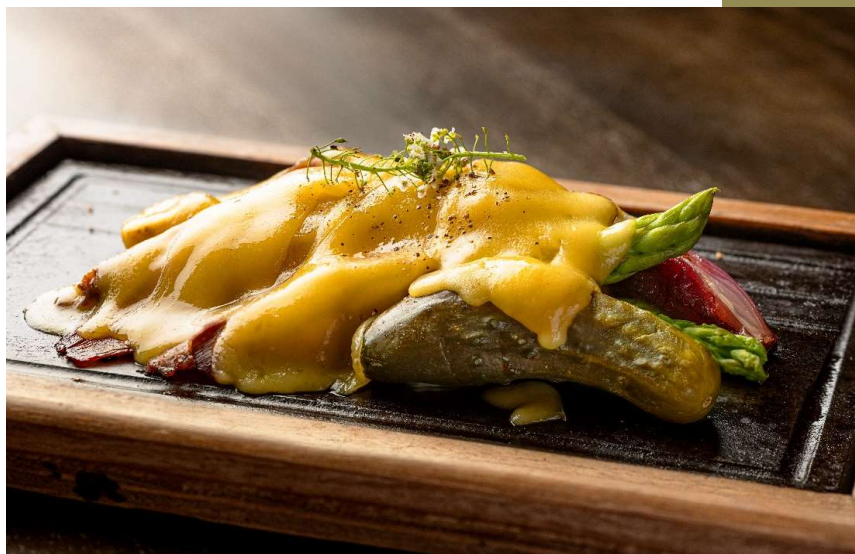


# Recetas 2024

## Mesa Fria



### Receta: Reduccion de oporto 500 g de reduccion

| Ingrediente     | Cantidad    | U.Conv.Porcion | Elaboracion                                 |
|-----------------|-------------|----------------|---|
| Oporto          | 1500 gramos |                | Poner a fuego bajo a reducir sin que hierva |
| Azucar empacada | 200 gramos  |                |   |

### Receta: Reduccion de balsamico 500 g de reduccion

| Ingrediente       | Cantidad    | U.Conv.Porcion | Elaboracion                                 |
|-------------------|-------------|----------------|---|
| Vinagre balsamico | 1500 gramos |                | Poner a fuego bajo a reducir sin que hierva |
| Azucar empacada   | 200 gramos  |                |   |

### Receta: Camaron pinky (raclette) 1 porcion

| Ingrediente         | Cantidad   | U.Conv.Porcion | Elaboracion   |
|---------------------|------------|----------------|---|
| Camaron Pinky       | 100 gramos |                | Se empaca al vacio y se cocina al sous vide por 7 min |
| Mantequilla sin sal | 14 gramos  |                |   |
| Chives              | 2 gramos   |                |   |
| Perejil             | 2 gramos   |                |   |

| <b>Receta: Cous Cous 450 g</b> |            |                |   |
|--------------------------------|------------|----------------|---|
| Ingrediente                    | Cantidad   | U.Conv.Porcion | Elaboracion   |
| Israeli pearl cous cous        | 500 gramos |                | Hervir el fondo y rectificar con la sal. En un bowl poner todos los ingredientes y tapar. Reservar. |
| Fondo                          | 500 ml     |                |   |
| Sal                            | 2 gramos   |                |   |
| Laurel                         | 1 hoja     |                |   |

| <b>Receta: Quinoa 243 g</b> |            |                |  |
|-----------------------------|------------|----------------|--|
| Ingrediente                 | Cantidad   | U.Conv.Porcion | Elaboracion  |
| Quinoa Negra                | 212 gramos |                | Cuando el fondo hierve echar la quinoa y cocinar durante 1 hora a fuego medio. |
| Fondo                       | 500 ml     |                |  |
| Sal                         | 6 gramos   |                |  |

| <b>Receta: Hongo Mediterranea 300 g</b> |            |                |  |
|---|------------|----------------|--|
| Ingrediente                             | Cantidad   | U.Conv.Porcion | Elaboracion  |
| Hongo Portobello                        | 300 gramos |                | Se saltea se agrega el vino blanco y el ajo, reservar. |
| Tomillo                                 | 5 gramos   |                |  |
| Romero                                  | 1 gramos   |                |  |
| Aceite rbd                              | 50 ml      |                |  |
| Ajo pelado                              | 25 gramos  |                |  |

