina rápidamente.
- 5) Se agregan el consomé, las arvejas, la zanahoria, el celerí y la sal y se cocina hasta espesar. Se agrega la crema, se revuelve y se cocina 12 minutos.



RELLENO DE JOJOTO (MAÍZ TIERNO)

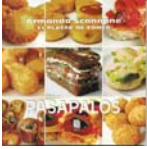
(2 tazas para 60 timbalitos)

Ingredientes

1 1/2 taza de granos de jojoto tiernos, unos 2 jojotos • 1 taza de leche • 1/2 cucharada de mantequilla • 1/2 cucharada de harina • 1/4 de cucharadita de sal • 1/16 de cucharadita de pimienta blanca, molida • 1/2 cucharada de azúcar • 1/2 taza de queso amarillo, tipo Gouda, rallado grueso.

Preparación

- 1) Se pelan los jojotos, se cortan los granos, se lavan y se escurren.
- 2) En una olla pequeña se ponen los granos de maíz y



RELLENO DE POLLO

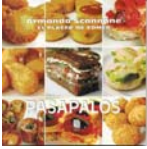
(2 tazas para 60 timbalitos)

Ingredientes

1 pechuga de pollo entera, unos 300 gramos • 1 limón • 2 cucharadas de mantequilla • 1/2 taza de cebolla, picadita • 1 diente de ajo, machacado • 1/4 de taza de lo blanco del ajo porro, picadito • 1/4 de taza de lo blanco del cebollín, picadito • 1/2 cucharada de ají dulce, picadito, sin semillas 1/2 cucharadita de sal • 1/16 de cucharadita de pimienta, molida • 1/4 de cucharadita de salsa inglesa Worcester Shire • 1 cucharada de harina • 1/2 taza de consomé de pollo o de carne • 1/2 taza de queso Gruyere, rallado grueso.

Preparación

- 1) La leche, y se cocinan hasta ablandar unos 5 minutos. Se retira del fuego, se cuela y se ponen aparte tanto el maíz como la leche.
- 2) En una olla limpia se pone la mantequilla a derretir. Se agrega la harina y se cocina hasta formar burbujitas y que se haga una pasta. Se agrega 1/2 taza de la leche donde se cocinaron los granos. Se agregan la sal, la pimienta y el azúcar y se cocina hasta espesar y formar una crema.
- 3) Se agrega el maíz que se tiene aparte y el queso, se cocina hasta derretir el queso, 1 ó 2 minutos, y se retira del fuego.
- 4) Se limpia y se lava el pollo. Se frota con limón. Se enjuaga y se escurre bien. Se corta en cubitos pequeños.
- 5) En un caldero pequeño se pone la mantequilla a calentar. Se agrega el pollo y se fríe hasta dorar, unos 10 minutos.
- 6) Se agregan la cebolla, el ajo, el ajo porro, el cebollín, el ají dulce, la sal, la pimienta y la salsa inglesa y se cocinan hasta marchitar, unos 5 minutos.
- 7) Se agrega la harina, se revuelve y se cocina 1 minuto.
- 8) Se agrega el consomé. Se revuelve y se cocina unos 7 minutos. Se agrega el queso, se revuelve y se retira del fuego.



EMPANADITAS

40 empanaditas

Ingredientes para la masa dulce

600 gramos de masa de maíz • 1/2 taza de papelón rallado ó 4 cucharadas de melado de papelón • 2 cucharadas de queso blanco duro, rallado • 1 a 1 1/2 cucharadita de sal • agua para amasar la masa, 1 a 2 cucharadas.

Ingredientes para la masa salada

600 gramos de masa de maíz • 1 1/2 a 2 cucharadas de aceite coloreado con onoto • 2 a 2 1/2 cucharaditas de sal • agua para amasar la masa, 2 a 3 cucharadas.

Preparación de la masa

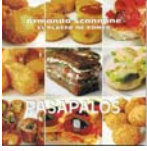
1) En cada caso se mezclan, amasando, todos sus ingredientes.

Preparación de las empanaditas

1) Sobre una superficie plana, se extiende una tela húmeda y encima una bolita de masa, salada o dulce que se aplasta con los dedos hasta tener un círculo muy delgado de unos 4 a 5 centímetros de diámetro, o también, pueden cortarse los círculos con un corta pasta.

2) Se pone encima y en el centro 1 cucharadita del relleno y conjuntamente se doblan la tela y la masa sobre sí mismas, por la mitad, cubriendo el relleno y haciendo coincidir los bordes de la masa para formar un semicírculo o empanada. Se presionan suavemente los bordes para cerrarlos. Se aparta la tela y se terminan de cerrar los bordes con los dedos o con un tenedor. Se ponen aparte en una bandeja cubiertas con un paño húmedo hasta que se vayan a freír.

3) En un caldero con suficiente aceite no muy caliente se agregan las empanaditas una a una hasta que se cocinen bien por dentro y se doren por fuera, de 3 a 5 minutos. Se sacan con una espumadera y se sirven.



