

RECEITAS

CRIOLLA

Cooking & Wine

@criollacooking

<https://criollacooking.com/criolla-recipes/>

Chipá

Ingredientes

200 g Polvilho
120 g Queijo Quatiolo ou Similar
80 g Queijo Parmesão
20 g Manteiga
2 g Açúcar
5 g Sal
1 Ovo
1 g Fermento em Pó
60 ml aprox Leite

PASSO 1

Em um bowl, misturar o Polvilho (Fécula de Madioca) com os queijos já ralados, o sal, o açúcar e o fermento em pó.

PASSO 2

Logo, adicione a manteiga em ponto pomada, o ovo e comece a sovar até dar liga. Se a massa estiver muito seca, adicionar o leite pouco a pouco.

PASSO 3

Sovar a massa até que tudo esteja incorporado e a massa esteja homogênea.

PASSO 4

Para modelar: enrole bolas de 50g cada uma e coloque em uma forma untada, ou com papel antiaderente.

PASSO 5

Assar em forno preaquecido com temperatura de 220°C por 6 minutos, logo girar a forma e assar por outros 6 minutos.

PASSO 6

Deixar esfriar a temperatura ambiente por 5 minutos e estarão prontos para comer.

Massa de Empanada

Ingredientes

100 g Farinha de Trigo Tipo 1 (confeitaria)
20 g Manteiga derretida
40 g Água morna
3 g Açúcar
7 g Sal

PASSO 1

Em uma superfície lisa e limpa, despeje a farinha de trigo em forma de montanha, com o fundo da tigela abra uma cova ao meio.

PASSO 2

No meio da coroa, despeje a manteiga derretida com água. o centro.

PASSO 3

Incorporar o sal e o açúcar previamente misturados no meio da coroa, logo de misturar tudo no centro, trazer por camadas a farinha até que tudo esteja incorporado.

PASSO 4

Logo com a ajuda de um Fouet, sovar de 5 a 10 minutos, ou até que a massa esteja lisa e homogênea. Transferir a um recipiente, cobrir e deixar repousar por 30 minutos na geladeira.

PASSO 5

Retirar do refrigerador 10 minutos antes de usar, para que esteja a temperatura ambiente.

PASSO 6

Em uma superfície lisa e levemente enfarinhada, abrir a massa com um rolo de macarrão até que tenha 2mm de espessor e logo cortar com um cortador de massas redondo.

PASSO 7

Colocar o recheio no centro da massa deixando livres as laterais, selamos e fechamos bem os bordes previamente umedecidos com água e usamos a técnica do Repulgue.

Recheio de Carne

Ingredientes

300 g Filé Mignon (cortado em cubos)
100 g Pimentão Vermelho em brunoise
100 g Cebola em brunoise
10 g Alho assado amassado
10 g Extrato de tomate
120 ml Caldo de carne
80 ml Vinho Malbec
Azeite de Oliva*
4 g Cominho
5 g Páprica
2 g Pimenta Calabresa
10 g Sal

*Quantidade necessária

Para o recheio

2 Ovo cozido (14min)
30 gr Cebolinha
60 gr Azeitonas verdes

PASSO 1

Em uma frigideira quente adicionar azeite de oliva e a carne previamente cortada. Refogar até dourar.

PASSO 2

Reservar a carne já dourada em outro recipiente e abaixe o fogo da frigideira. Na frigideira usada para saltear a carne, adicionar o azeite, a cebola e o pimentão.

PASSO 3

Refogar os vegetais até que estejam suaves e logo transferir para a panela com a carne.

PASSO 4

Na panela com a carne e os vegetais, adicionar o extrato de tomate, o alho e refogar por 2 minutos.

PASSO 5

Adicionar o vinho Malbec e cozinhar a fogo alto por 5 minutos. Logo, acrescente o caldo, o cominho e o sal.

PASSO 6

Após ferver por 5 minutos, cozinhamos com fogo médio por 25 minutos. Misturar em intervalos de 5 minutos, corrigir sal e caldo caso necessário.

PASSO 7

Logo de 25 minutos, verificar que a carne esteja macia eo liquido reduzido.

PASSO 8

Colocar em um recipiente raso e deixar que esfrie.

PASSO 9

Uma vez frio, montamos o recheio:
No recipiente raso fazemos camadas, a primeira de carne, logo uma camada de azeitonas picadas, ovo ralado e por último a cebolinha.
Dica: com este tipo de montagem, cada empanada terá um mistura equilibrada de todos os ingredientes.

PASSO 10

Para cada empanada, devemos colocar entre 30g e 40g de recheio, no centro da massa, deixando livres os bordos. Selamos e fechamos bem e usamos a técnica do Repulgue.

Recheio de Cogumelos

Ingredientes

300 g Cogumelos Portobello em cubos
8 g Pasta de cogumelos secos
100 g Cebola em Brunoise
10 g Extrato de tomate
10 g Alho assado
100 ml Caldo de verduras
40 ml Vinho Malbec ou Similar
5 g Sal
2 g Pimenta
Azeite de Oliva*
30 g Cebolinha

*Quantidade Necessária

PASSO 1

Em uma panela aquecida, adicionar azeite de oliva e dourar a cebola.