| <b>Receta: Vinagreta de Naranja y Albahaca 840 g</b> |            |                |  |
|--|------------|----------------|--|
| Ingrediente  | Cantidad   | U.Conv.Porcion | Elaboracion  |
| Albahaca   | 32 gramos  |                | Sacar la ralladura de las naranjas con cuidado de no llegar a la parte blanca. Poner todos los ingredientes en un bowl y batirlos con un batidor glovo hasta que todos los ingredientes queden integrados. Rectificar con sal. |
| Mostaza Dijon  | 120 gramos |                |  |
| Naranja importada                                    | 3 ud       |                |  |
| Miel de abeja  | 60 gramos  |                |  |
| Limon Mesino   | 5 ud       |                |  |
| Aceite de Oliva Extra virgen                         | 500 ml     |                |  |
| Vinagre Manzana                                      | 30 gramos  |                |  |
| Mostaza Granulada                                    | 30 gramos  |                |  |

| <b>Receta: Huevos de Codorniz 100 und</b> |              |                |   |
|---|--------------|----------------|---|
| Ingrediente                               | Cantidad     | U.Conv.Porcion | Elaboracion   |
| Vinagre Blanco sintetico                  | 45 ml        |                | Se pone a hervir el agua y se cocinan por 7 min, pasados los 7 min se echan en agua de hielo. |
| Huevos de codorniz                        | 100 unidades |                |   |
| Agua                                      |              |                |   |

| <b>Receta: Edamame 200 g</b> |            |                |  |
|------------------------------|------------|----------------|--|
| Ingrediente                  | Cantidad   | U.Conv.Porcion | Elaboracion  |
| Sal                          | 9 gramos   |                | Se pochán durante 1 min y se echan en agua de hielo. |
| Edamame                      | 454 gramos |                |  |

| <b>Receta: Aderezo de Soya y ajo 450 ml</b> |          |                |  |
|---|----------|----------------|--|
| Ingrediente                                 | Cantidad | U.Conv.Porcion | Elaboracion  |
| Ajo pelado                                  | 7 g      |                | Una vez salteados los hongos portobellos agregamos la soya y ajo, ponemos en un bowl y emulsionamos con aceite |
| Salsa de soya                               | 275 ml   |                |  |
| Aceite Extra virgen lata amarilla           | 125 ml   |                |  |
| Culantro                                    | 1 tallo  | 20 gramos      |  |

| <b>Receta: Reduccion de Citricos 150 g</b> |            |                |  |
|--|------------|----------------|--|
| Ingrediente                                | Cantidad   | U.Conv.Porcion | Elaboracion  |
| Naranja                                    | 5 unidades |                | Exprimir todos los jugos y poner a reducir cuando lleve la mitad reducido incorporar el azucar y apagar. |
| Naranja importada                          | 5 unidades |                |  |
| Limon                                      | 5 unidades |                |  |
| Azucar empacada                            | 150 gramos |                |  |

| <b>Receta: Ajo Rostizado 400 g</b> |            |                |                               |
|------------------------------------|------------|----------------|-------------------------------|
| Ingrediente                        | Cantidad   | U.Conv.Porcion | Elaboracion                   |
| Ajo pelado                         | 500 gramos |                | Poner a confitar a fuego bajo |
| Aceite RBD                         | 600 gramos |                |                               |

| <b>Receta: Bolas de queso 4375 g(125 unidades de 35g)</b> |            |                |  |
|---|------------|----------------|--|
| Ingrediente   | Cantidad   | U.Conv.Porcion | Elaboracion  |
| Queso crotin  | 700 gramos |                | Revolver el queso crotin y el queso crema, ponerle sal gusto; congelarlas. Una vez congeladas empanizarlas pasandolas por harina, huevo, harina, huevo y panko. Poner a congelar otra vez. |
| Queso crema tipo americano                                | 300 gramos |                |  |
| Harina refinado nacarina                                  | 450 gramos |                |  |
| Huevos  | 7 und      |                |  |
| Pan crocante para rolls                                   | 260 gramos |                |  |

| <b>Receta: Mezcla para ahumar 4 piezas de picanha</b> |            |                |                          |
|---|------------|----------------|--------------------------|
| Ingrediente   | Cantidad   | U.Conv.Porcion | Elaboracion              |
| Romero  | 80 gramos  |                | Revolver todo. Reservar. |
| Paprika   | 100 gramos |                |                          |
| sazonador cajun                                       | 50 gramos  |                |                          |
| sal kosher  | 10 gramos  |                |                          |
| Aceite oliva  | 100 ml     |                |                          |

