

# Recetas 2024

## Sarten



### Receta: Salsa holandesa 600g

Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Yema de huevo	90 gramos	3 und	En la licuadora poner la yemas de huevo, el vino y el jugo de limon, una vez este la mantequilla derretida y tibia, ir incorporando poco a poco cuando ya forma una mezcla homogenea agregarle el resto de los liquidos y la mantequilla poco a poco.
Peter vela chardonnay	3 cdas		
Tabasco	3/4 cda		
Worcestershire	1 1/4 cda		
Vinagre blanco sintetico	2 cdas		
Mantequilla sin sal	400 gramos		
Sal	4 gramos		
Limon	1/2 cda		

### Receta: Salsa Demiglase 5000 g

Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Apio	200 gramos		Envolver los huesos con la pomodoro y ponerlos a dorar en el horno, una vez dorados ponerlos en la olla grande y llenarla de agua, la ponemos a reducir hasta que quede un cuarto de la olla en liquido. Con la cebolla morada y el vino hacer una reduccion e incorporarla a la reduccion de los huesos y ponerla a reducir mas hasta que obtenga una consistencia viscosa.
Cebolla	1200 gramos		
Agua	40 lts		
Zanahoria	600 gramos		
Puerro	450 gramos		
Jarrete bones	16 kgramos		
Tomate entero pelado	6000 gramos		
Cebolla Morada	2500 gramos		
Peter vela merlot	5000 ml		

<b>Receta: Salsa de pimienta 606 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Cebolla blanca	35 gramos		En una olla saltear la cebolla e incorporar la crema dulce, agregarle la pimienta y licuar que quede un poco entera la pimienta. Rectificar la sal.
Ajo pelado	3 gramos		
Peter vela chardonnay	20 ml		
Pimienta verde	20 gramos		
Crema dulce tetra brik	700 ml		
Sal	7 gramos		
Vinagre Blanco sintetico	15 ml		

<b>Receta: Salsa Romezco 850 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Romezco (preparacion fria)	250 gramos		Calentar todos los ingredientes, una vez unificados licuar hasta que quede una salsa homogenea y fina.
Fondo	400 ml		
Crema dulce tetra brik	250 ml		

<b>Receta: Salsa mostaza miso 456 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Pasta soya miso	150 gramos		En un sartén poner incorporar todos los ingredientes menos el culantro y limon, una vez unificados agregar el jugo de limon y el culantro. Rectificar
Mostaza Dijon	60 gramos		
Fondo	150 ml		
Crema dulce tetra brik	100 ml		
Culantro	1 rollo		
Limon	3 und		

<b>Receta: Compota de puerros 556g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Puerro	4 und		Cortar el puerro en julianas finas. Aparte en un sartén saltear la cebolla en brunoise, una vez lista poner el vino blanco, incorporar el puerro y demas ingredientes y cocinar a fuego bajo.
Peter vela chardonnay	100 ml		
Mantequilla	12 gramos		
Ajo pelado	10 gramos		
Sal	10 gramos		
Pimienta negra en grano	5 gramos		
Crema dulce tetra brik	200 ml		
Aceite Oliva	5 ml		
Cebolla Blanca	70 gramos		

<b>Receta: Short Rib 10000 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Short Rib	14200 gramos		Cortar la carne en tiras a lo largo del hueso; sellarla en la parrilla; ponerle el rub y agregar los liquidos, cocinar a 250 por aprox 5 hrs (por cada kg de carne son 15 grs de rub y 230 ml de jugo de naranja)
Paprika	150 gramos	Rub: 950 g	
Azucar cruda	400 gramos		
Sal	60 gramos		
Ajo en polvo	40 gramos		
Café en granos	350 gramos		
Jugo de naranja	6 lts		
Agua	10 lts		

<b>Receta: Relleno de hongos 3693 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Aceituna verde rebanada	500 gramos		Cortar los hongos en cuadros grandes, y la cebolla en brunoise. En una olla hacer una aceite de romero (picado Fino) y saltear la cebolla con este. Incorporar los hongos y el vino. Apagar el fuego y con el calor restante mezclar los ingredientes faltantes.
Hongos champiñon	1000 gramos		
Ajo pelado	30 gramos		
Cebolla blanca	100 gramos		
Romero	10 gramos		
Queso crema tipo americano	1000 gramos		
Hongo Portobello	1000 gramos		
Queso pecorino	83 gramos		

<b>Receta: Base Risotto 5784 g (53 pax de 110g)</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Riso arborio	2000 gramos		Saltear la cebolla en brunoise, agregar el risotto y saltear. Incorporar el vino blanco una vez reducido el vino seguir cocinando hasta que quede al dente.
Aceite rbd	15 gramos		
Peter vela chardonnay	2000 ml		
Fondo	2400 ml		
Cebolla Blanca	350 gramos		
Tomillo	5 gramos		
Sal kosher	20 gramos		