RELLENO DE CAZÓN FRESCO Y DE CAZÓN SALADO

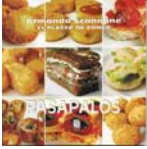
6 porciones

Ingredientes

1/2 kilo de cazón fresco, preferiblemente, 1 ó 2 Cazones enteros, pesando 1 kilo en total o 1/2 kilo de cazón salado • 1/2 taza de aceite • 1 cucharadita de granos de onoto • 1 taza de cebolla rallada • 3 dientes de ajo, machacados • 1 1/2 taza de tomate rallado, sin piel y sin semillas • 1/4 de pimentón rojo, rallado sin piel y sin semillas • 1 cucharada de ají dulce picadito, 1 ají dulce • 1 1/2 cucharadita de sal • 1/4 de cucharadita de pimienta negra • 1 cucharadita de salsa inglesa Worcestershire • 10 gotas de salsa picante.

Preparación

- 1) Si se trata de cazón fresco se pone al fuego una olla grande con bastante agua. Se lleva a un hervor. Se mete el cazón en el agua hirviendo y se saca nuevamente al cabo de pocos segundos. Se le elimina la piel del cazón con un cuchillo. Se le quitan las aletas y el hueso central y la carne se corta en pedacitos y se pone aparte.
- 2) Si se trata de cazón salado, se pone a remojar desde la noche anterior en un envase con suficiente agua que lo cubra, cambiándola de vez en cuando. Se pone una olla al fuego con bastante agua. Se lleva a un hervor y se agrega el cazón. Se apaga el fuego y se deja aparte por 10 minutos. Se saca el cazón, se escurre, se le elimina la piel y se vuelve la carne al agua hirviendo por 5 minutos o hasta ablandar. Se escurre. Se corta en pedacitos y queda lista para agregar al guiso.
- 3) Entretanto, se pone el aceite a calentar en un caldero pequeño, se agregan los granos de onoto y se cocinan sólo unos segundos hasta colorear el aceite, rápidamente se retira del fuego y se cuele el aceite para eliminar los granos de onoto y evitar que se quemen.
- 4) Se vuelve el aceite al caldero. Se agregan la cebolla y el ajo y se fríen hasta marchitar, unos 4 minutos. Se agregan el tomate, el pimentón y el ají dulce y se cocinan unos 5 a 7 minutos más.
- 5) Se agregan el pescado, la pimienta, la sal, la salsa inglesa, y la salsa picante. Se lleva a un hervor y se cocina a fuego fuerte, revolviendo con frecuencia para desmenuzar el cazón, por unos 20 minutos o hasta secar.
- 6) Se retira del fuego y se pone aparte a enfriar antes de rellenar las empanaditas.

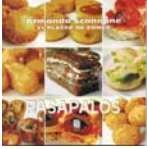


RELLENO DE COCHINO

24 porciones

Ingredientes

250 gramos de cochino sin grasa • 1/4 de taza de aceite • 3/4 de taza de cebolla picadita • 2 dientes de ajo machacados • 1 taza de tomate picadito, sin piel y sin semillas • 1/4 de pimentón rojo picadito, sin semillas • 1 cucharada de ají dulce picadito • 1 ají dulce • la pulpa picadita de 6 aceitunas medianas • 1/2 cucharadita de alcaparras pequeñas picaditas, unas 10 • 2 cucharadas de pasas • 1/4 de cucharadita de pimienta negra • 1 1/2 cucharadita de sal • 1/2 cucharadita de salsa inglesa Worcestershire • 1 cucharada de salsa de tomate ketchup • 2 cucharadas de vino dulce Moscatel o similar • 1 cucharada de azúcar • 1/2 cucharada de encurtidos en mostaza picaditos.



RELLENO DE QUESO

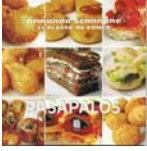
24 porciones

Ingredientes

2 tazas, 200 gramos, de queso blanco, tipo Maracay, rallado grueso o el mismo peso de queso de mano picadito; aceite para freír.

Preparación

1) Con un tenedor se mezclan todos los ingredientes y se procede a armar los pastelitos igual a como se ha indicado anteriormente.



MINI POLENTAS DE MASA

100 unidades

Ingredientes para el relleno

1/4 de taza de aceite • 3/4 de taza de cebolla picadita • 2 dientes de ajo machacados • 1/3 de taza de pimentón rojo rallado, sin venas y sin semillas • 3/4 de taza de tomate picadito, sin piel y sin semillas • 300 gramos de carne de cochino sin grasa, molida gruesa • 1 1/2 cucharada de salsa de tomate ketchup • 1 1/2 cucharada de vino dulce tipo Moscatel • 1 cucharada de salsa inglesa Worcestershire • 1/4 de cucharadita de pimienta negra, recién molida • 1 1/2 cucharadita de sal • 1 cucharada de encurtidos en mostaza picaditos • 2 cucharadas de azúcar • la pulpa picadita de 4 aceitunas medianas • 1 1/2 cucharada de pasas • 1 cucharadita de alcaparras pequeñas.

Preparación del relleno

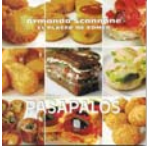
- 1) En un caldero se pone el aceite a calentar. Se agregan la cebolla y el ajo y se cocinan hasta marchitar, unos 5 minutos. Se agregan el pimentón y el tomate. Se lleva a un hervor y se cocina unos 7 minutos.
- 2) Se agregan el cochino, se revuelve y se cocina por 2 a 3 minutos.
- 3) Se agregan la salsa de tomate, el vino, la salsa inglesa, la pimienta, la sal, los encurtidos, el azúcar, las aceitunas, las pasas y las alcaparras. Se revuelve. Se cocina unos 8 minutos a fuego fuerte. Se tapa, se pone a fuego suave y se cocina hasta secar, unos 30 minutos. Se retira del fuego y se pone aparte a enfriar.