| <b>Receta: Costra de semillas 1090 g</b> |            |                |  |
|--|------------|----------------|--|
| Ingrediente                              | Cantidad   | U.Conv.Porcion | Elaboracion  |
| Semilla de Culantro                      | 400 gramos |                | Procesar todos los ingredientes dejandolos en granos medianos. |
| Pimienta negra en grano                  | 200 gramos |                |  |
| Semillas de Apio                         | 400 gramos |                |  |
| Sal                                      | 150 gramos |                |  |

| <b>Receta: Carpaccio de Res 1200 g (12 Carpaccios)</b> |             |                |  |
|--|-------------|----------------|--|
| Ingrediente  | Cantidad    | U.Conv.Porcion | Elaboracion  |
| Lomo Ancho   | 2000 gramos | 1 lomo         | Hacer la costra con las semillas. Envolver la carne con la costra sellar por todos los lados durante dos minutos. Reservar, una vez frios envolverlos con plastico y luego aluminio. Poner a congelar. |
| Semillas de culantro                                   | 40 gramos   |                |  |
| Pimienta negra en grano                                | 20 gramos   |                |  |
| Semillas de Apio                                       | 40 gramos   |                |  |
| Sal  | 15 gramos   |                |  |

| <b>Receta: Remoulde de Miso 1176 g</b>     |            |                  |  |
|--|------------|------------------|--|
| Ingrediente                                | Cantidad   | U.Conv.Porcion   | Elaboracion  |
| huevos                                     | 180 gramos | 2 yemas 2 huevos | Poner todos los ingredientes en el procesador menos el aceite una vez unificado incorporar el aceite en un hilo fino hasta tener una textura homogenea y compacta. |
| Mostaza Dijon                              | 120 gramos |                  |  |
| pasta soya miso                            | 240 gramos |                  |  |
| Aceite de oliva extra virgen lata amarilla | 240 ml     |                  |  |
| Aceite RBD                                 | 600 ml     |                  |  |
| Limon                                      | 6 und      | 60 ml            |  |
| Salsa de soya                              | 30 ml      |                  |  |

| <b>Receta: Emulsion de Wasabi 705 g</b> |            |                |  |
|---|------------|----------------|--|
| Ingrediente                             | Cantidad   | U.Conv.Porcion | Elaboracion  |
| Huevo                                   | 50 gramos  | 1 und          | Poner todos los ingredientes en el procesador menos el aceite una vez unificado incorporar el aceite en un hilo fino hasta tener una textura homogenea y compacta. |
| Yema de huevo                           | 30 gramos  | 1 und          |  |
| Mostaza Dijon                           | 10 gramos  |                |  |
| Wasabi                                  | 3 gramos   |                |  |
| Jugo Limon                              | 15 ml      |                |  |
| Aceite RBD                              | 600 gramos |                |  |
| Vinagre de Arroz (receta)               | 40 ml      |                |  |
| Salsa de soya                           | 30 ml      |                |  |
| Sake on silver                          | 40 ml      |                |  |

| <b>Receta: Aderezo yogurt y eneldo 520 g</b> |            |                |  |
|--|------------|----------------|--|
| Ingrediente                                  | Cantidad   | U.Conv.Porcion | Elaboracion  |
| Yogurt natural 500g                          | 500 gramos |                | Poner todos los ingredientes en el procesador menos el aceite una vez unificado incorporar el aceite en un hilo fino hasta tener una textura homogenea y compacta. |
| Eneldo                                       | 1 rollo    |                |  |
| Sal  | 4 gramos   |                |  |
| Paprika                                      | 2 gramos   |                |  |
| Aceite Rbd                                   | 600 ml     |                |  |
| Huevos                                       | 2 und      |                |  |

| <b>Receta: Adicionales de hamburguesas 1 und</b> |           |                |  |
|--|-----------|----------------|--|
| Ingrediente                                      | Cantidad  | U.Conv.Porcion | Elaboracion  |
| Tomate-Cebolla                                   |           |                | La hamburguesa Furca lleva: un adicional de tomate- cebolla fresca y cebolla caramelizada y hongo. |
| Tomate pera                                      | 30 gramos |                |  |
| Cebolla Morada                                   | 20 gramos |                |  |
| Lechuga  | 10 gramos |                |  |
| Cebolla caramelizada- hongo                      |           |                |  |
| Cebolla blanca en juliana                        | 50 gramos |                |  |
| Hongo portobello Lazcas                          | 50 gramos |                |  |
| Peter vela merlot                                | 30 gramos |                |  |
| Demiglase (preparacion)                          | 30 gramos |                |  |

