

Cena de Año nuevo

PARA 4 PERSONAS



Nicole Palominos
@cocinoconplantas
@raizcasaatelier

Ingredientes

1 palta mediana madura

1/2 pepino pelado y sin semillas

100 cc de crema de coco

Agua mineral con gas c/n

Hielo

Gotas de jugo de limón

Hojas de cilantro o perejil para decorar

Sal

Pimienta

Preparación:

1. Poner en la licuadora todos los ingredientes a excepción del cilantro o perejil.
2. Adicionar agua mineral hasta lograr una textura de sopa ligera y tersa.
3. Servir fría en shots acompañada de hojas de cilantro.

Sopa fría de palta

Pepino y coco

Ñoquis con "pulled pork"

Ingredientes

Ñoquis

2 tazas de papa molida
(4 papas medianas aprox.)

8 cdas de harina sin polvos de hornear

4 cdas de harina de garbanzos

Sal

Preparación:

1. Cocinar las papas, idealmente al horno y con piel por 40 minutos aprox. a 180°C o hasta que estén blandas. Otra opción sería cocinarlas en olla a partir de agua fría sin exceder la cocción.
2. Pelar las papas y moler con ayuda de un prensa papas.
3. En un bowl disponer el puré de papas y la sal. Probar para rectificar de condimentos.
4. Adicionar la harina sin polvos de hornear y la harina de garbanzos.
5. Formar una masa con ayuda de las manos pero sin amasar en exceso.
6. Realizar los ñoquis formando tiras de la masa, para luego cortar en porciones y dar la forma con ayuda de un tenedor o esterilla de sushi.
7. Podemos dejarlos sin diseño, es opcional.
8. Disponemos una olla con agua y llevamos a hervir.
9. Incorporamos los ñoquis y cocinamos hasta que floten.
10. No exceder la cocción.
11. Pasar los ñoquis a la salsa y servir de inmediato.



