€0,99 | $1,22 | MEX$ 24 | S/.4,2 | ¥ 127

REVISTA PARA CURIOSOS Y HAMBRIENTOS

BUENGUSTEROS

NÚMERO 31 | DICIEMBRE 2023

Passatelli en caldo de res

GALLETAS NAVIDEÑAS SIN GLUTEN

Roast beef

Los mercados navideños de Viena

NOTA DEL AUTOR

Queridos BUENGUSTEROS

Ha llegado diciembre y, con él, la magia culinaria de la temporada festiva. Este mes, nuestra revista de cocina está repleta de delicias irresistibles para elevar sus celebraciones a nuevas alturas gastronómicas.

Comenzamos con un reconfortante viaje por Italia con nuestra exquisita receta de Passatelli en caldo de res, una opción que combina tradición y sabor en cada bocado. Para aquellos amantes de la carne, el Roast beef se presenta como una opción majestuosa, perfecta para impresionar a los invitados en la mesa festiva.

Continuamos con un toque de elegancia con los Bigne rellenos de crema de salmón, una opción sofisticada para aquellos que buscan un deleite refinado. Además, hemos incluido unas Galletas Navideñas sin gluten para satisfacer a todos los paladares, sin comprometer el sabor navideño.

Por otro lado, no hemos olvidado a nuestros lectores veganos, por ello les presentamos con cariño el "Abrazo Navideño": un postre que abraza el espíritu festivo y nos permite disfrutar del placer culinario.

En nuestra sección educativa, nos sumergimos en el fascinante mundo del arroz: diferentes tipos, usos y métodos de cocción. ¡Descubran cómo este ingrediente versátil puede transformar sus platos de formas sorprendentes!

Y porque diciembre no sería lo mismo sin el espíritu navideño, les llevamos de la mano en un viaje gastronómico por los mercados navideños de Viena. Exploren con nosotros la rica tradición culinaria que hace de Viena un destino inigualable durante esta temporada tan especial.

Finalmente, descorchemos una botella de conocimiento con nuestro artículo sobre los vinos propios de Austria. Descubran la elegancia y la calidad que se esconden tras cada etiqueta,

Comiendo un pretzel en los mercados navideños de Viena

y déjense seducir por las joyas de las viñas austríacas.

La buengustera de este mes es Suely Reganin Marinho que, desde Brasil, nos trae unos deliciosos Cappelletti en crema de verduras.

¿Te gustaría ser el próximo/a en salir en Buengusteros? ¡¡Entonces envíame tu receta!! Mándame los ingredientes y los pasos de tu receta a marco@cocinaconmarco.com Toma fotos del plato y de tí mientras estás cocinando. ¡Las más originales serán publicadas en Buengusteros!

Que este diciembre esté lleno de aromas deliciosos, sabores inolvidables y momentos culinarios compartidos. ¡Felices fiestas y buen provecho!

MARCO GIANCANE
AUTOR

ÍNDICE

6 De temporada
Lo bueno de cada época en todas las partes del mundo

10 Mercados navideños de Viena
En las plazas más bellas de la ciudad

13 Beignets rellenos de salmón
Una idea súper elegante como entrada navideña

14 Arroz
Diferentes tipos, usos y métodos de cocción

18 Galletas navideñas
¡Riquísimas y aptas para celíacos!

20 Vinos austríacos
Historia, cepas autóctonas y técnicas vinícolas milenarias

22 Crema de verduras
Con pasta cappelletti

Passatelli en caldo de res

VISITA LA PÁGINA DE MARCO

Receta de Cocina Con Marco
Composición Fiorediz

Para preparar los passatelli solo necesitarás un prensa papas que tenga unos agujeros de más o menos 5 mm de ancho y podrás bucear tu pasta directamente dentro de tu caldo favorito

DIFICULTAD: *fácil*
TIEMPO: *20 min y 1 hora de descanso*

INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS:

- *3 Huevos*
- *140 g Pan rallado*
- *100 g Parmigiano Reggiano*
- *½ Limón (cáscara)*
- *1 Pizca de nuez moscada*
- *Sal al gusto*
- *1 l Caldo de carne*

PREPARACIÓN

Empezamos *preparando un buen caldo de carne. Puedes elegir si hacer caldo de gallina, de res o mixto. Mientras se cocina, aprovechamos a trabajar la masa de los passatelli.*

Rallamos la cáscara de medio limón, con cuidado de no rallar la parte blanca porque es amarga. Batimos los huevos en un bol junto con una pizca de sal. En un tazón más grande, mezclamos el pan rallado y el queso Parmigiano Reggiano.

Agregamos la ralladura de limón, una pizca de nuez moscada y los huevos.

Mezclamos los ingredientes, al principio con un tenedor y, cuando empieza a espesar, seguimos a mano. Amasamos cinco minutos, hasta obtener una masa uniforme. Envolvemos la masa dentro de un papel transparente y la dejamos descansar en el refrigerador durante una hora.

