



# Recetario GQB

escuela de arte culinario

# Recetario



1 Vacío a la parrilla con betabeles y cebollas asados a las brasas con queso de cabra, chips de ajo frito y arúgula baby.

*Chef Matías Ruíz Díaz*

2 Causa Roll Acebichada.

*Chef Lucio Silva*

3 Roles Chocoavellana.

*Chef Mariana Martínez*

4 Aguachile cítrico con ensalada tropical y polvo de habanero.

*Chef Salvador Muñoz*

5 Pastel de cerveza negra y cacao.

*Chef Rita Pironio*

6 Pappardelle caseros de ajo confitado y tomillo con salsa cremosa de hongos.

*Chef Pablo Scarfiello*

7 Sherry Negroni y Lychee Martini.

*Sommelier Javier Blanco*

*y Bartender Daniel Gómez*

Receta creada por :

Chef Matias Ruiz Díaz

# VACÍO A LA PARRILLA

CON BETABELES Y CEBOLLAS ASADOS A LAS BRASAS  
CON QUESO DE CABRA, CHIPS DE AJO FRITO Y ARÚGULA BABY



## INGREDIENTES:

- ° 4 piezas de vacío (250 grs. c/u)
- ° 400 grs. de betabeles medianos
- ° 400 grs. de cebollas moradas medianas
- ° 100 grs. de queso de cabra
- ° 20 grs. de dientes de ajo
- ° 100 grs. de arúgula baby

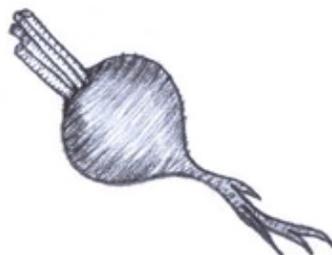
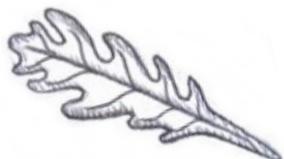
## Vinagreta Balsámica

- ° 30 ml. de balsámico
- ° 15 grs. de miel
- ° 5 grs. de mostaza
- ° 1 gr. de sal
- ° 1 gr. de pimienta
- ° 60 ml. de aceite de oliva

Porciones: 4 personas

## PROCEDIMIENTO:

1. Asar las piezas de vacío, aproximadamente 10 minutos por cada lado, a brasa fuerte para que queden a término 3/4.
2. Colocar los betabeles y las cebollas directamente sobre las brasas de carbón y cocinar hasta que al pincharlos con un cuchillo o palillo éste pueda llegar al centro del vegetal de manera fácil (esto nos dará una señal de que la textura por dentro es suave y que los vegetales están cocidos). Pelarlos con la ayuda de un cuchillo pequeño y cortarlos en piezas medianas. Reservar.
3. Pelar los dientes de ajo y con la ayuda de un cuchillo cortarlos en finas láminas de un milímetro de grosor, calentar aceite a temperatura baja (100°C) en una sartén y colocar los ajos hasta que éstos tomen un color dorado suave.
4. Para la vinagreta balsámica, mezclar en un frasco de vidrio con tapa el balsámico, sal, pimienta, mostaza y miel; agitar bien y luego agregar el aceite. Volver a agitar hasta obtener una preparación homogénea.
5. Colocar en un bowl los betabeles, las cebollas, el queso de cabra, las chips de ajo frito y el arúgula baby. Aderezar con vinagreta a último momento (opcional agregar almendras picadas).



Receta creada por:

Chef Lucio Silva



# Causa Roll Acebichada



## INGREDIENTES:

### Causa

- 500 grs. de papa
- 60 grs. de pasta de ají amarillo
- 30 grs. de jugo de limón
- 50 grs. de aceite neutro
- c/n de sal
- c/n de pimienta

### Relleno

- 3 láminas de alga nori
- 100 grs. de aguacate
- 100 grs. de queso crema
- 150 grs. de salmón ahumado

### Mayonesa acebichada

- 40 grs. de jugo de limón
- 7 grs. de chile fresco cortado en fina brunoise
- 2 grs. de cilantro finamente cortado
- 3 grs. de jengibre
- 10 grs. de diente de ajo
- 120 grs. de mayonesa base
- c/s de sal
- c/s de pimienta
- c/s de togarashi

## PROCEDIMIENTO:

### 1. Causa

Cocinar al vapor la papa, pelar y pasar por un tamizador cuando aún estén calientes, enfriar y agregar la pasta de ají amarillo, jugo de limón, aceite neutro, sal y pimienta, amasar hasta homogeneizar la preparación.

