



LA SAZÓN DE MI PATRIA

RECETARIO

¡Aprende y saca el chef
que tienes adentro!



RECETA 1

Alfajores de lúcuma

MASA DE GALLETAS

Ingredientes

- 150 gr Harina sin preparar
- 150 gr Maicena
- 200 gr de margarina sin sal o mantequilla sin sal
- 1 yema
- 1 cda de azúcar glas

Preparación

1. Sablear la harina, maicena, azúcar y mantequilla con ayuda de un cornet o 2 cuchillos hasta tener una textura parecida a la de la avena en hojuelas.
2. Añadir a la mezcla la yema de huevo y amasar hasta integrar sin sobre amasar.
3. Estirar y cortar discos de acuerdo al diámetro deseado.
4. Llevar a hornear por 15 a 20 min a 170 C.

MANJAR ARTESANAL

Ingredientes

- 2 tarros de leche evaporada
- 200 gr Azúcar blanca
- 1 cda de glucosa
- 1 lúcuma madura

Preparación

1. Llevar la leche evaporada, azúcar a fuego lento.
2. Mover constantemente hasta reducir a un punto salsa.
3. Agregar la glucosa.
4. Incorporar la pulpa de lúcuma procesada con un poco de leche evaporada (consistencia de pasta)
5. Continuar la cocción por unos minutos y reservar





RECETA 2

Bombones de Chirimoya

Ingredientes:

Para el relleno:

- 150 gr pulpa de chirimoya
- 2 cdas de glucosa
- 50 gr de azúcar blanca.

Ganache:

- 200 de chocolate bitter
- 80 gr de crema de leche
- 1 cda de mantequilla sin sal

Para el modelado:

- Moldes de bombonería.
- Alcohol
- Algodón
- Polvos nacarados (opcional)
- 300 gr Chocolate bitter

Preparación

1. Llevar la pulpa de chirimoya a cocción por unos minutos a fuego medio con el azúcar y la glucosa.
2. Enfriar y reservar.
3. **Ganache:** calentar la crema de leche agregar el chocolate picado, terminar con la mantequilla.
4. **Para los moldes:** llevar el chocolate bitter a baño María sin tener contacto con el agua.
5. Limpiar los moldes con algodón y alcohol, cubrir con bitter, enfriar y rellenar con Ganache y chirimoya, cubrir esperar que arme a temperatura ambiente o en refrigeración por unos minutos.
6. Desmoldar y pincelar con polvos nacarados.