<b>Receta: Pure de papa 12 Kilos</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Papa corriente	15 kilos		Cocinar la papa, una vez cocida hacer el pure con la mantequilla en la batidora.
Sal kosher	200 gramos		
Mantequilla sin sal	2000 gramos		

<b>Receta: Pure de camote 12 kilos</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Camote zanahoria	15 kg		Cocinar el camote, una vez cocida hacer el pure con la mantequilla en la batidora.
Miel de Abeja	450 gramos		
Azucar empacada	900 gramos		
Sal	150 gramos		
Mantequilla sin sal	2000 gramos		
Piña	600 gramos		

<b>Receta: Pomodoro 1250 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Tomate entero pelado	1250 gramos		Poner la pomodoro a calentar la pomodoro y hecharle la albahaca en chiffonade. Majar un poco para que queden pedesos enteros.
Albahaca	20 hojas		

<b>Receta: Salsa Ayote 1100 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Ayote	900 gramos	793 g pelado	Saltear la cebolla en una olla mediana, agregar el ayote, agua, azucar y sal, cocinar hasta que este suave. Escurrir y licuar hasta que obtenga una consistencia homogenea.
Cebolla blanca	60 gramos		
Sal	5 gramos		
Azucar empacada	10 gramos		

<b>Receta: Ayote Brunoise 526 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Ayote	500 gramos		Cortar el ayote en lazcas grandes, ponerle aceite, sal, azucar y tomillo. Parrillar, una vez parrillado cortar en cuadros.
Sal	2 gramos		
Azucar empacada	5 gramos		
Tomillo	2 gramos		

<b>Receta: Mascarpone-Limon 221 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Queso mascarpone	220 gramos		Revolver. Reservar
Limon	2 unidades		
Sal	2 gramos		

<b>Receta: Azucar con canela 550 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Azucar moreno	500 gramos		Revolver todo.
Canela molida	50 gramos		

<b>Receta: Salsa Aji 600g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Aji peruano	1000 gramos		Cocinar el aji y blanquearlo. Pocosar todos los ingredientes juntos hasta obtener una consistencia homogenea.
Cebolla Blanca	300 gramos		
aceite extra virgen lata amarilla	90ml		
Limon	1/2 und	5 gramos	
Sal	3gramos		

<b>Receta: Croqueta de camote 1430 g (11 und)</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Pure de Camote	1100 gramos		una vez congelado las croquetas del pure pasar por harina, luego huevo y por ultimo panko
Panko	200 gramos		
Huevo	300 gramos	6 und	
Harina	100 gramos		
Sal	5 gramos		

<b>Receta: Pure de camote croqueta 1100 g (11 und)</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Camote Pelado	2500 gramos		pelar el camote que no tenga grumos negros, poner a cocinar, una vez cocino majarlo y porcionarle en croquetas circulares de 110 grs
Jugo de Naranja	250 gramos		
Sal	20 gramos		
Miel	200 gramos		

<b>Receta: Salsa gremolata 1100 g (11 und)</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Perejil	100 gramos		pelar el camote que no tenga grumos negros, poner a cocinar, una vez cocino majarlo y porcionarle en croquetas circulares de 110 grs
Ajo	20 gramos		
Rayadura de limon	3 und		

<b>Receta: Salsa espinaca 1100 g (11 und)</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Espinaca deshojada	100 gramos		calentar la crema con la sal; licuar todos los ingredientes
Crema Dulce	200 ml		
Sal	4 gramos		

<b>Receta: Pesto de Albahaca 100 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Albahaca	100 gramos		Blanquear la albahaca, procesar hasta hacer una pasta homogenea
Aceite oev	40 ml		

<b>Receta: Roasted Prime Rib 3100 kilos</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Entrecot	4000 gramos		Hacer un mirepix con los vegetales, marinar la carne con la sal y la pimienta; cocinar por aprox 3 hrs a 180 grados o hasta que quede 3/4
Sal gruesa	100 gramos		
Pimienta molida	50 gramos		
Zanahoria	300 gramos		
Ajo pelado	50 gramos		
Cebolla blanca	400 gramos		

<b>Receta: Salsa de Cordero</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Jugo de Naranja	100ml		En un Sarten se coloca el Jugo de Naranja, la Azucar Moreno, la Mejorana, se deja reducir y por ultimo se agrega la mantequilla para agregar Brillo.
Azucar Moreno y Canela	15gr		
Mejorana	5gr		
Mantequilla	5gr		

<b>Receta: Short Rib por 25k porciones de 300gr</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Short Rib	25k		
Jugo de Naranja	8L		
Mirin	1L		
Sake	3onz		
5 especias Chinas	500gr		
Cebolla blanca	200gr		
Horseradish	500gr		
Ajo	100gr		
Zanahoria	200gr		