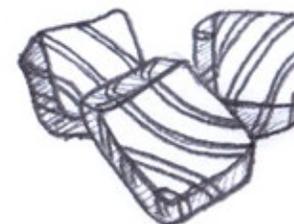
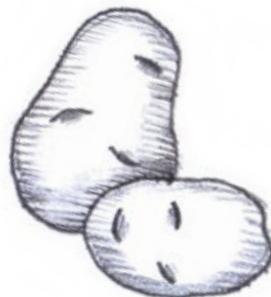
### 2. Mayonesa Acebichada

Procesar los ingredientes excepto el chile y el cilantro; los cuales se incorporarán al final.

### 3. Causa Roll

Con ayuda de una esterilla de bambú cubierta con film, realizar un rectángulo de causa de aproximadamente 10 cm x 15 cm x 1 cm de espesor; cubrir con nori y sobre el nori colocar una lámina de aguacate, queso crema, bastones de salmón y enrollar.

Cortar del tamaño de un bocado.



Receta creada por:

Chef Mariana Martínez



# Roles

## choco-avellana



### INGREDIENTES:

#### Masa

- 420 grs. de harina de trigo blanca
- 80 grs. cocoa en polvo
- 15 grs. de levadura fresca
- 80 grs. de azúcar
- 5 grs. de sal
- 100 grs. de huevos
- 170 grs. de leche
- 80 grs. de mantequilla

#### Relleno

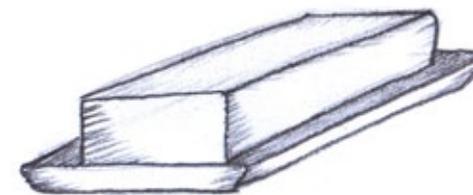
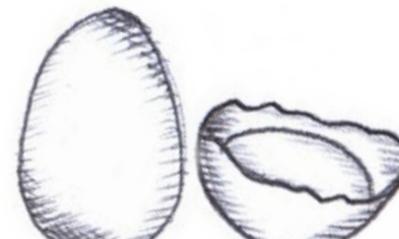
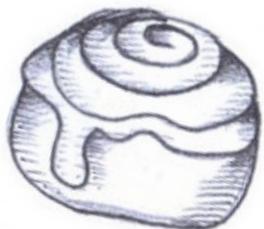
- 150 grs. de crema de avellanas (tipo Nutella)
- 50 grs. de avellanas picadas

#### Decoración

- 2 piezas de huevo (para pincelar)

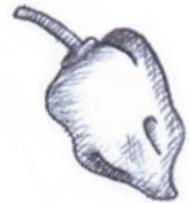
### PROCEDIMIENTO:

1. Poner en un bowl el harina, azúcar, sal, cocoa y levadura, cuidando poner la levadura en el lado opuesto a la sal y el azúcar. Agregar los ingredientes líquidos, huevo y leche. Unir todos los ingredientes y amasar. Cuando nuestra masa se vea uniforme agregar la mantequilla y repetir el proceso de amasado. Una vez lista la masa, dejar reposar en un recipiente cubierto con papel film, hasta que duplique su tamaño.
2. Una vez duplicado el tamaño, procederemos a dar el formato a los roles. En una superficie plana, pondremos harina y aplastamos la masa para que sea más fácil extender. Con la ayuda de un palo de amasar o rodillo, extender la masa de manera rectangular, hasta obtener un grosor de medio centímetro. Agregar la crema de avellanas por toda la superficie y las avellanas picadas.
3. Después vamos a enrollar la masa; al llegar al final asegurarnos que quede bien cerrado el rollo, podemos hacer unos pequeños pellizcos para que no se abra. Ya que tenemos listo el rollo cortar de 4 cms. aproximadamente.
4. Colocar los roles en una charola con papel encerado; es importante girar los roles y presionamos hacia la base, como terminación vamos a pincelar con huevo. Dejar que fermenten (tiempo de reposo) hasta que dupliquen su tamaño. Hornear a 180°C, de 12 a 14 minutos aproximadamente.



