

RECETA DEL
Fiambre
ALTENO



(Receta para dos personas)

● Ingredientes

● SOUFLE OMELETE DE FIDEO ●

- 100 gramos fideo
 - 2 huevos
 - 10 gramos de mantequilla
 - 10 gramos de harina
 - 50 mililitros leche
-

● LAMINAS DE CHUÑO ●

- 2 unidades de chuño
 - 1 cucharilla de mantequilla
-

● LACTONESA DE AJÍ AMARILLO ●

- 4 unidades de ají seco amarillo en vaina
 - 100 mililitros de leche
 - 50 mililitros de aceite de girasol
 - ½ pan sarnita o marraqueta
 - Sal a gusto
-

● LACTONESA DE QUESO ●

- 50 gramos de queso criollo
 - 100 mililitros de leche
 - 50 mililitros de aceite de girasol
 - ½ pan sarnita o marraqueta
 - Sal a gusto
-

● CARNE BISTECK ●

- 2 unidades de filetes de bistek
 - 2 cucharillas de mantequilla
 - Sal al gusto
-

● HUEVO FRITO ●

- 2 unidades de huevo
 - Suficiente aceite para freir
 - Sal al gusto
-

● BROTES ●

1 paquete pequeño de brotes, previamente remojados en agua fría, reservarlos en el refrigerador para mantenerlos frescos hasta el emplatado.

Preparación

SOUFLE/OMELETE DE FIDEO

Tostar el fideo en un sartén con un poco de aceite, luego llevar a cocer en agua por aprox 12 minutos .Reservar.

Separar claras y las yemas; llevar las claras a punto nieve, reservar las yemas para el final de la preparación.

Realizar una salsa bechamel colocando la mantequilla en una cacerola una vez que se derrita agregar la harina, cocinar por unos minutos a fuego bajo, agregar la leche y con ayuda de un batidor de varilla hasta obtener una consistencia mas densa.

Agregar a esta preparación el fideo, las claras batidas y por ultimo las yemas.

Encamizar un molde(recubrir con manteca y harina) de unos 15 cm de diametro, vaciar la preparación en los dos moldes y hornear por 30 min a 170° C. Esperar que enfrie y desmoldar.

LAMINAS DE CHUÑO

Hidratar los chuños durante una hora, luego cocerlos en agua, cuando estén cocidos esperar que enfrién por completo y cortar en láminas delgadas de unos 2 milímetros, luego calentar un sartén con un poco de mantequilla y sellar las láminas de chuño de un solo lado y reservar.

LACTONESA DE AJÍ AMARILLO

Hidratar el pan con la leche y el aceite, quitar las semillas del ají y soazar las vainas (llevarlas al fuego). Colocar todos los ingredientes en el vaso de la licuadora y procesar por unos minutos, agregar sal a gusto.

Pasar la preparación por un tamiz para evitar impurezas y luego colocarla en un dosificador.

LACTONESA DE QUESO

Hidratar el pan con la leche y el aceite, cortar el queso en trozos irregulares y agregarlos al vaso de la licuadora, junto con la leche, el aceite y el pan, procesar por unos 3 minutos . Agregar sal a gusto y luego pasar por un tamiz y colocar la preparación en un dosificador.

CARNE BISTECK

Martajar un poco la carne, condimentar con sal, pimienta y una pizca de comino. En un sartén bien caliente agregar la mantequilla con un chorrillo de aceite, sellar la carne un minuto por cada lado y reservar.

HUEVO FRITO

Cascar los huevos por separados en dos tazas. Luego calentar en una cacerola el aceite , cuando llegue a 180°C agregar el huevo y con la ayuda de una espumadera irlo cubriendo con aceite hasta que quede dorado. Retirar en una placa con papel absorbente y agregar sal inmediatamente.

Emplatado

- Colocar el soufflé/omelette de fideo al centro del plato, luego, encima integrar la carne sellada, encima de la carne, poner huevo frito agregar generosamente las dos lacnonesas, en la parte superior, sobre las alcnonesas, incorporar las laminas de chuño y sobre estas laminas al centro incluir un pequeño puñado del mix de los brotes, previante secados con papel toalla.



¡Únete a nosotros en esta fiesta de sabores,
tradiciones y unidad!

Cocina, ¡Comparte y celebra la riqueza
gastronómica de Bolivia, donde sea que estés!