Cogemos un litro de caldo colado y lo ponemos en una olla a hervir. El caldo tiene que hervir suavemente. Colocamos un trozo de masa en un prensa patatas y prensamos directamente dentro del caldo. Con la hoja de un cuchillo cortamos los pasatelli a una longitud de aproximadamente 5 cm.

Cocinamos los passatelli por un minuto más o menos. Entenderás que los passatelli están cocidos porque empezarán a flotar en la superficie del caldo. Servimos los passatelli bien calientes y ¡buen provecho!

Marco

HAZ CLICK PARA VER LA VIDEO RECETA

CANADÁ

GOLDEN NUGGET APPLE: es una variedad de manzana norteamericana que se creó en Kentville, Nueva Escocia (Canadá), en 1932. El sabor es dulce y azucarado, y aunque los creadores pensaron que sería una gran manzana de postre, el éxito comercial se vio obstaculizado por su pequeño tamaño. Se usan principalmente para hornear, freir y hacer sidra.

BABY CARROTS: ¿Sabías que las zanahorias baby no son zanahorias jóvenes o inmaduras? A principios de la década de 1980, un agricultor de zanahorias de California encontró la manera de hacer que las zanahorias demasiado pequeñas fueran más atractivas para los consumidores. Hoy, el 70% de las ventas de zanahorias son baby.

JUMBO YELLOW PERCH (Perca flavescens): En Ontario, cualquier perca de más de 10 pulgadas se llama perca gigante. Lleva carne blanca que tiene un excelente sabor con un toque dulce y una textura firme y desmenuzable.

Felipe Britz

Productos de TEMPORADA *diciembre*

ARGENTINA

Néstor

MELÓN: se lo consume como postre directamente, se lo utliza como recipiente para hacer cócteles con su pulpa o como entrante mezclado con jamón crudo

MORRÓN ROJO: se lo consume en guisados, acompañando carnes o bien a la parrilla, rellenos con queso y huevo

RÓBALO: (Centropomus undecimalis) se come a la plancha con salsas cremas variadas, también como una reversión del ceviche o cocido al vapor con verduras

Productos de TEMPORADA diciembre

ITALIA

NARANJAS TAROCCO DE SICILIA: esta variedad fue descubierta a principios de 1900 en la zona de Pedagaggi y rápidamente se extendió al sur del volcán Etna, donde existen las mejores condiciones para su desarollo. Hoy es una de las más apreciadas en Italia

ALCACHOFAS ESPINADAS: Se caracterizan por su hermoso color morado y sus angostas espinas. Su sabor es finísimo, ideal para disfrutarlas hervidas

POTASSOLO (Micromesistius poutassou): es poco conocido pero es uno de los pescados más abundantes en el Mar Mediterráneo. Las buenas carnes con un sabor delicado quedan muy bien guisadas o fritas. Este pescado puede ser un gran sustituto del bacalao.

cocinaconmarco

Fouad

JAPÓN

Shishi yuzu - 獅子柚子 se utiliza en Japón para celebrar fin de año. Se come con toda la cáscara

Nozawana - 野沢菜 llamada así por su pueblo de origen. Es conocido como un ingrediente de los "encurtidos de Nozawana", uno de los tres encurtidos más importantes de Japón.

Sayori - サヨリとは (Hyporhamphus sajori): este pez musculoso nos regala una carne compacta, sin grasa y de sabor muy fino. Ideal para sashimi

kumitalia

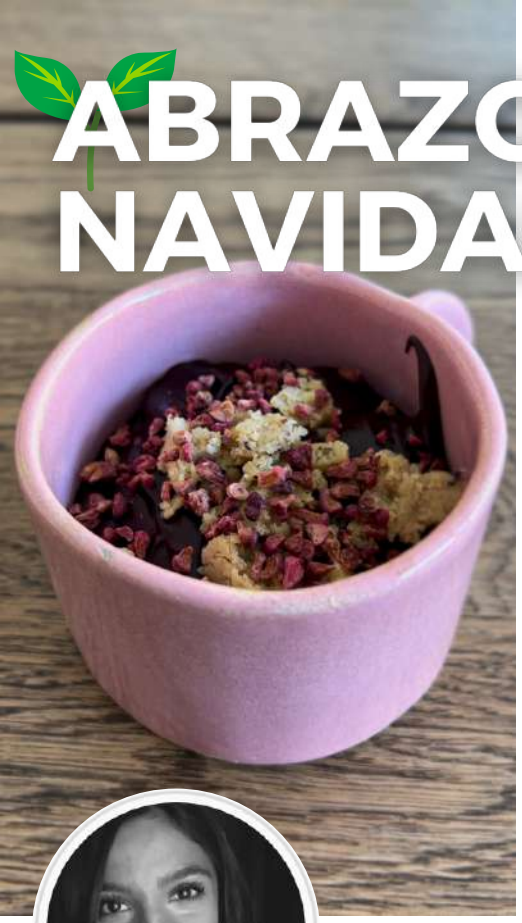
MAGREB

GRANADA - muy pocos lo saben: la granada marroquí "Safri" tiene fama de ser una de las mejores granadas del mundo, gracias a su finísima piel, sus jugosas pepitas y su dulce sabor.