Ingredientes para la masa

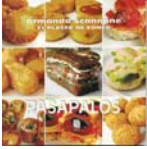
1 kilo de masa de maíz 12 cucharadas de mantequilla • 1 lata de 175 gramos • 2 cucharaditas de sal • 5 huevos enteros y 2 amarillos de huevo • 1 taza más 2 cucharadas de azúcar • 1 1/2 taza de leche • 1 taza más 2 cucharadas de queso blanco duro, tipo llanero, rallado • 1 cucharadita de polvo de hornear • 1/8 de cucharadita de bicarbonato de sodio • el relleno o guiso preparado según se indica anteriormente.

Preparación de la polenta

- 4) Se precalienta el horno a 375 F.
- 5) En el recipiente de una batidora eléctrica con la piedra para amasar, se pone la masa, la mantequilla y la sal y se baten por unos 3 a 4 minutos.
- 6) Se agregan los huevos y los amarillos, uno a uno, y se continúa batiendo por unos 5 minutos.
- 7) Se agregan el azúcar y se bate por unos 5 minutos más.



- 8) Se agregan alternadamente, a baja velocidad, la leche y el queso. Se mezcla bien. Se aumenta la velocidad y se bate unos 3 a 4 minutos, raspando las paredes del recipiente de vez en cuando con una espátula para mezclar bien.
- 9) Se pasa la mezcla a través de un colador de alambre no demasiado fino para eliminar cualquier grumo, presionando con cuchara de madera o espátula contra las paredes del colador.
- 10) Se agregan a la mezcla el polvo de hornear y el bicarbonato. Se revuelve bien.
- 11) Con una cuchara se pasa a los moldecitos (preferiblemente una hoja de sillopc con agujeros o moldecitos) la mitad de la mezcla, cubriendo el fondo y un poco más alto junto a las paredes. Luego con una cuchara se agrega relleno o guiso, sin llegar a las paredes del molde. Se cubre luego con el resto de la mezcla de masa. Se alisa por encima.
- 12) Se mete el molde en el horno de 15 a 20 minutos o hasta que al introducir una aguja ésta salga seca.
- 13) Se saca el molde del horno y se pone sobre una rejilla de alambre. Cuando se vaya a servir se voltea la polenta sobre una bandeja. Se le quita el papel y se sirve caliente. Se puede conservar en la nevera hasta por 2 días. En ese caso se deja en el molde y cuando se vaya a servir, se saca de la nevera, se tiene fuera por 1 hora y se mete en el horno precalentado a 300 grados, por 30 minutos.
- 14) Se saca el molde del horno, se sacan las mini polentas y se sirven calientes.



HALLAQUITAS DE QUESO

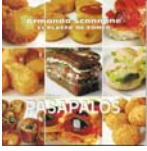
60 hallaquitas

Ingredientes

400 gramos de Masa de Maíz • las hojas secas de 4 Ó 5 mazorcas de maíz • 1 taza de queso blanco duro, tipo llanero, rallado • 3 cucharadas de leche • 4 cucharadas de mantequilla • 1 cucharada de sal • 3 cucharadas de manteca de cochino • 10 tazas de agua • 2 cucharaditas de sal para cocinar las hallaquitas.

Preparación de las hallaquitas

- 1) Se lavan, se separan y se remojan las hojas hasta que se suavicen y sean fáciles de manipular.
- 2) En un envase se mezclan los ingredientes, incorporando poco a poco la manteca y el agua mientras se amasa con las manos por 5 minutos o hasta que la masa esté compacta y brillante y despegue de la superficie.
- 3) Se toma una hoja ya remojada y se rellena con un poquito de masa del tamaño deseado pero muy pequeño, se coloca dentro de la hoja ocupando las 2/3 de la mitad inferior a partir de la mitad. Se cubre la masa enrollando la hoja. Se dobla la mitad superior de la hoja sobre la inferior ya llena, haciendo coincidir los extremos. Se amarran los extremos y luego se amarra fuertemente por la mitad para distribuir uniformemente la masa dentro de la hoja y hacerle tomar la forma de un 8, característica de las hallaquitas. Se amarran las hallaquitas con tiras sacadas de las mismas hojas y se ponen aparte.
- 4) Mientras tanto, en una olla grande se cocinan las hallaquitas en 10 tazas de agua y 2 cucharaditas de sal por 20 a 25 minutos.
- 5) Se sabe cuando están golpeándolas con los dedos. Deben sonar igual que las arepas cuando están listas.
- 6) Se sacan las hallaquitas de la olla y se ponen a escurrir verticalmente sobre una bandeja por unos 3 a 4 minutos. Se sirven calientes.

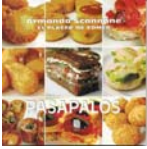


HALLAQUITAS DE AJÍ DULCE

60 hallaquitas

Ingredientes

400 gramos de Masa de Maíz • las hojas secas de 4 ó 5 mazorcas de maíz • 5 cucharadas de ají dulce picadito • 4 cucharadas de mantequilla • 1 cucharadita de sal • 2/3 de taza de queso blanco duro, tipo llanero, rallado • 1 a 2 cucharadas de agua • 10 tazas de agua • 2 cucharaditas de sal para cocinar las hallaquitas.