| <b>Receta: Alioli de Rabano 1378 g</b> |            |                |  |
|--|------------|----------------|--|
| Ingrediente                            | Cantidad   | U.Conv.Porcion | Elaboracion  |
| Huevo                                  | 100 gramos | 2 und          | En la procesadora anadir todos los ingredientes excepto el aceite. Una vez los ingredientes esten en mezcla homogenea agregar poco a poco el aceite hasta completar la cantidad. . |
| Yema de huevo                          | 60 gramos  | 2 und          |  |
| Limon                                  | 1 und      | 30 ml          |  |
| Rabano picante Horseradish             | 90 gramos  |                |  |
| Mostaza Dijon                          | 30 gramos  |                |  |
| Aceite RBD                             | 600 ml     |                |  |
| Sal                                    | 5 gramos   |                |  |

| <b>Receta: Kimchi 2392 g</b> |             |                |   |
|------------------------------|-------------|----------------|---|
| Ingrediente                  | Cantidad    | U.Conv.Porcion | Elaboracion   |
| Repollo Blanco               | 2350 gramos | 1000 g         | Saltear el repollo, agregar el resto de ingredientes y cocinar a fuego bajo, rectificar la sal. |
| Cebollino (hojas)            | 1 rollo     | 100 g          |   |
| Zanahoria                    | 170 gramos  |                |   |
| Vingre de arroz (receta)     | 800 ml      |                |   |
| Costra de semilla            | 10 gramos   |                |   |

| <b>Receta: Echalots Gastric 602 g (354g sin jugo)</b> |             |                |   |
|---|-------------|----------------|---|
| Ingrediente   | Cantidad    | U.Conv.Porcion | Elaboracion   |
| Echalot   | 1000 gramos |                | Sellar en un Sarten las Echalotes con el tomillo, cuando esten doradas incorporar los liquidos y el azucar y cocinar a fuego bajo durante 45 min aprox. |
| Aceite RBD  | 30 gramos   |                |   |
| Azucar empacada                                       | 200 gramos  |                |   |
| Vinagre de manzana                                    | 25 ml       |                |   |
| Vinagre balsamico                                     | 150 ml      |                |   |
| Tomillo   | 1 rollo     |                |   |
| Peter vela merlot                                     | 50 ml       |                |   |

| <b>Receta: Aceitunas Kalamatas 4158 g</b> |             |                |   |
|---|-------------|----------------|---|
| Ingrediente                               | Cantidad    | U.Conv.Porcion | Elaboracion   |
| Aceituna Kalamata                         | 5000 gramos |                | Cortar el ajo en rodajas finas, la albahaca en chifnade. Revolver todos los ingredientes. (peso escurrido kalamata 3000g) |
| Ajo pelado                                | 158 gramos  |                |   |
| Albahaca                                  | 80 gramos   |                |   |
| Aceite oliva extra virgen lata amarilla   | 900 gramos  |                |   |

| <b>Receta: Duxelle 300 g</b> |            |                |  |
|------------------------------|------------|----------------|--|
| Ingrediente                  | Cantidad   | U.Conv.Porcion | Elaboracion  |
| Cebolla morada brunoise      | 250 gramos |                | Sellar en un Sarten la cebolla y el champiñon junto con el tomillo, cuando esten sellados incorporar los liquidos y el azucar y cocinar a fuego bajo durante 45 min aprox. |
| Champiñon                    | 125 gramos |                |  |
| peter vela merlot            | 20 ml      |                |  |
| Tomillo                      | 1 rama     |                |  |
| sal                          | 2 gramos   |                |  |
| Vinagre balsamico            | 35 ml      |                |  |
| azucar empacada              | 25 gramos  |                |  |

| <b>Receta: Receta Vinagre Sazonado 3500 ml</b> |             |                |   |
|--|-------------|----------------|---|
| Ingrediente                                    | Cantidad    | U.Conv.Porcion | Elaboracion   |
| Vinagre de Arroz                               | 2000 ml     |                | Incorporar todos los ingrediente y poner a fuego muy bajo hasta que se deshaga el azucar. |
| Azucar empacaa                                 | 1400 gramos |                |   |
| Sal  | 120 gramos  |                |   |