COLIFLOR - se estila mucho comer tajines de coliflor en invierno, tanto con carne como con pollo. Además, la gastronomía marroquí presenta varias ensaladas con coliflor tipo "zaaluk".

LENGUADO (Bathysolea profundicola) - muy presente en el mercado marroquí, el lenguado es uno de los imprescindibles para las comidas de invierno. Se estila comerlo frito o al horno, acompañado de lentejas.

ABRAZO DE NAVIDAD



VISITA LA PÁGINA DE MARTINA

Texto y foto de Martina Dibernardo

Se acerca la Navidad y, con ella, las diversas oportunidades para quedarnos en casa con amigos y familiares. Este postre es perfecto para una invitación de última hora a compartir un momento de serenidad.

DIFICULTAD: *fácil*
TIEMPO: *10 minutos*

INGREDIENTES:
Para una taza (multiplica las cantidades según las personas)

- *200 ml de leche vegetal*
- *1 infusión de Chai*
- *30 g de cacao*
- *10 g de maicena*
- *Canela al gusto*
- *10 g de chocolate vegano*

PREPARACIÓN
Preparar la infusión de Chai en leche vegetal y dejar enfriar. Disolver la maicena, el cacao y la canela en parte de la leche vegetal especiada. Vierte la mezcla en un cazo junto con el resto de la leche vegetal.

Cocina a fuego lento, revolviendo constantemente para evitar que se formen grumos. Una vez que alcance la consistencia deseada, agrega el chocolate y deja que se derrita. Vierte en una taza y decora como desees.

El dulzor del chocolate junto con las especias hacen de este postre un auténtico abrazo para calentar el cuerpo.

Te deseo una muy dulce Navidad.

Martina

¡Sígueme en Instagram @martinadibernardo para no perderte otras recetas veganas!

Los Mercados navideños de Viena

Texto de CocinaConMarco
Composición Fiorediz

VISITA SUS PÁGINAS

Cuando las noches se alargan y la temperatura desciende, los corazones se caldean al fuego de la festividad más esperada del año: la Navidad. Y existe un lugar en el mundo donde este espíritu se manifiesta con una magnificencia que parece sacada de las páginas de un cuento: los mercados navideños de Viena

Viena, la imperial capital de Austria, se transforma en un escenario de ensueño durante las festividades decembrinas. Sus mercados navideños, o "Christkindlmärkte", son la convergencia perfecta del arte, la historia y la gastronomía, envueltos en un ambiente de alegría que invita a locales y visitantes a sumergirse en la tradición y la celebración.

El Mercado de la Ciudad Vieja
El Freyung, una plaza cerrada de la ciudad vieja, alberga uno de los mercados más antiguos de Viena. Con una tradición que se remonta a más de 700 años, el mercado en el Freyung expone el patrimonio cultural austríaco a través de sus artesanías y sabores tradicionales. Aquí se encuentran desde arte navideño hecho a mano hasta las delicias regionales que hacen del mercado un festín para los sentidos.

El Esplendor del Belvedere
Con un fondo majestuoso proporcionado por el Palacio de Belvedere, uno de los mercados más elegantes de Viena ofrece una experiencia sin igual. Los visitantes pueden pasear por entre docenas de puestos mientras admiran la arquitectura barroca del palacio. Las luces de Navidad se reflejan en los estanques del palacio y así crean un espectáculo de luz y color que acompaña a la perfección el espíritu festivo.

Schönbrunn
En el mercado navideño de Schönbrunn, ubicado frente al icónico palacio de Schönbrunn, la historia se une con la gastronomía y el arte local. Aquí, las tradiciones culinarias se entrelazan con el

En la mochilla no olvides:

- ✓ *Ropa abrigada*
- ✓ *Calzado cómodo*
- ✓ *Dinero en efectivo*

Mercado navideño

Cascanueces

Arbol decorado

esplendor de los Habsburgo, ofreciendo una experiencia cultural única. Además de las delicias típicas, los talleres para niños y conciertos de música añaden una banda sonora y una interactividad características a la visita.

Rathausplatz
Probablemente el más famoso de todos los mercados navideños de Viena es el que se instala frente al Rathaus, el Ayuntamiento. La "Viena Mágica de Navidad" transforma el Rathausplatz en un cuento de hadas lumínico. Los árboles se adornan con luces resplandecientes, patinadores sobre hielo dibujan figuras en la pista al aire libre y los puestos ofrecen desde adornos festivos hasta souvenirs únicos, hechos a mano, ideales para llevar un pedacito de Viena a casa. El majestuoso árbol de Navidad se eleva frente al Ayuntamiento con la pomposidad de una época pasada, mientras que los niños se maravillan en los talleres de manualidades y con el tren del mercado navideño.