HALLAQUITAS DE CHICHARRÓN

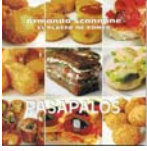
60 hallaquitas

Ingredientes

400 gramos de Masa de Maíz • las hojas secas de 4 ó 5 mazorcas de maíz • 100 gramos, 1 taza de chicharrón con poca grasa, molido • 1 cucharadita de sal • 3 cucharadas de manteca de cochino • 4 cucharadas de agua • 10 tazas de agua • 2 cucharaditas de sal para cocinar las hallaquitas.

Preparación

- 1) Se limpia y se muele gruesa la carne. Se pone aparte.
- 2) En un caldero pequeño se pone el aceite a calentar. Se agregan la cebolla y el ajo, se fríen hasta marchitar, unos 4 a 5 minutos. Se agregan el tomate, el pimentón y el aji dulce triturados con juntamente. Se agregan la carne molida y los de más ingredientes. Se cocina a fuego fuerte por 20 a 25 minutos. Se pone a fuego suave, se tapa y se cocina hasta secar un poco, unos 20 minutos más. Se deja enfriar antes de rellenar las empanaditas.



MINI CUZOLA (PASTELITOS DE QUESO RICOTTA)

50 pastelitos

Ingredientes

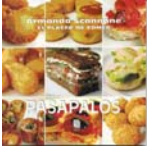
1/2 kilo de harina, 4 tazas • 1 cucharadita de polvo de hornear • 1 huevo entero y 2 amarillos de huevo • 4 cucharadas de mantequilla • 4 cucharadas de manteca vegetal • 1 1/2 cucharadita de sal • 2 cucharadas de azúcar • 2/3 de taza de agua helada • 1 amarillo de huevo ligeramente batido con 1 cucharada de agua.

Ingredientes para el relleno

300 gramos de queso ricotta sin sal, exprimida para eliminarle exceso de líquido • 125 gramos de queso provolone rallado • 125 gramos de queso crema Philadelphia • 125 gramos de salchichón o jamón finamente picadito • 3 amarillos de huevo • 1 1/2 cucharadita de perejil picadito • 1/4 cucharadita de pimienta blanca • 2 cucharaditas de sal.

Preparación de la masa básica

- 1) En un envase grande se cierne la harina conjunta mente con el polvo de hornear. Se le agregan los huevos, la mantequilla, la manteca, la sal y el azúcar. Se une muy bien con la punta de los dedos o con un mezclador de pasta.
- 2) Poco a poco se le va agregando el agua y se pasa a una mesa o superficie lisa, donde se termina de amasar con la punta de los dedos o con el mezclador de pasta.
- 3) Se divide en dos partes ligeramente desiguales y se deja en sendos envases reposando por 30 a 35 minutos, cubiertos con un paño.
- 4) En un envase, se mezclan con un tenedor, la ricotta, el queso crema, el provolone, los amarillos de huevo, el perejil, la pimienta y la sal y se pone aparte.
- 5) Se precalienta el horno a 375 °F.
- 6) Sobre una mesa enharinada se extiende la masa con un rodillo, hasta tenerla de un milímetro de espesor o menos y con un cortador de pasta circular de 3 a 4 centímetros de circunferencia se cortan círculos. Se les pone a la mitad de ellos, en el medio, una pequeña cantidad del relleno. Se les coloca encima otro círculo. Se cierran los bordes con los dedos o con un tenedor y se van poniendo en una bandeja para hornear.
- 7) Se mezcla el amarillo de huevo y la cucharada de agua y con la ayuda de una brocha se pintan los mini pasteles.
- 8) Se mete la bandeja en el horno y se hornea por unos 15 a 20 minutos hasta que doren.



TRIANGULITOS DE PASTA FILO RELLENOS CON RICOTTA

8 porciones

Ingredientes para el relleno

300 gramos de ricotta, sin sal • 1/2 cucharadita de sal • 1/8 de cucharadita de pimienta blanca, molida • 1/2 cucharada de azúcar • 1/32 de cucharadita de nuez moscada, rallada • 1 cucharada de perejil, picadito • 3 amarillos de huevo.

Ingredientes para los triangulitos

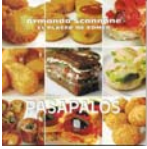
1 cucharada de mantequilla para engrasar una bandeja • 1 paquete de hojas de pasta filo para strüdel del cual se utilizarán 4 hojas para hacer 2 grupos de 2 hojas cada uno • 1/2 taza de mantequilla derretida y clarificada • 1/4 de taza de pan seco, tostado, molido y tamizado.