Receta creada por:

Chef Salvador Muñoz



# AGUACHILE CÍTRICO

## CON ENSALADA TROPICAL Y POLVO DE HABANERO



### INGREDIENTES:

#### Aguachile

- ° 400 grs. de camarón
- ° 60 ml. jugo de limón
- ° 15 grs. de pimienta, ajo y orégano
- ° 5 grs. de sal

#### Salsa Cítrica

- ° 100 grs. de naranja
- ° 100 grs. de mandarina
- ° 50 grs. de toronja
- ° 75 grs. de piña
- ° 10 grs. de jengibre
- ° 10 grs. de hierbabuena
- ° 50 grs. de azúcar

#### Ensalada Tropical

- ° 200 grs. de piña
- ° 75 grs. de cebolla
- ° 1 gr. de pimienta
- ° 1 gr. de sal
- ° 10 grs. de hierbabuena
- ° 10 ml. de limón
- ° 1 gr. de menta

#### Polvo de Habanero Quemado

- ° 1 pieza de habanero

#### Montaje y decoración

- ° 4 tostadas
- ° 5 grs. de ajonjolí negro
- ° 40 grs. de fritura de betabel



### PROCEDIMIENTO:

#### 1. Salsa Cítrica

Licuar el jugo de los diferentes cítricos con piña, jengibre, llevar al fuego, agregar el azúcar y la hierbabuena, reducir durante 20 minutos a fuego bajo.

#### 2. Ensalada tropical

Cortar la cebolla en pluma y la piña en brunoise, agregar la hierbabuena y menta en chifonade, salpimentar y agregar jugo de limón.

#### 3. Habanero Quemado

Poner a quemar los habaneros a término carbón y después se procesa, hasta que quede en forma de polvo.

#### 4. Montaje

Desnaturalizar el camarón con el jugo de limón, condimentar, agregar la salsa cítrica y polvo de habanero quemado, mezclar, montar los camarones en la tostada, agregar la ensalada tropical, ajonjolí y chips de betabel fritos.



Receta creada por:

Chef Rita Pironio



# PASTEL DE CERVEZA NEGRA y cacao



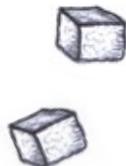
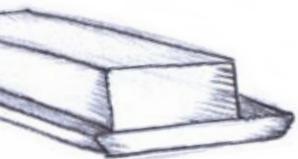
## INGREDIENTES:

### Masa

- 250 grs. de harina de trigo blanca
- 75 grs. cacao en polvo
- 400 grs. de azúcar mascabado
- 15 grs. de bicarbonato de sodio
- 250 grs. de cerveza negra
- 250 grs. de mantequilla pomada (blanda)
- 140 grs. de crema natural (no ácida)
- 220 grs. de huevos
- 15 grs. de esencia de vainilla

### Frosting/Cobertura

- 300 grs. de queso crema
- 150 grs. de azúcar glass
- 350 grs. de crema natural (no ácida)



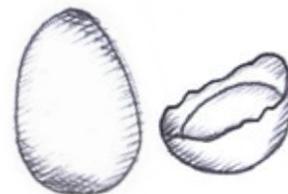
## PROCEDIMIENTO:

### 1. Masa

Mezclar la harina, el cacao y el bicarbonato. Reservar.

Poner a fundir al fuego en una cacerola la cerveza, el azúcar y la mantequilla pomada, con esto buscamos integrar los ingredientes. Retirar del fuego, dejar entibiar y añadir a esa mezcla la crema, la vainilla, los huevos y batir bien, incorporar la mezcla de harina, el cacao y el bicarbonato hasta que todo esté bien integrado. Verter la mezcla final en un molde de 22 cm de diámetro por 6 cm de alto cubierto con papel encerado. Para colocar el papel, pincelar con mantequilla el molde y luego el papel se "pegará" fácilmente.

Hornear a 160°C (temperatura media) durante unos 50-60 minutos aproximadamente. Comprobar que está bien cocido metiendo un pinchito o cuchillo pequeño, ¡si sale seco, está listo!



### 2. Frosting/Cobertura

En un bol o máquina de batir, poner a velocidad baja el azúcar glass y el queso philadelphia, integrar bien. Agregar la crema y batir hasta que quede firme.

### 3. Armado

Una vez fuera del horno, dejar enfriar muy bien el pastel, desmoldar suavemente, retirar el papel y colocar el frosting por arriba decorando a gusto.