Ingredientes

Pulled pork

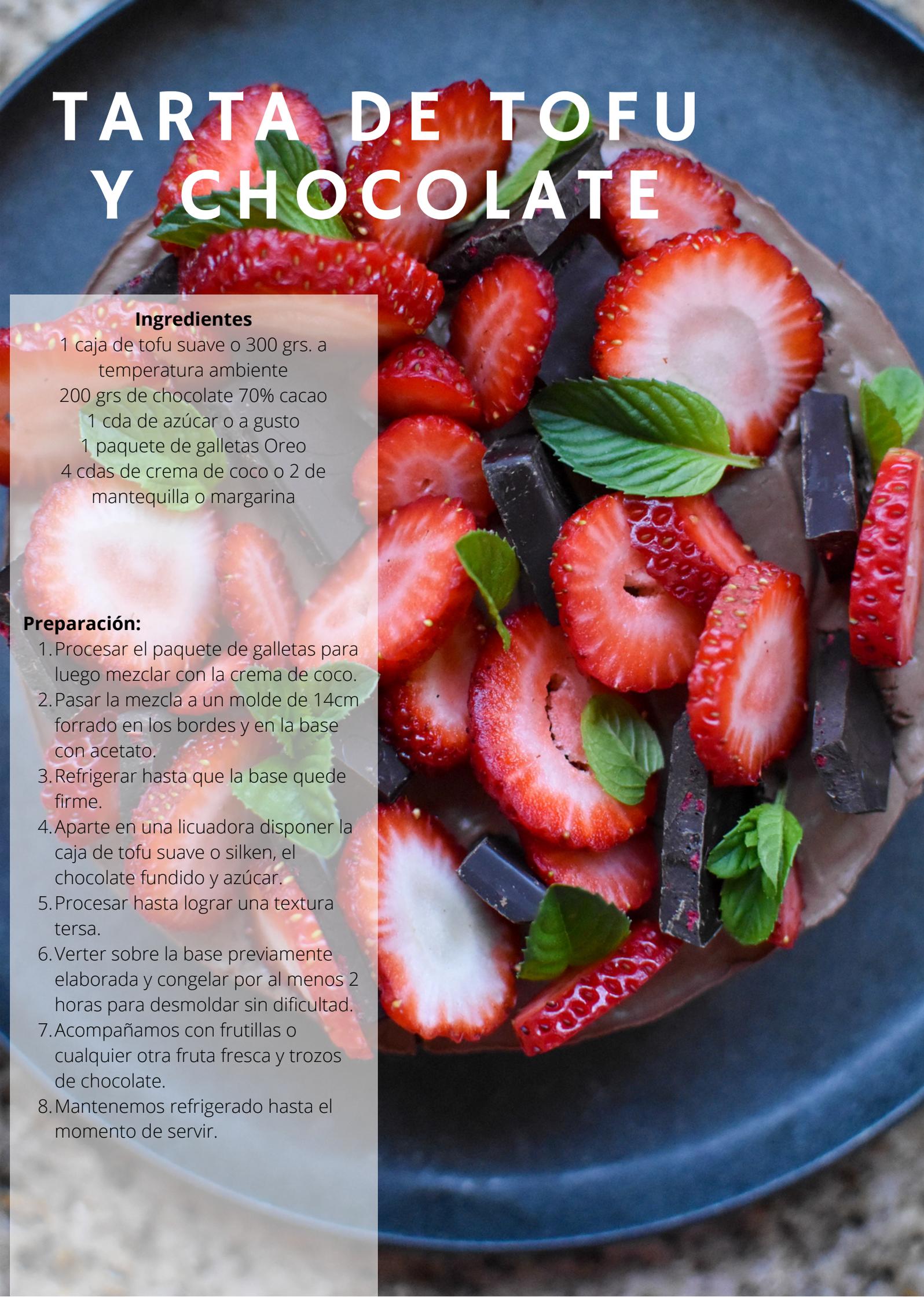
300 grs de champiñon Eryngii
1 cebolla mediana
1 tomate maduro
1 diente de ajo
1 taza de vino tinto
1 taza de salsa de tomates
1 cda de salsa de soya
1/2 cdita de comino
1/2 cdita de orégano
1/2 cdita de ají de color
Pimienta
Sal
Aceite de oliva
Agua o caldo de verduras

Preparación:

1. Con ayuda de un tenedor deshilar los champiñones. Reservar.
2. Cortar la cebolla en pluma y el ajo en brunoise, sofreír en una olla con el orégano, comino, ají color, sal y aceite de oliva hasta dorar. Agregar los champiñones en tiras y dorar en formar pareja.
3. Adicionar el tomate rallado.
4. Apagar con vino tinto y dejar reducir.
5. Agregar la salsa de tomate y la salsa de soya.
6. Cocinar por 10 minutos a fuego bajo adicionando agua o caldo de verduras.
7. Rectificar de condimentos y servir.



TARTA DE TOFU Y CHOCOLATE



Ingredientes

- 1 caja de tofu suave o 300 grs. a temperatura ambiente
- 200 grs de chocolate 70% cacao
- 1 cda de azúcar o a gusto
- 1 paquete de galletas Oreo
- 4 cdas de crema de coco o 2 de mantequilla o margarina

Preparación:

1. Procesar el paquete de galletas para luego mezclar con la crema de coco.
2. Pasar la mezcla a un molde de 14cm forrado en los bordes y en la base con acetato.
3. Refrigerar hasta que la base quede firme.
4. Aparte en una licuadora disponer la caja de tofu suave o silken, el chocolate fundido y azúcar.
5. Procesar hasta lograr una textura tersa.
6. Verter sobre la base previamente elaborada y congelar por al menos 2 horas para desmoldar sin dificultad.
7. Acompañamos con frutillas o cualquier otra fruta fresca y trozos de chocolate.
8. Mantenemos refrigerado hasta el momento de servir.