Preparación de los triangulitos

- 1) En un envase se mezclan bien todos los ingredientes. Se pone aparte.
- 2) Se precalienta el horno a 350 °F., Y se enmantequilla una bandeja para hornear.
- 3) Sobre una mesa se ponen aparte 2 servilletas ligera mente húmedas. En una de las servilletas se extiende el grupo de hojas de pasta juntas. Se cubre con una tercera servilleta húmeda cada vez que no se esté trabajando con ella. Sobre la otra servilleta se extienden, una a una, dos hojas de esa pasta y cada vez, con una brocha plana, se aplica a cada hoja una capa ligera de la mantequilla derretida y una capa del pan molido, procurando que la pasta no quede descubierta mientras no se trabaje con ella.
- 4) Con un corta pasta se cortan a lo largo tiras de unos 4 a 5 centímetros de ancho. Se pone en el centro de uno de los extremos de cada tira 1 cucharadita del relleno y se comienza a doblar la tira sobre sí misma y sobre el re lleno en triángulos sucesivos, como se dobla una bandera, se deben hacer al menos 4 dobleces cada vez, para que el relleno quede confinado y no pueda salirse. Se corta el resto de la tira de pasta.
- 5) Se van colocando los triángulos, con el último doblez hacia abajo, en la bandeja engrasada con mantequilla.
- 6) Se repite la operación cada vez con 2 hojas de pasta
- 7) Se cubren ligeramente los triángulos con mantequilla derretida, se mete, la bandeja en el horno y se hornea por 35 a 40 minutos, hasta dorar bien. Se saca la bandeja del horno, con una espátula se despegan los triángulos del fondo de la bandeja y se ponen en otra bandeja a enfriar. Se sirven



calientes o fríos. NOTA: Pueden conservarse sin hornear por 24 horas en la nevera y pueden también congelarse.



CALAS

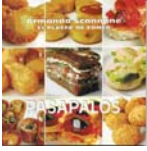
60 Calas

Ingredientes

20 rebanadas muy delgadas, de pan de sándwich • mantequilla • salsa mayonesa • 20 espárragos o pedazos que incluyan la punta. NOTA: Si se prefieren Mini calas se divide cada tajada en 4 porciones, todo lo de más igual.

Preparación

- 1) Se elimina la corteza del pan.
- 2) Si las rebanadas de pan son un poco gruesas, como las que se utilizan comúnmente para hacer sándwiches, se extiende un paño bastante húmedo sobre una superficie plana, se pone encima una capa de rebanadas de pan, se cubre el pan con otro paño bastante húmedo y así se continúan las capas hasta que se desee. Se les pone encima una tabla que las cubra y encima un peso. Esto se hace con el objeto de disminuir el grueso del pan y de que esté suave para poder doblarlo mejor.
- 3) Sobre una tabla se pone cada rebanada. Se unta ligeramente por una cara, primero con mantequilla y luego con mayonesa y se le pone encima, y diagonalmente, un espárrago o una parte que incluya la punta. Se doblan sobre el espárrago, diagonalmente hacia adentro, los dos cuartos laterales de la rebanada de pan, de manera que uno cubra parcialmente al otro y se sostienen en esa posición clavándoles un palillo. Quedan con la forma de las flores llamadas calas. Se ponen en una bandeja, quitándoles el palillo y se cubren con un paño húmedo hasta el momento de servirlos.



SÁNDWICHES DE PASTA DE QUESO

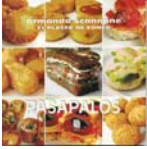
50 Sándwiches

Ingredientes

18 rebanadas de pan para sándwich • 100 gramos de queso amarillo, Gorda o Edam, rallado, 135 gramos de queso blanco duro rallado • 2 cucharadas de mantequilla • 3 cucharaditas de mostaza • 1/4 de taza de leche.

Preparación

1) Se elimina la corteza del pan. Se mezcla el resto de los ingredientes. Se cubren con una capa gruesa de la mezcla 9 de las rebanadas de pan y éstas, a su vez, con las otras 9 rebanadas. Se aprietan suavemente y cada unidad se corta en 6 pequeños sándwiches de 2 x 5 centímetros cada uno. Se ponen en una bandeja y se cubren con un paño ligeramente húmedo hasta que se van a servir.



SÁNDWICHES DE PASTA DE ATÚN Y SARDINAS CON ENCURTIDOS

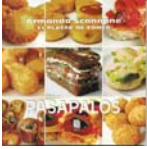
50 sándwiches

Ingredientes

1 lata de atún de 200 gramos, en aceite, machacado • 125 gramos de sardinas en aceite, machacadas • 2 cucharadas de mantequilla • 1/2 taza de cebolla • 1 cucharada de encurtidos en mostaza • 1 cucharada de pepinillos dulces • 1 cucharada de alcaparras • 1 ají dulce, todo picadito • 4 cucharadas de salsa mayonesa • 5 cucharadas de salsa de tomate ketchup • 2 cucharaditas de salsa inglesa Worcestershire • 12 gotas de salsa picante • 1/4 de cucharadita de sal • 1 cucharadita de azúcar • 1 cucharadita de mostaza preparada • pan para sándwich.

Preparación

1) Con un tenedor se trituran el atún y las sardinas a las que se les han eliminado las espinas. Se agregan los demás ingredientes hasta formar una pasta homogénea y se procede igual que la receta anterior.



SÁNDWICHES DE PASTA DE QUESO CON OPORTO

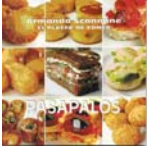
50 sándwiches

Ingredientes

125 gramos de queso Cheddar, triturado con un tenedor • 4 cucharadas de mantequilla • 5 cucharadas de vino Oporto • 1 cucharadita de salsa inglesa Worcestershire • 1/2 cucharadita de sal • 1/8 de cucharadita de pimienta cayena, molida • 1 1/6 de cucharadita de nuez moscada, molida • 1 ají dulce, picadito • pan para sándwich.

