



Se acercan las Fiestas Patrias y con ello los tradicionales platos que tanto nos gusta degustar y disfrutar. Revisa estas ricas y deliciosas recetas que tenemos para compartir junto a tu familia y amigos.

 @aliservicefood

 @aliservice_chile

 @aliservice



<https://www.aliservice.cl>

RECETAS - FIESTAS PATRIAS 2020



EMPANADAS VEGETARIANAS

PREPARACIÓN

1. Calentar el aceite en una sartén. Agregar la cebolla y cocinar hasta que esté blanda y transparente. Añadir el ají de color y orégano, cocinar revolviendo por 30 segundos. Incorporar los champiñones y cocinar hasta que estén blandos. Aliñar con Sal de Mar y pimienta negra molida. Finalmente, agregar los quesos, cocinar hasta que se derritan y se incorporen en el relleno. Dejar enfriar antes de rellenar las empanadas.

2. Para la masa, mezclar ambas harinas en un bol. Añadir la sal de mar junto al aceite de oliva y mezclar. Incorporar el agua de a poco, revolviendo bien hasta tener una masa blanda y no pegajosa (si es necesario agregar agua adicional hasta tener la consistencia necesaria). Dejar reposar tapada por 20 minutos.

3. Estirar la masa con la ayuda de un uslero y cortar círculos de 12 cm. Pincelar con huevo el borde de la masa. Poner una cucharada llena de relleno en el centro de la masa, doblar para formar una media luna y luego doblar los bordes hacia adentro para formar la empanada. Poner las empanadas en una lata de horno con papel mantequilla. Pincelar las empanadas con huevo batido y luego con un mondadientes pincharlas. Hornear por 20 minutos o hasta que la masa esté dorada.



INGREDIENTES

Masa:

- 3 tazas de harina integral fina.
- 1 taza de harina blanca.
- 1 cucharada de sal de mar.
- 4 cucharadas de aceite de oliva.
- 250 ml de agua.
- 5 grs de polvo de hornear.
- 150 cc de vino blanco.
- 1 huevo batido levemente para pincelar.

Relleno:

- 1 cucharada de aceite de oliva o mantequilla.
- 1 cebolla pequeña picada en cubos.
- 1 cucharadita de ají de color.
- 1 cucharada de orégano entero.
- 400 gr de champiñones picados en cubos.
- ¾ cucharadita de sal de mar.
- ½ cucharadita de pimienta negra molida.
- 2 tazas de hojas de espinacas.
- 100 gr de queso crema, blando.
- ½ taza de queso rallado.



PEBRE

PREPARACIÓN

1. Uno de los secretos de la preparación del pebre, está en el tratamiento que se le da a la cebolla antes de armar este popular condimento chileno. Es por eso, que una vez picada la cebolla se recomienda amortiguar en agua caliente y dejar reposar un par de minutos.
2. Mezclar todos los ingredientes.
3. Dejar reposar al menos 1 hora para que los sabores se integren y servir.
4. De preferencia para una preparación más aguada, agregar 1 a 2 cucharadas de agua.



INGREDIENTES

- 1 ½ taza de tomates picados en cubos pequeños.
- 3 cebollines picados finos o 1 cebolla chica picada fina.
- 2 cucharadas de vinagre de vino tinto.
- 2 cucharadas de cilantro picado.
- 1 ají sin pepas y picado fino.
- Jugo de un limón.
- ½ taza de aceite de oliva.
- Sal.
- Pimienta negra a gusto.
- 1 diente de ajo.



PLATEADA AL JUGO

PREPARACIÓN

(Menú para 6 personas)

1. En una fuente de horno hacemos una cama con la mitad de la cebolla, el ajo, la zanahoria y el pimiento rojo. Ponemos encima la carne y por encima de ella la otra cebolla que nos queda. Añadimos además la hoja de laurel y la ramita de orégano.
2. Le ponemos además el vino y el agua y lo tapamos todo con papel de aluminio.
3. Ahora con paciencia, horneamos la carne por 2 1/2 horas a fuego lento.
4. Después de eso, lo destapamos y lo dejamos en el horno por 20 min. más. Ahora a fuego alto. Lo sacamos del fuego, reservamos el jugo que haya quedado y dejamos enfriar la carne.
5. El jugo, lo ponemos en una olla para reducirlo y que quede más espeso. Una vez tenemos ya la salsa lista le añadimos la carne, trozada anteriormente, para que se caliente y se empape de la salsa.
6. Este plato es fácil aunque el proceso de horneado se extienda por dos horas y media. Además queda muy rico si lo acompañamos con un rico puré de papas o papas salteadas.