PASSO 2

Adicionar cogumelos e refogar.

PASSO 3

Incorporar a pasta de alho e o extrato de tomate e cozinhar a fogo médio por 2 minutos.

PASSO 4

Agregar a pasta de cogumelos e o vinho Malbec e cozinhar por 5 minutos.

PASSO 5

Incluir o caldo de verduras, o sal e a pimenta e refogar por outros 15 minutos.

PASSO 6

Uma vez finalizado, corrigir sal de ser necessário e verificar que o líquido esteja suficientemente reduzido.

PASSO 7

Deixar descansar sobre um recipiente raso e deixar esfriar.

PASSO 8

Uma vez frio, montamos o recheio:

No recipiente raso fazemos camadas, base de cogumelos e logo uma camada de cebolinha.

Para cada empanada, devemos colocar entre 30g e 40g de recheio, no centro da massa, deixando livres os bordos. Selamos e fechamos bem e usamos a técnica do Repulgue.

RECEITA #5

Salsa Yasgua

Ingredientes

2 Tomates
1 Pimenta Amarela
20 ml Azeite de Oliva
10 g Salsinha ou Ciboulette (opcional)
5 g Sal

PASSO 1

Em uma tigel, ralar o tomate e a pimenta. Adicionar a ciboulette, o azeite de oliva e o sal e deixar descansar por 5 minutos.

Dica: Você pode adicionar alguma outra erva fresca, como cebolinha, tomilho, como também alho e limão a gosto.

RECEITA #6

Vinaigrette

Ingredientes

20 g Mostarda Dijon
20 g Mel
Suco de 1 Limão Taiti
Suco de 1 Limão Siciliano
Azeite de Oliva*
5 g Sal

*Quantidade Necessária

PASSO 1

Misturar todos os ingredientes exceto o azeite de oliva.

Incorporar o azeite de oliva lentamente enquanto seguimos misturando com um batedor.

File Mignon

Ingredientes

1 File Mignon (1.2 kg aprox)
Barbante gastronômico ou Clucker Truss*
1,5% do peso da carne de Sal para Churrasco

Para Selar

Manteiga*
Salvia*
Alho*
Azeite de Oliva*

*Quantidade Necessária

Para Molho

200 ml Vinho Malbec
30 g Farinha de Trigo Tipo 1 (confeitaria)
150 ml Caldo de Carne
60 g Manteiga

PASSO 1

Atamos o file com barbante gastronômico e salgamos com a quantidade necessária.

PASSO 2

Deixar descansar em uma assadeira com grade fora da geladeira por 30 minutos.

PASSO 3

Antes de selar, secar com um papel de cozinha para retirar o excesso de líquido da superfície.

PASSO 4

Selar os quatro lados da peça de carne em uma frigideira bem quente. Na mesma frigideira, adicionar a manteiga, o alho amassado juntamente com a sálvia. Banhar o file por 2 minutos com essa manteiga saborizada.

PASSO 5

Colocar no forno préaquecido a 250°C por 8 minutos. Deixar descansar por 5 minutos e recolocar no forno por outros 2 minutos.

PASSO 6

Enquanto isso, na frigideira que selamos a carne, agregamos vinho Malbec para deglacear, cozinhar por 6 minutos a fogo forte.

PASSO 7

Adicionar a manteiga para emulcionar, incorporar farinha tipo 1 em poucas quantidades em forma de chuva. Agregar caldo e deixar reduzir até que atingir a consistência desejada.

PASSO 8

Corte o seu file mignon conforme desejado e sirva quente, com o molho de Malbec e um acompanhamento à sua escolha, como batatas grelhadas, aspargos ou cogumelos, purê de batatas, etc. Aproveite!

Flan

Ingredientes

1,6l de Leite Integral
400 g Creme de Leite
300 g Açúcar
8 gemas de ovos individuais
2 Ovos
1 colher de chá de Essência de Baunilha

PASSO 1

Preaquecer o forno a 140°C.

PASSO 2

Misturar em uma panela o açúcar e o leite, misturar a fogo baixo. Cozinhar até que o líquido se reduza pela metade.

PASSO 3

Retirar a panela do fogo e deixar que se esfrie até alcançar a temperatura ambiente.

PASSO 4

Logo, adicionar os ovos, as gemas e a essência de baunilha. Misturar (sem bater) até que tudo esteja combinado.

PASSO 5

Em um molde de flan/pudim, você pode escolher colocar caramelo para cobrir o fundo e as laterais do molde. E então, despejar a mistura para o flan dentro do molde.

PASSO 6

Coloque a forma em uma assadeira com água (método de banho-maria) e asse no forno pré-aquecido a 140 graus Celsius. Dependendo do tamanho da forma, isso afetará o tempo de cozimento. Formas individuais podem levar cerca de 45 minutos, enquanto formas grandes podem levar até 2 horas. Verifique o flan inserindo um palito; quando ele sair limpo, está pronto!

Notas

Não Esquecer