Preparación

1) Se ponen todos los ingredientes, menos el ají dulce, en el vaso de una tritadora y se trituran hasta hacer una pasta. Se le mezcla el ají dulce y se procede igual que las recetas anteriores.



SÁNDWICHES DE PASTA DE HÍGADO O FOIE GRAS CON ENCURTIDOS

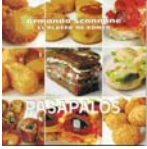
50 sándwiches

Ingredientes

100 gramos de pasta de hígado o de foie gras • 2 cucharadas de crema para batir • 2 cucharadas de mantequilla • 4 cucharadas de encurtidos en mostaza picaditos • 1/2 cucharada de azúcar. 1 cucharadita de salsa inglesa • pan para sándwich.

Preparación

1) Se mezclan los ingredientes y se procede como en las recetas anteriores.



SÁNDWICHES DE LECHUGA, ESPÁRRAGOS Y TOMATE

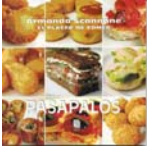
50 sándwiches

Ingredientes

Pan para sándwich • mantequilla • salsa mayonesa • hojas de lechuga • espárragos enlatados o cocidos • tomate en ruedas delgadas, sal y pimienta.

Preparación

1) Se unta el pan con la mantequilla y con la salsa mayonesa. Sobre la superficie untada de una tajada se colocan lechuga, espárragos y tomate. Se cubre con otra tajada, se comprime ligeramente y con un cuchillo o con un corta pasta se cortan pequeños sándwiches de 2 x 5 centímetros o circulares de 3 a 4 centímetros de diámetro.



SÁNDWICHES DE TOMATE Y BERROS CON QUESO CREMA

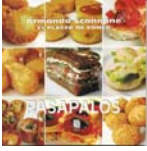
50 sándwiches

Ingredientes

Pan integral para sándwich. queso crema, tomate • berros • salsa vinagreta.

Preparación

1) Se lavan el tomate y el berro. Se secan. Se corta el tomate en ruedas delgadas y se mezcla la vinagreta al berro, eliminando el exceso con papel absorbente. Se unta el pan con el queso crema, encima se colocan el tomate y el berro, se cubre con otra tajada de pan, se comprime ligeramente y con un cuchillo o con un corta pasta se cortan pequeños sándwiches de 2 x 5 centímetros o circulares de 3 a 4 centímetros de diámetro.



TEQUEÑOS

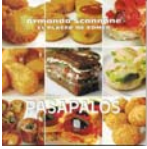
75 a 80 tequeños

Ingredientes

1/3 de taza de agua tibia • 2 1/4 cucharaditas de sal • 1/4 de cucharadita de azúcar • 2 huevos. 2 cucharadas de aceite • 450 gramos de harina • 1/2 kilo de queso blanco, semiduro • aceite para freír.

Preparación

- 1) Se corta el queso en trocitos de 1 x 1 x 5 centímetros, y se pone aparte.
- 2) En un envase se ponen el agua tibia, la sal, el azúcar, los huevos, el aceite, se mezcla ligeramente y se le agrega la harina. Se une con los dedos. Se vuelca sobre una mesa y se amasa hasta que despegue de la mesa y de las manos.
- 3) Con una máquina para amasar pasta o con un rodillo, se estira la pasta por partes hasta tener una tela fina que se corta en cintas de 2 centímetros de ancho.
- 4) Con esas cintas se envuelve cada trocito de queso comenzando por un extremo y terminando en el otro, cuidando que quede completamente cubierto y cerrado en los extremos. Se ponen los tequeños aparte.
- 5) En un caldero con el aceite caliente se fríen los tequeños, pocos a la vez, hasta dorar, unos 3 minutos. Se sacan del aceite con una cuchara perforada y se ponen sobre papel absorbente para eliminarles el exceso de grasa.



VARIANTE • TEQUEÑOS CON CUBIERTA DE MASA DE MAÍZ

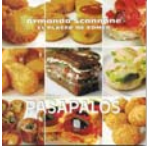
60 porciones

Ingredientes

1/2 kilo de masa de maíz con sal • 1/4 de cucharadita de azúcar • 1/2 kilo de queso blanco, semiduro • aceite para freír.

Preparación

- 1) Se corta el queso en trocitos de 1 x 1 x 5 centímetros. Se amasa la masa con la sal y el azúcar. Cada vez, se hace con las manos una pequeña bolita de masa a la cual, presionado, se le introduce el trocito de queso y con los dedos se le termina de cubrir con una capa delgada de masa, eliminando cualquier exceso de masa.
- 2) En un caldero con el aceite caliente se fríen los tequeños, pocos a la vez, hasta dorar, unos 3 minutos. Se sacan del aceite con una cuchara perforada y se ponen sobre papel absorbente para eliminarles el exceso de grasa.



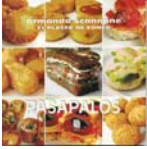
TOSTONES DE PLÁTANO VERDE CON CREMA DE QUESO

Ingredientes

225 gramos de queso crema • 1/4 de taza de jugo de cebolla colado • 1 1/2 cucharadita de mostaza • 1 1/2 cucharadita de salsa inglesa Worcestershire • 1/2 cucharadita de sal • 1/8 de cucharadita de pimienta blanca • 2 plátanos verdes • 2 tazas de aceite para freír • sal.