Weihnachtsmarkt Karlsplatz
Es uno de los mercados más pequeños de la ciudad, con apenas 150 puestos, un aspecto que lo hace más acogedor y familiar que otros mercados más grandes. Está especializado en la artesanía tradicional austríaca. Aquí se pueden encontrar artículos de cerámica, cristalería, juguetes de madera y joyería hechos a mano por artesanos austríacos.

Weihnachtsmarkt Spittelberg
Ubicado en el barrio artístico de Spittelberg, un barrio histórico de Viena, con un encanto especial. Sus calles estrechas y empedradas crean un ambiente romántico y mágico que se respira en todo el mercado.

La Gastronomía
Los mercados navideños de Viena ofrecen una deliciosa variedad de productos gastronómicos tradicionales que reflejan la rica cultura culinaria de Austria durante la temporada navideña. Algunos de los productos que se recomienda probar son:

- ***Lebkuchen:*** *galletas de jengibre tradicionales, a menudo decoradas con glaseado. Son una delicia navideña popular y se pueden encontrar en varias formas y tamaños.*

- ***Maroni (castañas asadas):*** *Las castañas asadas en un horno abierto son una delicia caliente y reconfortante que se encuentra comúnmente en los mercados de invierno en Viena.*

- ***Bratwurst:*** *Las salchichas alemanas, especialmente las variedades asadas a la parrilla, son un clásico en los mercados navideños. Se sirven en panecillos y a menudo se acompañan con mostaza.*

- ***Bauernkrapfen:*** *Estos son donuts austríacos, a menudo rellenos con mermelada de albaricoque. Son una opción dulce y deliciosa para disfrutar en los mercados.*

- ***Käsespätzle:*** *Se trata de una especie de pasta con queso que se cuece y se sirve caliente. Es reconfortante y perfecto para mantenerse abrigado frente al frío.*

- ***Vino caliente y Punsch:*** *Las bebidas calientes son populares en los mercados de invierno. Esta bebida caliente a base de vino, ron, azúcar y especias es una opción tradicional para mantener el calor mientras disfrutas del ambiente festivo.*

- ***Stollen:*** *Este es un pan de frutas y nueces, a menudo cubierto con azúcar glas. Es un dulce navideño clásico en Austria y de otros lugares de Europa.*

- ***Wiener Apfelstrudel:*** *El strudel de manzana vienés es un postre clásico. Se trata de una masa fina rellena de manzanas, pasas y*

Lebkuchen

Maroni

Bratwurst

Käsespätzle

Vinos calientes

nueces, y se sirve caliente con azúcar glas y, a veces, con helado.

- ***Chocolate caliente vienés:*** *Un chocolate caliente espeso y rico. Es una bebida reconfortante que puedes disfrutar en los mercados navideños. A menudo se sirve con nata montada y es perfecto para calentarse en un día frío.*

Más Allá de los Mercados Navideños
La ciudad ofrece mucho más allá de estas festividades invernales. Aquí tienes algunas alternativas fascinantes para explorar la rica cultura y la historia de Viena.

Una Noche en la Ópera: Elegancia y Arte Musical
Viena es famosa por su escena operística, mundialmente reconocida. ¿Por qué no sumergirse en la experiencia cultural única de asistir a una ópera en el Palacio de la Ópera Estatal de Viena? Este magnífico edificio, con su arquitectura impresionante, es el lugar perfecto para disfrutar de la majestuosidad de una ópera vienesa. Desde clásicos como "La Traviata", hasta producciones contemporáneas, la Ópera Estatal de Viena ofrece una experiencia inolvidable para los amantes de la música y la ópera.

Zoológico de Schönbrunn
Este zoológico histórico es uno de los más antiguos del mundo y alberga una increíble variedad de animales. Puedes dar un paseo por los hermosos terrenos del Palacio de Schönbrunn y descubrir animales exóticos, como los pandas gigantes. El zoológico se compromete activamente con la conservación y la educación, con lo cual la visita a este lugar es tanto formativa como emocionante.

Castillo de Schönbrunn y los Encantos Imperiales de Sissi
Este palacio, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, fue la residencia de verano de la familia imperial austríaca. Sumérgete en la opulencia de las salas estatales, los jardines barrocos y el Gloriette, desde donde disfrutarás de impresionantes vistas de Viena. Además, no te pierdas la experiencia única de visitar los aposentos de Sissi, la carismática emperatriz que dejó su huella en la historia austro-húngara.

Explorando la Ciudad de la Música y la Historia
Más allá de estas experiencias destacadas, Viena es una ciudad llena de historia, arquitectura y encanto. Pasea por el casco antiguo para descubrir la Catedral de San Esteban, explora el Museo de Historia del Arte para admirar obras maestras de la historia del arte, y déjate cautivar por la arquitectura única de la Secesión de Viena. No olvides probar las delicias culinarias en los cafés históricos y disfrutar de la rica escena cultural que la ciudad tiene para ofrecer.

