

EL PLATO LATAM

Una propuesta culinaria hecha por

The Juju Colombia

juntando un ingrediente de cada país de América Latina en un solo plato.



PLATO LATAM

ASADO DE TIRA

2 litros de caldo de carne
3 ajos
1 cebolla cabezona picada
1 taza de panela
Aceite para freír

Preparar el caldo de carne. Una vez frío agregar ajos, una cebolla cabezona picada y rayar la panela. Dejar marinando la carne en esta solución por 8 horas, después limpiar la carne, freirla por 15 segundos en aceite muy caliente y reservar. Tamizar el líquido de marinación y en este líquido cocinar la carne en el horno a 90 grados por 12 horas o al vacío a 68 grados a 72 horas. Una vez se complete el tiempo, reservar.

BORONIA

2 plátanos muy maduros con la cáscara
1 berenjena de tamaño medio
1 cabeza de ajo empacada en papel aluminio
Chorrito de aceite de oliva

Cocer los plátanos muy maduros en el horno a 150 grados por 30 minutos. Una vez cocidos, pelar y reservarlos. Quemar la berenjena en la hornilla hasta que quede completamente negra, pelarla y reservar. Cocer en el horno una cabeza de ajo empacada en papel aluminio por 30 minutos, después exprimir y sacar la pasta, reservar. En una licuadora o procesador, licuar el plátano la berenjena y la pasta de ajo, echar un chorrito de aceite de oliva para generar la emulsión.

ENVUELTOS

3 mazorcas con amero
1 huevo
2 cucharadas de queso molido
Sal al gusto
1/2 cucharadita de azúcar
Uvas pasas (opcional)

Desgranar las mazorcas y moler el maíz, reservar el puré, a esto vamos a agregar el huevo crudo, el queso molido, una pizca de sal y el azúcar. Si gusta puede agregar las uvas pasas. Amasar y mezclar, después poner esta masa dentro del amero de la mazorca, y tapar con más ameros, simulando una mazorca, cocer al vapor 30-40 minutos.

QUINUA CROCANTE

250 gr. de quinua
2 litros de agua
1 cucharada de sal
Aceite para freír

Cocer la quinua en 2 litros de agua con una cucharada de sal por 18 minutos. Una vez cocida, secar por 12 horas a 60 grados, una vez seca, calentar el aceite a punto de humo, y freír la quinua por 1 segundo, una vez suflada reservar en un recipiente seco.

EMULSIÓN DE AGUACATE

2 aguacates
2 cucharadas de zumo de limón
Un chorrito de aceite de oliva

Pelar los aguacates y poner en una licuadora, agregar el zumo de limón, y agregar el aceite de oliva en la licuadora hasta generar una emulsión lisa.

CROCANTE DE PAPA MORADA

3 papas moradas
Sal
Agua

Cocer las papas moradas en agua y sal, una vez cocidas pelarlas. Hacer un puré. Agregar medio vaso de agua, calentar a fuego medio y batir con fuerza, una vez esté listo, retirarla y estirarlo en un Silpat o un papel parafinado. Secar por 12 horas a 60 grados.

SALSA ANTICUCHERA DE MANGO

2 mangos
1 taza de vinagre
1 rama de tomillo
2 hojas de laurel
2 ramas de orégano fresco
2 dientes de ajo
1/2 aji picado
1/2 cucharada de sal
1 pizca de azúcar
1 cucharada de Ajinomoto.

Pelar los mangos y procesarlos para tener la pulpa, después agregar el vinagre, la rama de tomillo, el laurel, las ramas de orégano, los dientes de ajo, el aji picado, la sal, el azúcar y el Ajinomoto. Batir y reservar por 12 horas en refrigeración, después tamizar y calentar.



POSTRE LATAM

CREMA DE DULCE DE LECHE

1 taza de dulce de leche
2 tazas de crema de leche

Con la ayuda de una batidora eléctrica ablandar el dulce de leche. Después de eso agregar la crema de leche y batir hasta que se integren los dos ingredientes y la crema monte un poco.

CREMOSO DE CHOCOLATE Y CHILE

1 taza de crema de leche
2 tazas de leche
1 chile sin semillas
2 yemas de huevo
1/2 taza de azúcar
2 tazas de chocolate amargo

Poner a calentar la leche y la crema de leche junto con el chile. Batir las yemas junto con el azúcar y agregarle los líquidos ya calientes. Pasar por un colador y volver al fuego, cocinar hasta que espese y agregar caliente al chocolate picado. Con la ayuda de un mixer integrar. Dejar enfriar.

HELADO DE VAINILLA

2 tazas de crema de leche
2 tazas de leche
1 vaina de vainilla
1 1/2 taza de azúcar
1/2 taza de estabilizante para helados

Se calienta la leche con la crema, el azúcar y las vainas de vainilla. Apenas rompa hervor se saca de fuego y se deja tapado por 10 minutos. Se pasa por un colador para retirar las vainas y con ayuda de un mixer se le agregan los estabilizantes para helado. Se deja enfriar y se pone en una turbinadora de helados.

CROCANTE DE MORA

1/2 taza de azúcar, glucosa e Isomalt
2 tazas de pulpa de mora

Poner a calentar el azúcar, Isomalt y la glucosa hasta que se disuelva. En una licuadora poner la pulpa y agregar en forma de hilo el azúcar y mixear. Extender en una lata sobre Silpat y dejar secar.

GEL DE ARAZA

1 taza de pulpa de araza
1/2 taza de azúcar
1 lámina de gelatina

En una licuadora poner la pulpa, el azúcar. Se licúa hasta que se incorpore todo. Poner a hidratar la gelatina y agregarla a la mezcla. Licuar de nuevo hasta que se incorpore.

CROCANTE DE CHOCOLATE

1 taza de azúcar
1/2 taza de cacao
1/2 taza de harina
1 taza de mantequilla

Mezclar todos los ingredientes con la ayuda de la mano buscando lograr una textura de arena. Sobre una lata de horno con papel mantequilla se pone la mezcla y se lleva al horno hasta que esté crocante.

3 LECHE DE CAFÉ

2 tazas de leche
1 1/2 taza de crema de leche
1/2 taza de glucosa
2 tazas de café
1/2 taza de leche en polvo

Se pone a calentar la leche con la crema de leche, azúcar y glucosa. Por otro lado se hidrata la leche en polvo con el café. Cuando las leches están calientes se une con la de café y se baña el bizcochuelo en esta preparación.

BIZCOCHUELO

3 huevos
1 1/2 taza de azúcar
2 1/2 tazas de harina
1 cdita de polvo de hornear

Batir los huevos con el azúcar hasta que dupliquen su tamaño. Pasar por un tamiz la harina con el polvo de hornear y agregar a la mezcla de huevos en forma envolvente. Llevar a un horno a 180 grados por 20 minutos o hasta que el bizcochuelo esté listo.

J U

U J