Preparación

- 1) En el recipiente de una batidora eléctrica se ponen el queso crema, el jugo de cebolla, la mostaza, la salsa inglesa, la sal y la pimienta. Se bate a alta velocidad por 5 minutos. Se pone esa crema aparte.
- 2) Se pelan los plátanos y se cortan transversalmente en ruedas muy delgadas, de 1 milímetro de espesor y se fríen en aceite caliente hasta dorar. Se sacan los tostones del aceite con una cuchara perforada, se ponen sobre papel absorbente y se rocían con sal.
- 3) Se pone la crema helada en un envase y se sirven los tostones alrededor.



CASABE TOSTADO CON MANTEQUILLA Y QUESO PARMESANO

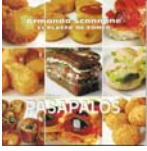
6 porciones

Ingredientes

Cazabe en circulitos • mantequilla. queso parmesano rallado finamente.

Preparación

- 1) Se precalienta el horno a 350 °F.
- 2) Se untan por un lado los circulitos de cazabe con mantequilla y ese lado se presiona contra el queso rallado puesto en un plato, para que el queso se adhiera al cazabe formando una capa. Se pone el cazabe sobre una bandeja de metal para hornear. Se mete la bandeja en el horno y se hornea hasta dorar ligeramente, unos 10 minutos.
- 3) Se saca la bandeja del horno, se pasan los cazabitos a una bandeja y se sirven de inmediato.



PAN CON TOMATE

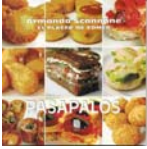
8 porciones

Ingredientes

Pan para sándwich • tomate, aceite de oliva • tomate picadito menudamente y aderezado con sal, pimienta, muy poco aceite de oliva y albahaca picadita.

Preparación

- 1) Se precaliente el horno a 400 °F.
- 2) Con un corta-pasta se cortan círculos de 2 a 4 centímetros de diámetro y se hornean hasta dorar ligera mente, unos 3 minutos. Se sacan del horno. Se frotran con la pulpa de un tomate maduro cortado horizontal mente en dos y sin semillas. Con un cuchillo se les extiende una gota de aceite de oliva y encima y en el centro, con una cucharita se les pone un mantoncito del toma te aderezado.



PALITOS DE QUESO PARMESANO

50 palitos

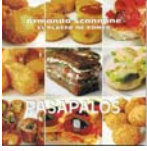
Ingredientes

1/2 kilo de pasta hojaldre • 1/2 taza de queso parmesano rallado • mantequilla a temperatura ambiente, blanda • 1/2 taza de queso parmesano rallado, en un plato.

Preparación

1) Con un rodillo se estira la pasta fría, con la 1/2 taza de queso distribuída uniforme y repetidamente por en cima y por debajo, hasta tenerla de 1 centímetro de espesor. Se cortan tiritas de 1 centímetro de ancho y 10 centímetros de largo. Se meten al congelador hasta estar muy frías, sin congelar, se sacan, se tuercen como tornillos y se vuelven al congelador, sin que se congelen, pues frías conservan la forma. Se sacan del congelador se les pone mantequilla o agua por encima con una brocha y se cubren con queso parmesano.

2) Se meten al horno sobre una bandeja y se hornean hasta dorar, unos 15 minutos.



MINI PIZZAS

24 porciones

Ingredientes para la masa

1/2 taza de agua tibia • 1 cucharadita de azúcar • 15 gramos de levadura en pasta o granulada, (1 cucharada) • 3 cucharadas de aceite • 1 cucharadita de sal • 2 taza de harina; harina.

Otros ingredientes para la pizza

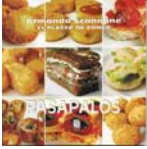
1 cucharada de aceite para engrasar el molde • 350 a 400 gramos de queso de mano o de mozzarella de leche de vaca, rallados por el lado grueso del rallo, unas 3 tazas • 2 cucharadas de albahaca, picadita • 1/8 de cucharadita de pimienta, molida • 1 kilo de tomate tipo italiano, "perita", picadito, 4 tazas, sin piel y sin semillas • 1 cucharadita de azúcar • 1 Ó 2 dientes de ajo, machacados • 1 cucharadita de sal • 1 lata de anchoas de 30 gramos, peso escurrido, unas 10 anchoas, con su aceite • 2 cucharadas de aceite.

Preparación de la masa

- 1) En un envase pequeño se ponen el agua tibia y el azúcar. Se le revuelve la levadura, se cubre y se deja en reposo en un lugar abierto por unos 30 minutos.
- 2) En un envase se mezclan el agua con la levadura, el aceite y la sal y, poco a poco, se le agrega la harina. Se amasa hasta lograr una masa suave que no se pegue de las manos. Se deja reposar 1 hora, cubierta con un paño, en lugar abrigado y sin corrientes. La masa debe, al menos, doblar su volumen.