¡Prepárate para descubrir la magia de Viena en cada rincón!

Marco

Vienna Philharmonic Orchestra

Vienna State Opera

Parque de de Schönbrunn

Zoológico de Schönbrunn

Castillo de Schönbrunn

BEIGNET RELLENOS CON CREMA DE SALMÓN

Una entrada muy elegante y refinada, perfecta para Navidad o Fin de año.

DIFICULTAD: *media*
TIEMPO: *50 min*

INGREDIENTES
Para 50 beignet

- *140 g harina 00*
- *250 g agua*
- *120 g mantequilla*
- *5 huevos medianos*
- *80 g gruyere rallado*
- *Sal y pimienta blanca al gusto*

Para la crema de salmón

- *380 g requesón*
- *380 g queso crema*
- *250 g salmón ahumado*

Para Decorar

- *250 g Salmón ahumado*
- *Eneldo fresco*
- *Granos de granada*

PREPARACIÓN

Cogemos una olla pequeña y echamos agua, sal y mantequilla troceada. Prendemos la hornalla y llevamos a ebullición. Tan pronto como la mezcla hierva, retiramos la olla del fuego y agregamos inmediatamente la harina tamizada.

Removemos y volvemos a poner la olla encima del fuego. En esta etapa, el fuego tiene que ser suave. Seguimos mezclando y esperamos a que la mezcla se convierta en una crema compacta.

Pasados unos 3 minutos notarás una película opaca en el fondo del molde.

Pasamos la masa a una mezcladora planetaria o, si no la tienes, podrás batirlo con un cucharón.
Mientras que la masa se está batiendo, vamos a agregarle un huevo a la vez. Antes de agregar el siguiente huevo, esperamos a que la masa haya absorbido completamente el anterior. Cuando todos los huevos estén perfectamente incorporados, añadimos el queso rallado, la pimienta y seguimos batiendo hasta cuando la mezcla esté bien uniforme.

Ponemos la mezcla en una manga pastelera con boquilla lisa de 1 cm de diámetro.

Cogemos una bandeja de horno y la revestimos con papel para hornear. Exprimimos pequeños montoncitos de mezcla de 4 cm de diámetro encima de la bandeja de horno, dejando 3 cm de espacio entre los montoncitos.

Horneamos los bigne en horno estático precalentado a 220 ° durante 15 minutos.

Pasado el tiempo, bajamos la temperatura a 180 °C por 20 minutos con el horno ligeramente abierto (yo me ayudo enganchando un cucharón de madera en la puerta del horno).

Dejamos otros 5 minutos en el horno apagado con la puerta abierta, para que se sequen bien por dentro también.
Dejamos enfriar por completo.

Relleno de crema de salmón

En una licuadora colocamos el requesón bien escurrido, el queso crema y el salmón picado. Licuamos hasta obtener una crema homogénea. Ponemos la crema en una manga pastelera provista de boquilla en forma de estrella y la ponemos en el frigorífico durante por lo menos una hora para que se compacte.

Cortamos los beignet como si fueran sándwiches, sin separar las mitades completamente.
Rellenamos con la crema de salmón, añadimos un pequeño trozo de salmón ahumado y un grano de granada. Adornamos la parte superior de cada bigne con un punto de crema, una ramita de eneldo y un grano de granada.

¡Y nuestros beignet salados rellenos de salmón ahumado están listos para disfrutar!

¡Buen provecho!

Marco

HAZ CLICK PARA VER LA VIDEO RECETA

ARROZ

TÉCNICAS DE COCINA

VISITA SU PÁGINA

Escrito por: **Néstor Pereyra**
Chef y escritor

Hola a todos soy el chef y escritor Néstor Pereyra y en este número vamos a hablar de un gran aliado a la hora de cocinar... Exploraremos el maravilloso mundo del ARROZ: diferentes tipos y sus usos, métodos de cocción y los platos más comunes aquí en Argentina.

En primer lugar, hay que decir que el arroz es un alimento muy versátil, se puede comer frío o caliente, salado o dulce, hervido o frito, como plato principal o guarnición.

Ahora, veremos los tipos de arroces más comunes y algunas de sus características:

- **Basmati:** de grano largo y fino. Como al cocinarlo queda entero, se lo suele utilizar como guarnición, hervido, para acompañar carnes generalmente rojas así como guisos de cocción larga.

- **Integral:** de cocción lenta, muy rico en fibras y vitaminas dado que conserva su cáscara. Se suele comer frío mezclado en ensalada de vegetales frescos, pero también en gran variedad de platos vegetarianos.

- **Yamaní:** es una variante del arroz común de mesa pero éste conserva sus vitaminas. Originario de Japón, suele utilizarse comúnmente como guarnición hervida, como croquetas en doble cocción o frío en ensaladas.