Receta creada por:

Chef Pablo Scarfiello

# Pappardelle caseros

DE AJO CONFITADO Y TOMILLO  
CON SALSA CREMOSA DE HONGOS



## INGREDIENTES:

### Masa

- ° 200 grs. de harina de trigo
- ° 2 huevos
- ° 10 grs. de sal
- ° 4 dientes de ajo confitados hechos puré
- ° 2 grs. de tomillo fresco

### Salsa

- ° 1 C de aceite de oliva
- ° 1 cebolla chica
- ° 100 grs. de hongos frescos surtidos (portobellos y champiñones)
- ° 150 cc de crema de leche
- ° c/n de sal
- ° c/n de pimienta

### Decoración

- ° 60 grs. de queso parmesano rallado

Porciones: 2 personas

## PROCEDIMIENTO:

### 1. Masa

Preparar una masa, colocando en un bol la harina, hacer una corona y en el centro colocar el huevo, el puré de ajo confitado\* y el tomillo, unir bien y amasar durante unos minutos hasta que la masa quede lisa y homogénea. Dejar descansar 30 minutos aproximadamente, tapada con un film. Estirar a mano o a máquina, hasta lograr un espesor de 1 mm y luego cortar cintas de 2 cm de ancho.

\*Ajo confitado: Colocar los dientes de ajo pelados en una cacerolita con abundante aceite y cocinar a fuego muy bajo (80 grados), durante 1 hora, retirar del aceite y hacerlos puré con un tenedor.

### 2. Salsa

Dorar los hongos fileteados en una sartén con el aceite a fuego alto, agregar la cebolla picada y cocinar por 15 minutos a fuego medio, salpimentar y luego agregar la crema, reducir hasta que queden dos tercios de su volumen inicial.

### 3. Terminación y montaje

Cocinar la pasta en abundante agua con sal en plena ebullición, durante 1 a 2 minutos, la pasta debe quedar al dente. Colar e incorporar la pasta cocida en la salsa, mover para que la salsa se impregne en la pasta y servir con queso parmesano rallado.

¡Provecho!





# Sherry Negroni & LYCHEE MARTINI



## Sommelier Javier Blanco Sherry Negroni

### INGREDIENTES:

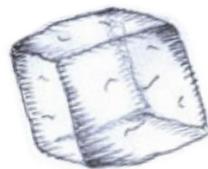
- ° 2 oz de Oloroso Urium
- ° 1/2 oz de Dry Vermouth
- ° 3/4 oz de Vermouth blanco
- ° 1/2 oz de Campari
- ° c/n de hielo

### Garnish (decoración)

- ° Cáscara de naranja

### PROCEDIMIENTO:

1. Agregar hielo hasta el tope en un vaso old fashioned, revolver con cuchara bailarina para enfriar muy bien el vaso. Escurrir sin retirar el hielo.
2. Agregar Oloroso Urium, Dry Vermouth, Vermouth blanco y Campari. Revolver con una cuchara bailarina hasta lograr enfriar el coctel e integrar todos los ingredientes.
3. Decorar con una cáscara de naranja.



## Bartender Daniel Gómez LYCHEE MARTINI

### INGREDIENTES:

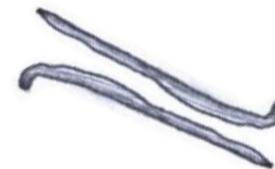
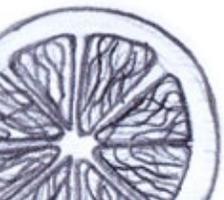
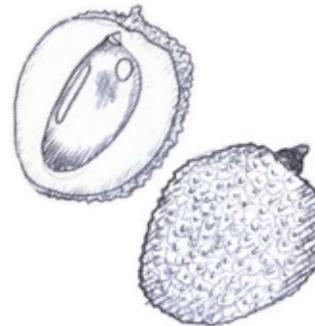
- ° 45 ml de vodka
- ° 45 ml de pulpa de lychee
- ° 22 ml de limoncello de la casa\*
- ° 15 ml de jarabe de vainilla
- ° 15 ml de jugo de limón
- ° 1 Dash de bitter de angostura
- ° c/n de hielo

### \*Limoncello de la casa

- ° 500 ml de vodka infusionado con cáscaras de limón Eureka
- ° 1 lt. de jarabe natural

### PROCEDIMIENTO:

1. Llenar de hielo una copa martinera, revolver con cuchara bailarina para enfriar muy bien la copa.
2. En una coctelera, agregar todos los ingredientes y hielo suficiente (poco más de la mitad de la coctelera). Shakear hasta lograr enfriar e integrar completamente todos los ingredientes.
3. Retirar el hielo de la copa martinera. Servir colado.
4. Agregar un par de lychees como decoración dentro del cóctel.





*¡Gracias!*



**GQB**  
escuela de arte culinario