INGREDIENTES

- 2 kilos de Plateada.
- 3 cebollas (corte pluma).
- 1 taza de vino tinto.
- 1 taza de agua.
- 1 hoja de laurel.
- 1 ramita de orégano.
- Sal y Pimienta.
- 4 dientes de ajo.
- 1 zanahoria en vichy.
- 1 pimiento rojo.



ALFAJORES DE MAICENA

PREPARACIÓN

1. Comienza batiendo energicamente las yemas con el azúcar.
2. Una vez que la mezcla está bien integrada y ha cambiado de color amarillo a beige, agrega la mantequilla cortada en cubitos, el whisky y la vainilla.
3. Ahora agrega de a poco la harina, la maicena y los polvos de hornear.
4. Tu mezcla debe quedar como "plasticina". Si ves que está muy seca, agrégale algunas gotas de leche hasta que logres la buena consistencia.
5. Extiende la masa en el mesón y uslereas hasta dejarla entre 8 mm y 1,5 cm de espesor máximo, depende de como te gusten a ti.
6. Corta círculos de unos 5 cm diámetro y ponlas en una placa enmantecada o de silicona. Llévalas a horno pre-calentado a 180° por unos 10 minutos.
7. Verifica que el fuego no esté muy alto para que los alfajores no se quemen.
8. Sácalos de la placa, déjalos enfriar (para que estén más firmes). Una vez fríos, rellénalos con manjar y espolvorear coco rallado por los costados.



INGREDIENTES

- 2 Tazas Harina corriente (150 gr).
- 1 Taza Maicena (200 gr).
- 1 Taza Azúcar glass o azúcar flor (110 gr).
- 120 gr Mantequilla.
- 3 Yemas de huevo.
- 2 Cucharaditas Polvos royal.
- 2 Cucharaditas Vainilla.
- 2 Cucharaditas Whisky.
- ½ Kilo Manjar.
- Coco rallado para los bordes.

LOS TIPS PARRILLEROS DE NUESTRO CHEF CRISTIAN CARRASCO

- Si la carne que vas a preparar es al vacío, sácala de su envase mínimo 30 min. antes para que se oxigene y tome sus características normales; tanto de color, textura y aromas.
- Sella tus carnes a fuego alto y luego agrega sal, ojalá sal de mar ya que es más natural y tiene un sabor más intenso.
- Si lo deseas, deja las carnes blancas como el pollo, el pavo y también el cerdo, macerando el día anterior en vino, cerveza y algunas hierbas a tu gusto.
- Para encender el carbón NO utilices aceite, usa cera o algún acelerante ya que contaminan tu carne en la cocción.
- Se paciente en la preparación de las carnes ya que mientras la cocción sea más constante y prolongada, podrás dominar más el punto de cocción.
- Macera en aceite de oliva y especias algunas verduras como zapallos italianos, pimientos, cebollas, champiñones, papas y asarlas a la parrilla envueltas en papel metálico para que tengas una alternativa más saludable y variada en tu parrilla.
- Ten al lado de la parrilla un atado de cilantro o perejil con algún chimichurri (mezcla de aliños con cerveza o vino blanco), para agregar a tu carne de manera alternada y así lograr un sabor excelente y potente en tus preparaciones.

CONOCE GENERAL COOK



General Cook

General Cook es una planta de producción especializada en la entrega de servicios de alimentación a los más diversos rubros de la economía.

Nuestra misión es entregar cada día una experiencia positiva, a través de un servicio superior, atractivo y eficiente, en beneficio de nuestros clientes, colaboradores y accionistas.

Conoce más de General Cook en su sitio web:
<http://www.generalcook.cl>



 @aliservicefood

 @aliservice_chile

 @aliservice



<https://www.aliservice.cl>