- **Doble Carolina 00000**: un arroz de grano corto con mucha capacidad de absorción, por lo que es muy utilizado para hacer Sushi ya que tiene pastosidad y adherencia.

- **Bomba:** es un arroz de grano redondo y corto, se lo considera una de las mejores variantes para la cocina y se suele utilizar en paellas o cocina mediterránea.

- **Carnaroli:** Muy parecido al doble carolina, de gran absorción y, con cocciones largas, suele ponerse pastoso. Se lo utiliza generalmente en risottos.

Algunas preparaciones con estos tipos de arroz: al wok, acompañando carnes de pollo o cerdo con salsas, típico de la cocina oriental; en guisos de cocción lenta con todo tipo de carnes, vegetales y salsas; salteados con vegetales; en doble cocción como las croquetas (hervidos y luego mezclados con huevo, harina y fritos); en procesos de doble cocción como el arroz pilaf (se hierve con vegetales y luego se lo vuelve a cocinar al horno); frío o caliente en ensaladas de vegetales y pollo; en sopas con vegetales y caldo y también como postre o en desayuno: hervidos con leche, azúcar y canela.

En mi casa, cuando era chico, se cocinaba mucho el famoso arroz con pollo que era una reversión del risotto italiano pero muy argentinizado. Mi mamá lo hacía salteando el arroz con cebolla, ajo y pimientos rojos, luego le agregaba el pollo y, por último, le ponía caldo de verduras y azafrán en polvo... era un plato muy sencillo de realizar pero muy sabroso, que me trae muchos lindos recuerdos.

En la actualidad y por una casualidad del destino hago mi propio risotto, que tiene muchísima aceptación (ya verá mi

amigo y autor de Buengusteros, Marco, si es el correcto y mi colega, Rosy, dirá cuál es el vino recomendado para acompañarlo). Generalmente, lo acompaño con un Chardonnay bien frío.

Este plato surge en mis épocas de estudiante de cocina, en una clase de cocina oriental. Como habíamos terminado, el profesor nos propuso a un compañero y a mí hacer un plato con lo que quedó... y terminó saliendo un risotto de crema de salmón rosado que fue la estrella de la noche.

Hoy quiero contarte la versión mejorada a través de los años.

Utilizo arroz carnaroli, cebolla, salmón rosado, crema de leche, manteca, queso parmesano, coñac y caldo de verduras o fondo claro de ave.

Cuando hago este tipo de preparaciones largas, me gusta poner buena música de fondo y acompañar la cocción con una buena copa de vino blanco bien frío.

Para prepararlo, primero pico una cebolla en cortes muy pequeños y la salteo en manteca conjuntamente con el salmón en trozos. Al cabo de unos minutos, incorporo el arroz y cocino hasta que el mismo se torne transparente (se lo conoce como nacrar el arroz). Ahí empieza lo divertido de la preparación: le incorporo un cucharón grande de caldo de verduras y voy revolviendo hasta que se consuma prácticamente en su totalidad, acción que repito dos veces más. Luego, incorporo una taza generosa de coñac y de la misma forma que el caldo revuelvo hasta que esté casi consumido. Por último, repito nuevamente con caldo por tres veces más.

Le agrego crema, queso parmesano rallado y mezclo bien, apago el fuego, le incorporo un poco más de manteca y dejo descansar, tapado, por cinco minutos. Lo sirvo con ciboulette picado encima y tostadas de pan. Plato ultra recomendable para agasajar amigos y más aún para prepararle una cena romántica con velas y buena música a la persona amada.

Quiero también contarles que en torno a esta Navidad, se puede utilizar el arroz en muchas preparaciones. Les doy algunas opciones y breves reseñas:

Sushi: es una preparación simple y podemos hacer muchos rellenos. Te propongo hacer dos versiones: una con queso crema, salmón y pepino y la otra con omelette y kanicama.
La preparación es simple: debemos lavar el arroz varias veces hasta que el agua salga transparente, luego hervirlo a fuego fuerte por 11 minutos y a fuego lento por otros 11 minutos más para luego dejarlo reposar tapado. Lo condimentamos con vinagre y vino de alcohol y lo envolvemos con el relleno en alga nori. Acompañados con salsa de soja y wasabi.

- **Ensalada de arroz y vegetales**: se prepara hirviendo arroz con sal y lo dejamos enfriar. Una vez frío, le agregamos zanahoria en trozos hervida, jamón en cubos y arvejas y mezclamos todo con abundante mayonesa y huevo duro. Ideal para servir como guarnición de carnes asadas.

- **Tomates Rellenos:** Este plato puede comerse como plato principal o guarnición, es de fácil preparación: se ahuecan tomates maduros grandes y se los rellena con una mezcla de arroz blanco hervido, mayonesa y atún. Se los puede decorar con una aceituna por encima y se los come bien fríos.

