

Recetas 2024

Almuerzos Conscientes



Receta: Carpaccio de Corvina (Plato Final)			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Corvina	50 grs		Base de corvina, freir carbón de yuca de manera distribuida la cebolla y alcaparras fritas, acomodar bola de yuca frita en el centro 3 gajos al rededor, 5 puntos de mayonesa de te, agregar jugo de limón, aceite de oliva y brotes de culantro de último.
Carbón de yuca	20 grs	1 Unidad	
Cebolla Morada	3 grs		
Alcaparra Frita	4 grs		
Gajo de naranja		3 unidades	
Mayonesa de Te	5 grs		
Jugo de Limon	3 ml		
Aceite de oliva	3 ml		
Brotes de culantro	1 gr		
Sal	1 gr		

Receta: Carpaccio de Salmon (Plato Final)			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Salmon	50 grs		Base de Salmon, agregar cebolla y alcaparras frescas distribuidas, agregar 5 puntos de mayonesa de curcua, jugo de limón, aceite de oliva, micros de albahaca
Cebolla Morada	3 grs		
Alcaparra	4 grs		
Sal	1 grs		
Jugo de limón	3 ml		
Aceite de Oliva	3 ml		
Brotes de Albahaca	1 grs		
Mayonesa de Curcuma	5 grs		
Esfera de Kefir	20 grs	1 unidad	

Receta: Mayonesa de Te Verde - Sub receta - Carpaccio de Corvina			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Aceite - TE	1500 ml		Introducir todos los ingredientes en la thermo mix en una velocidad de 3.5 agregar el aceite infusionado de forma hilo con un chupón hasta obtener una textura de mayonesa densa.
Huevos		4 unidades	
Jugo de Limón	25 ml		
Miel	100 grs		
Sal	10 grs		
Vinagre de manzana	50 ml		

Receta: Infusión de Aceite y Te Verde - Sub receta - Carpaccio de Corvina			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Te verde	100 grs		Sellar en bolsas de vacio y poner en agua hirviendo por mínimo 2 horas. Almacenar en frío.
Aceite RBD	5000 ml		

Receta: Mayonesa de Cúrcuma y Soya - Sub receta Carpaccio de Salmón			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Aceite RBD	2000 ml		Introducir todos los ingredientes en la thermomix en velocidad 3.5. Ya los ingredientes totalmente licuados agregar aceite en forma de hilo en chupón hasta obtener textura de mayonesa densa
Huevo		5 unidades	
Curcuma	60 grs		
Jegibre	30 grs		
Sal	6 grs		
Jugo de limón	30 ml		
Vinagre B	10 ml		
Soya	80 ml		

Receta: Esferas de Kefir - Sub receta Carpaccio de Salmón			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Kefir	500 grs		Mezclar el Kefir, crottin y queso crema, enfriar y hacer esferas, pasarlas por harina, huevo, harina, huevo, panko
Crottin	400 grs		
Queso crema	100 grs		
Huevo		5 unidades	
Panko	500 grs		
Harina	500 grs		

Receta: Tortilla de Zuatar - Sub receta Tacos de Entraña Ahumada			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Harina	1000 grs		Amasar todos los ingredientes hasta que la massa quese uniforme y bien mezclada
Zuatar	150 grs		
Sal	15 grs		
RBD Ajo	150 ml		
Agua	600 ml		
Polvo de hornear	20 grs		

Receta: Tacos de Entraña Ahumada (Plato Final)			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Tortillas de Zautar	40 grs	2 unidades	
Salsa de Berenjena	20 grs		
Entraña	120 grs		
Encurtido cebolla / jengibre	10 grs		
Asedrilla			

Receta: Alioli de Rábano			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porción	Elaboración
Yemas de huevo		2 unidades	
Huevos		2 unidades	
Horserodish	190 grs		
Ajo fermentado	40 grs		
Aceite RBD	650 ml		

Receta: Ensalada de la Huerta - Plato Final			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porción	Elaboración
Arugula	30 grs		Base de arugula, aderezo de naranja y aceite de trufa, queso pecorino, tartufo, lima y flor farol chino
Aderezo de naranja	25 grs		
Aceite Trufa	5 ml		
Lima	7 grs		
Pecorino	8 grs		

Receta: Mar y Tierra - Plato Final			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porción	Elaboración
Entraña	150 grs		Asar la entraña en el termino solicitado, freir camarones pinky, mezlar los camarones con el alioli, montar la falda en plancha, 3 camarones sobre 3 gajos de naranja, chives y flor de aliso
Camarones pinky	45 grs	3 unidades	
Alioli	15 grs		
Chives	3 grs		
Gajos de naranja	15 grs	3 unidades	
Aliso	0,5	3 unidades	

Receta: Chile de la casa (receta final)			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porción	Elaboración
Ají fermentado	150 grs		Tatemar los ají peruanos, procesar todos los ingredientes en la thermomix con temperatura de 100 grados, velocidad 3-4 por 10 minutos. Reducir en olla a thermomix, dejar una textura grumosa, espesa y cremosa
Chile panameño fresco	100 grs		
Siracha	60 grs		
Ají peruano picante	70 grs		
Culantro	30 grs		
Vinagre de manzana	120 ml		
Agua	100 ml		
Aceite Extra Virgen	100 ml		
Vinagre Blanco	100 ml		
Azucar	10 grs		
Sal	12 grs		
Miel de abeja	15 grs		
Chile tepin huerta	15 grs		

Receta: Salsa de Berenjena - Sub receta			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porción	Elaboración
Berenjena	575 grs		Cocinar las berenjenas a las brasas, cebolla en brunoise, perejil italiano, ajo y cebollino picado muy fino, mezclar todos los ingredientes en un bowl.
Cebolla Morada	80 grs		
Perejil italiano	35 grs		
Cebollino	35 grs		
Ajo Fermentado	50 grs		
Aceite de Oliva	125 ml		
Jugo de limón	300 ml		
Miel de abeja	200 grs		
Sal	15 grs		

Receta: Encurtido de cebolla y jengibre - Sub receta			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Cebolla Morada	1100 grs		Cebolla morada y jengibre en julianas finas, poner todos los demás ingredientes en olla y llevarlos a ebullición quitar del fuego y agregar la cebolla y el jengibre.
Agua	2000 ml		
Vinagre de manzana	1000 ml		
Vinagre blanco	1000 ml		
Pimienta rosa	20 grs		
Tomillo	50 grs		
Romero	50 grs		
Clavo de olor	5 grs		
Laurel	5 grs		
Jengibre	200 grs		