Preparación de la pizza

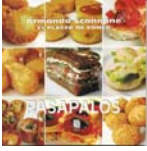
- 3) Se precalienta el horno a 350 F., Y se engrasa una bandeja preferiblemente de vidrio, para hornear de las dimensiones indicadas.
- 4) Se ralla el queso. Se pone aparte.
- 5) En un envase se mezclan la albahaca, la pimienta, el tomate, el azúcar, el ajo, la sal y las anchoas picaditas. Se revuelve. Se pone aparte.
- 6) Se pone la masa nuevamente sobre la mesa enharinada, se amasa un poquito con un rodillo enharinado, se estira hasta alcanzar, aproximadamente, las dimensiones para cubrir la bandeja donde se va a hornear. La masa se enrolla en el rodillo y se desenrolla sobre la bandeja. Con los dedos se estira la masa hasta cubrir la bandeja y queda lista para rellenarla.
- 7) Se extiende el queso sobre la masa, encima se extiende uniformemente la mezcla que se tiene aparte.



8) Se mete la bandeja en el horno y se hornea hasta dorar por los bordes de la pizza, unos 35 a 40 minutos. Se saca del horno y se procede de acuerdo a la nota de inicio.

NOTA: La mejor manera de hacerlas es haciendo una pizza grande rectangular o circular y con un corta-pasta cortar las mini-pizzas del tamaño deseado, al sacarla del horno, en círculos de unos 2 a 4 centímetros de diámetro, para servir las de inmediato.

NOTA: Pueden utilizarse igualmente otros rellenos.



MINI BOLLITOS PELONES

24 porciones

Ingredientes para el relleno

1/4 de taza de aceite • 1/2 taza de cebolla picadita • 1 a 2 dientes de ajo machacados • 1/2 taza de tomate picadito, sin piel y sin semillas • 1/4 de taza de pimentón rojo rallado, sin venas y sin semillas • 200 gramos de co chino sin grasa, molido • la pulpa picadita de 5 aceitunas medianas • unas 12 alcaparras pequeñas. 2 cucharadas de pasas • 1/4 de cucharadita de pimienta • 1 cucharadita de sal • 1/2 cucharadita de salsa inglesa Worcestershire • 1 cucharada de salsa de tomate ketchup • 1 cucharada de vino dulce tipo Moscatel • 1/4 de taza de consomé de carne.

Preparación del relleno

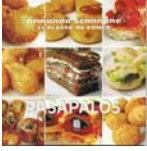
- 1) En un caldero se pone el aceite a calentar. Se agregan la cebolla y el ajo y se cocinan hasta marchitar, unos 4 a 5 minutos. Se agregan el tomate y el pimentón. Se lleva a un hervor y se cocina hasta secar un poco, unos 6 a 7 minutos.
- 2) Se agrega el cochino, se revuelve y se cocina unos 4 a 5 minutos.
- 3) Se agregan las aceitunas, las alcaparras, las pasas, la pimienta, la sal, la salsa inglesa, la salsa de tomate, el vino y el consomé. Se revuelve bien. Se lleva a un hervor. Se tapa. Se pone a fuego suave y se cocina por 8 a 10 minutos hasta secar un poco pero todavía con un poquito de líquido. Si se quiere dar color y más sabor a la masa se apartan 1 ó 2 cucharadas de ese líquido que se usará en la preparación de los bollos, para agregar a la masa y se pone el guiso aparte a enfriar un poco.

Ingredientes para la salsa

1 taza de cebolla picadita • 2 dientes de ajo machaca dos • 2 tazas de tomate picadito • 1/4 de taza de pimentón picadito • 1/4 de taza de aceite para freír • 1/4 de cucharadita de pimienta negra • 2 cucharaditas de sal.

Preparación de la salsa

- 4) Se trituran conjuntamente con la cebolla, los ajos machacados, el tomate y el pimentón.
- 5) En un caldero se pone el aceite a calentar. Se agrega la mezcla triturada. Se agregan la pimienta y la sal. Se lleva a un hervor y se cocina unos 5 minutos hasta espesar ligeramente. Se pone aparte.



Ingredientes para la masa

1/2 kilo de masa • 1 cucharada de salsa producida en la preparación del relleno • 1 cucharadita de mantequilla • 2 amarillos de huevo • 1 cucharadita de sal.

Preparación de la masa

En una bandeja grande, se amasa la masa muy bien con los demás ingredientes: la salsa que se apartó del guiso, si se quiere dar color a la masa, la mantequilla, los amarillos de huevo y la sal.

Ingredientes para la preparación de los bollitos

6 tazas de consomé de carne; 1 cucharadita de sal; 1/2 taza de aceite para freír.

Preparación final

6) Se hacen bolitas de masa de 2 centímetros de diámetro. Con la ayuda del palo de una cuchara de madera mojado en agua se le hace un hueco procurando que conserven forma esférica y que las paredes queden delgadas, de 5 milímetros de espesor. Se rellena cada bolita con una muy pequeña cantidad de guiso y se tapa el hueco uniendo la masa con los dedos y manteniendo la forma esférica.

7) En una olla se pone el consomé y la sal. Se lleva a un hervor. Se agregan los bollitos. Se lleva a un hervor y se cocinan hasta que comiencen a flotar, se sacan con una cuchara perforada y se ponen aparte.

8) En una olla ancha para que los bollitos quepan en una sola capa se pone la salsa de tomate. Se lleva a un hervor. Se agregan los bollitos y se cocinan a fuego mediano por unos 5 a 7 minutos, hasta que la salsa espese un poco, pero no demasiado o también, sólo se espesa la salsa y con ella se sirven los bollitos.