- **Tortilla:** También ideal como guarnición de carnes rojas o plato principal, es un plato de doble cocción. Primero salteamos el arroz con pimiento rojo, cebolla y ajo y lo hervimos. Colamos bien para quitar todo exceso de agua y en una sartén con un poco de manteca integramos toda la preparación con huevos batidos, formando una sola pieza.

- **Tibal** de arroz con palta y salmón: se prepara por separado arroz hervido en caldo de vegetales y por otro lado se saltea en aceite el salmón, se deja enfriar todo y en un molde armamos una base con el arroz y luego una capa del salmón trozado mezclado con palta. Se lo consume bien frío y se lo puede decorar con gajos finos de queso parmesano.

- **Arancini:** Generalmente son entrantes y son una especie de albóndigas que se realizan con arroz previamente hervido. Con las manos formamos esferas que pueden rellenarse con jamón, queso mozzarella, espinaca salteada con ajo, etcétera. Una vez formadas las esferas, se las pasa por harina y luego por huevo y pan rallado, se fríen en aceite bien caliente y se comen acompañadas con salsas varias, entre las que recomiendo alioli o pico de gallo.

Espero les haya gustado y les recomiendo siempre que puedan utilicen este gran aliado que tenemos en la gastronomía, no solamente en estas fiestas para agasajar a nuestros seres queridos sino también en cualquier otro día sea o no festivo.

Es un alimento muy noble y es muy versátil para absorber aromas, nutrientes y sabores. Un gran ingrediente que da increíbles resultados y realza los mejores platos, convirtiendo lindas cenas en grandes veladas...

Gracias por acompañarme, como siempre.

Feliz Navidad y año nuevo a todos los lectores

Néstor

Roast beef

***DIFICULTAD**: media*
***TIEMPO**: 1 hora y 20 minutos*

***INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS**:*

- *1,5 kg de lomo anterior de res*
- *60 g de azúcar mascabo*
- *30 g de sal marina fina*
- *25 g de aceite de oliva virgen extra*
- *2 g de semillas de alcaravea*
- *2 g de granos de pimienta negra*
- *½ diente de ajo*
- *5 g de hojas de perejil*
- *2 g de hojas de menta*
- *2 g de hojas de romero*
- *2 g de hojas de salvia*
- *1 g de eneldo*
- *5 g de miel*
- *2 g de vinagre de manzana*
- *5 g de sal gruesa*
- *15 g de granos de mostaza*
- *2 g de nueces*
- *30 g de agua*

PREPARACIÓN

Para el roast beef, utilizamos el lomo de res. Puedes decidir utilizar todo el lomo o solo una parte. Comenzamos atando la carne, lo cual es importante para darle forma y facilitar el porcionamiento. La atadura no debe ser demasiado ajustada; déjala un poco holgada para que durante la cocción tome una forma redondeada.

Pasemos a la marinada. Prepararemos un trozo de carne grande, ya que resuelve el problema del sabor. El roast beef se cocina asado, y la única parte que absorbe el sabor de los ingredientes de nuestra receta es la parte exterior. Para lograr esto, haremos una marinada en seco. Usamos azúcar mascabo en una proporción del 4% del peso de la carne, mientras que la sal es aproximadamente el 2% del peso de la carne. Esta técnica se llama "dry rub" en inglés, porque es seca y ayuda a secar la carne. Este proceso es crucial porque queremos quitar el jugo a la carne y darle sabor al mismo tiempo. En este caso, usamos panela de Piura proveniente de Perú como azúcar, pero si no lo encuentras, puedes usar azúcar mascabo normal.

***No cometas el error de agregar agua al fondo del horno o envolver la carne en papel de aluminio.** Podrías no obtener una costra crujiente.*

Dejamos reposar la carne durante media hora a temperatura ambiente. Durante este tiempo, precalentamos el horno a 250 °C. 30 min después de marinado, agregamos aceite de oliva virgen extra y colocamos la carne en el horno. El tiempo de cocción de la carne varía según el tamaño.

Si tienes un termómetro de cocina, recuerda que el centro de la carne debe alcanzar los 48 °C. Cuando el roast beef alcance esta temperatura, lo sacamos y dejamos que repose.

***TIP:** Si no tienes un termómetro de cocina, considera que se necesitan 3 minutos para cocinar 1 kg de carne. Por cada 500 g adicionales, agrega 10 minutos más.*

Mientras tanto, preparamos la salsa de acompañamiento. En un mortero, agregamos las semillas de alcaravea, la pimienta y comenzamos a moler. Agregamos la sal y, a medida que seguimos triturando con el mortero, agregamos los ingredientes en este orden: las hierbas aromáticas, medio diente de ajo, nueces, mostaza, miel, vinagre y aceite de oliva.