| <b>Receta: Tempura 800g</b> |            |                |   |
|-----------------------------|------------|----------------|---|
| Ingrediente                 | Cantidad   | U.Conv.Porcion | Elaboracion   |
| Huevos                      | 2 unidades |                | En un bowl poner los huevos, la soda, el azucar y la sal. Con un batidor globo ir incorporando la harina hasta obtener una consistencia adecuada. |
| Soda                        | 770 ml     |                |   |
| Sal                         | 5 gramos   |                |   |
| Harina refinado nacarina    | 600 gramos |                |   |
| Azucar empacado             | 5 gramos   |                |   |

| <b>Receta: Aceite pulpo 1750 g</b>         |             |                |  |
|--|-------------|----------------|--|
| Ingrediente                                | Cantidad    | U.Conv.Porcion | Elaboracion  |
| Aceite de oliva extra virgen lata amarilla | 1750 gramos |                | Incorporar en una olla todos los ingredientes en una olla y llevarlo a fuego bajo sin ebullicion. Colar el aceite emulsionado. |
| Paprika (pimenton ahumado)                 | 110 gramos  |                |  |

| <b>Receta: Mantequilla Cayena y Limon y perejil 552 g</b> |            |                |   |
|---|------------|----------------|---|
| Ingrediente   | Cantidad   | U.Conv.Porcion | Elaboracion   |
| mantequilla sin sal                                       | 500 gramos |                | Con la mantequilla a temperatura ambiente incorporar el resto de los ingredientes y revolver. Formar los rollos de mantequilla. |
| Limon   | 2 und      |                |   |
| Sal   | 25 gramos  |                |   |
| Pimienta cayena   | 2 gramos   |                |   |

**Receta: Aderezo de chorizo 280 g**

| Ingrediente         | Cantidad   | U.Conv.Porcion | Elaboracion  |
|---------------------|------------|----------------|--|
| Morrón              | 100 gramos | 1 und          | cortar el morrón en cuadros finos e incorporar el resto de indredientes menos la albahaca, al momento de salir un plato refrescar el aderezo con la albahaca |
| Aceite extra virgen | 40 ml      |                |  |
| Limon               | 40 ml      |                |  |
| Albahaca            | 3 und      |                |  |
| Almendras           | 100 gramos |                |  |
| Sal                 | 2 gramos   |                |  |

**Receta: Aderezo de Aguacate 250 g**

| Ingrediente   | Cantidad   | U.Conv.Porcion | Elaboracion  |
|---------------|------------|----------------|--|
| Aguacate      | 125 gramos |                | En la procesadora anadir todos los ingredientes excepto el aceite. Una vez los ingredientes esten en mezcla homogenea agregar poco a poco el aceite hasta completar la cantidad. . |
| Aceite RBD    | 100 ml     |                |  |
| Sal           | 2 gramos   |                |  |
| Yogurt        | 30 ml      |                |  |
| Jugo de limon | 20 ml      |                |  |
|               |            |                |  |

**Receta: Lacto pepinillos**

| Ingrediente        | Cantidad    | U.Conv.Porcion | Elaboracion  |
|--------------------|-------------|----------------|--|
| pepino baby        | 1300 gramos | 1 und          | Majar los ajos, ponerlo todo en una bolsa grande, sellar sin vacio, dejar en un toper almacenado durante 15 dias en un ambiente controlado, porcionar en bolsas de 100 g de pepinillo y el agua despues de terminada la fermentacion |
| pimienta grano     | 15 gramos   |                |  |
| semilla culantro   | 15 gramos   |                |  |
| semilla de mostaza | 15 gramos   |                |  |
| sal                | 39 gramos   |                |  |
| eneldo             | 40 gramos   |                |  |
| laurel             | 4 und       |                |  |
| agua               | 1500gramos  |                |  |
| ajo pelado         | 40gramos    |                |  |

**Receta: Alioli aji 620 g**

| Ingrediente   | Cantidad | U.Conv.Porcion | Elaboracion  |
|---------------|----------|----------------|--|
| Aji salsa     | 170 g    |                | En la procesadora anadir todos los ingredientes excepto el aceite. Una vez los ingredientes esten en mezcla homogenea agregar poco a poco el aceite hasta completar la cantidad. . |
| Aceite RBD    | 500 ml   |                |  |
| Jugo limon    | 38 ml    |                |  |
| Sal kosher    | pizca    |                |  |
| Huevo         | 50 g     | 1 und          |  |
| Yema de huevo | 30 g     | 1 und          |  |
| Yogurt        | 50 g     |                |  |
|               |          |                |  |













