Cena Fiestas de fin de año

Extensión Duoc UC

Chef Osvaldo Mella
@kurococina

Bruschetta de fin de año

ingredientes:

Pan de Campo o baguette
1 Tomate maduro
2 diente de ajo
10 aceitunas verdes
50 grs Jamon curado
Aceite de oliva
Pimienta
Zeste de limón

Procedimiento

Cortar rebanadas de pan a lo largo de 1 cm de grosor. llevar a lata de horno con aceite de oliva y hornear por 5 min a 180° o hasta dorar ligeramente.
Frotar el ajo directamente en el pan, para luego rallar el tomate en el mismo. Disponer el jamon curado y las aceitunas cortadas sobre la tostada. Rallar zeste de limon sobre estas y servir.

Tártaro de mar

ingredientes:

100 gr Camarón crudo
100 gr Pescado blanco
1 uni Cebolla Morada
Cilantro
1 pepino Pepino
1 Ají verde
Mostaza antigua
Limón sutil
Sal
Pimienta
Aceite de oliva

Procedimiento

cortar camarón y pescado blanco en cubos de 5mm, reservar en frío

Cortar cebolla, ají verde y pepino en cubos de 3 mm. Mezclar con el pescado y el camarón previamente cortado.

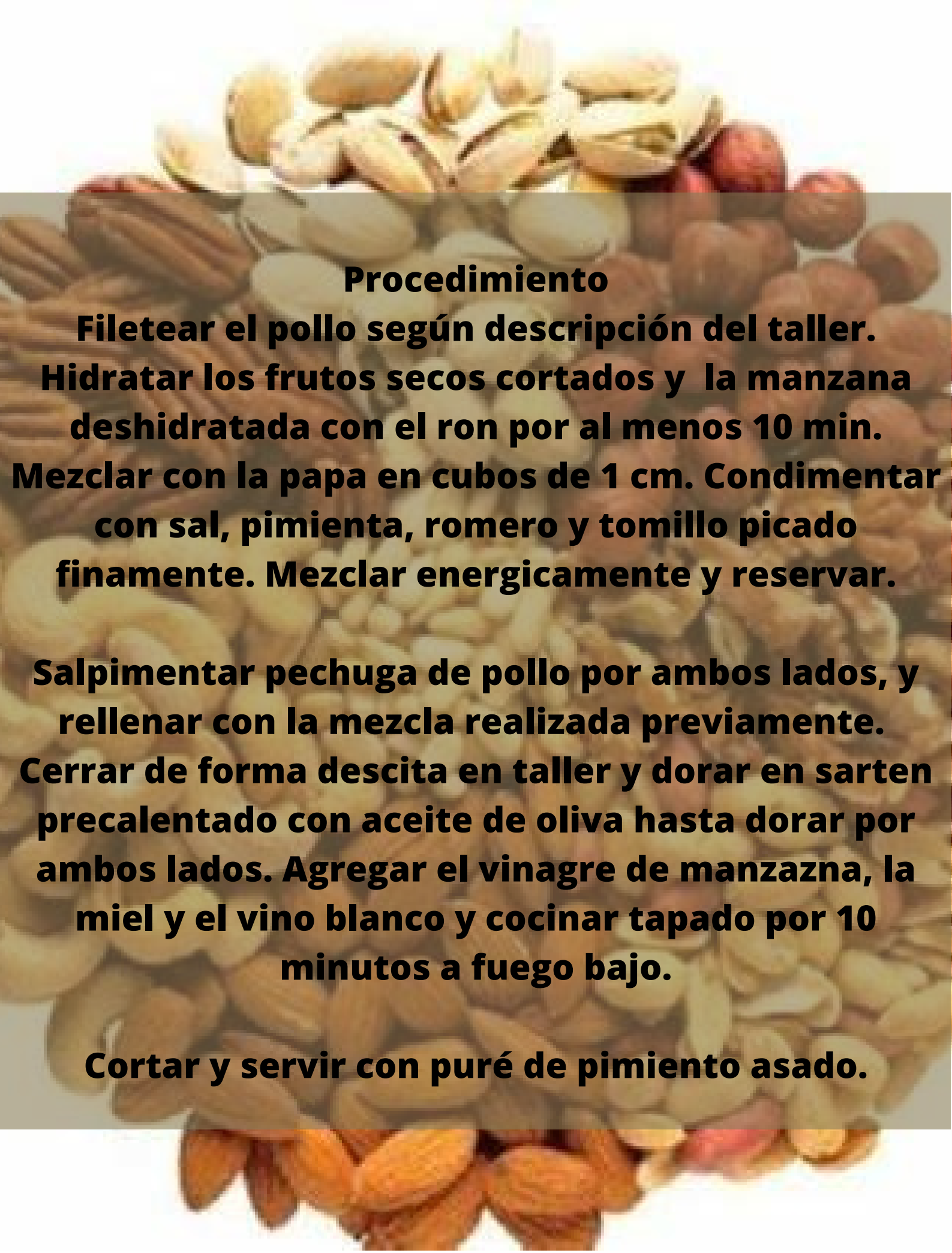
Aderezar con la mostaza antigua, el jugo y zeste de limón sutil. Condimentar con sal, pimienta y aciete de oliva.

Servir frio y acompañar con tostadas o chips.

Pollo Relleno con frutos y especies

Ingredientes:

4 Pechuga de Pollo deshuesada
50 gr Nueces
20 gr Pasas
30 gr Manzana deshidratada
50 ccRon
Romero
Tomillo
2 Papas
20 gr Pistacho
20 gr Castañas de cajú
1 uni Pimiento Rojo
50 cc Miel
80 cc Vinagre de manzana
50 cc -Vino blanco
Sal, pimienta



Procedimiento

Filetear el pollo según descripción del taller. Hidratar los frutos secos cortados y la manzana deshidratada con el ron por al menos 10 min. Mezclar con la papa en cubos de 1 cm. Condimentar con sal, pimienta, romero y tomillo picado finamente. Mezclar energicamente y reservar.

Salpimentar pechuga de pollo por ambos lados, y rellenar con la mezcla realizada previamente. Cerrar de forma descita en taller y dorar en sarten precalentado con aceite de oliva hasta dorar por ambos lados. Agregar el vinagre de manzazna, la miel y el vino blanco y cocinar tapado por 10 minutos a fuego bajo.

Cortar y servir con puré de pimiento asado.

Urban Surfer

Ingredientes

50 cc Jaggermeister
30 cc Ron Coco
50 cc Jugo de Piña