Después del tiempo de cocción, sacamos el roast beef del horno y comenzamos la fase crucial de reposo de la carne. En esta etapa, la carne continúa cocinándose por radiación porque el calor de la parte externa de la carne gradualmente se dirige hacia el centro. De hecho, en los primeros minutos de reposo, el centro de la carne seguirá aumentando de temperatura hasta aproximadamente 52/55 °C. Dejamos reposar la carne durante unos 40 minutos, volteándola cada 5 minutos.

*Después del tiempo de reposo, procedemos con el corte del roast beef. **Si tienes habilidades manuales, puedes usar un cuchillo afilado; de lo contrario, te recomiendo usar una rebanadora.** De esta manera, obtendrás una rebanada perfecta que incluirá tanto la parte exterior crujiente como la parte interna suave y jugosa.*

Acompaña las rebanadas de roast beef con una generosa cucharada de salsa de hierbas. ¡Buen provecho!

Marco

Un delicioso y elegante segundo de carne. Ideal para los días de fiesta. Este plato es originario de Inglaterra, donde, años atrás, se usaba cocinarlo en los hornos de los panaderos.

HAZ CLICK PARA VER LA VIDEO RECETA

GALLETAS NAVIDEÑAS

VISITA LA PÁGINA DE ADRIANA

Hola amigos, quiero compartir con ustedes esta receta infaltable para Navidad: galletas de jengibre. Estoy segura de que los niños las van a disfrutar y también las pueden hacer para regalar... Tal vez con una bonita tarjeta, una forma simpática de llevar amor y buenos deseos.

DIFICULTAD: *Fácil*
TIEMPO: *45 minutos*

INGREDIENTES

- *250 g de premezcla sin gluten*
- *100 g de manteca pomada*
- *60 g de azúcar mascabo*
- *1 huevo mediano*
- *60 g de miel*
- *2 cucharaditas de canela*
- *1 cucharadita de jengibre en polvo*

Para el glasé:

- *Azúcar glass*
- *Colorantes alimentares*

PREPARACIÓN:

Batir la manteca con el azúcar en batidora hasta que tome un color más claro, en este momento agregas el huevo. Continúa batiendo unos 2 minutos , añade la miel, y ahora los ingredientes secos, batiendo a menor velocidad hasta integrar bien, no excedas el batido.
En este momento coloco un papel film sobre la mesada bajo la masa y con un palote estiro. Lleva al refrigerador durante una hora.

Saca la masa, estira de unos 3 mm y corta, coloca en una asadera con papel para horno y lleva a horno de 150 °C durante 12 minutos.
Dejar enfriar en una parrilla.

Para el glaseado, coloca en un bol: azúcar glas, ve agregando agua de a poquito sin pasarte, hasta obtener una consistencia suave y no muy líquida.

Decora las galletas con las formas más divertidas , incluso les puedes dar a los niños que hagan este paso, sé que les gustará mucho.

Aquí, amigos, llegó el momento de desearles una ¡muy Feliz Navidad!

Creo que el mejor regalo es encontrar a toda la familia unida. Y ahora, entre familia, pueden disfrutar estas deliciosas galletas. Espero que les guste, de todo corazón.

Si haces la receta etiqueta a Buengusteros y a mis redes sociales.

Desde Argentina, un abrazo grande y ¡Feliz Año Nuevo!

Adriana

Vinos austríacos

Todo lo que debes saber

RÚBRICA DE VINOS CON ROSY

Escrito por:
Rosybel Rojas
Periodista y Sommelier

Austria es conocida por producir vinos de alta calidad, principalmente blancos que se distinguen por su frescura, acidez vibrante y expresión del terruño y tintos muy característicos e interesantes

Es un error común considerar que Austria y Alemania son similares desde un punto de vista enológico. En realidad, estos países son bastante distintos. Desde el punto de vista climático, las temperaturas medias anuales más altas hacen que los vinos austríacos tengan más cuerpo y robustez, sean más alcohólicos y más secos.

Aunque el tamaño del país no es muy grande, una gran parte del terreno está plantado de viñedos y esto permite a Austria estar entre los 18 mayores productores de vino del mundo.

La historia de la viticultura en Austria se remonta a unos 500 años antes de Cristo, a la época de los celtas. Luego, los romanos continuaron con la producción de vino, especialmente en las regiones de Noricum y Panonia, ubicadas en el sureste de la actual Austria. Sin embargo, las invasiones bárbaras marcaron un período de declive hasta que, con la intervención de Carlomagno y el posterior trabajo de los monjes, la viticultura experimentó un renacimiento. Este resurgimiento fue especialmente significativo porque el vino se convirtió en parte integral de las celebraciones de la Eucaristía.

Monasterios como el de Krems, al oeste de Viena, ganaron prestigio gracias al esmerado trabajo de los monjes cistercienses, muchos de los cuales tenían raíces en Borgoña. Ejemplos notables incluyen los monasterios de Göttweig, Güssing, Heiligenkreuz, Klosterneuburg, Melk y Zwettl. Con el tiempo, la viticultura se expandió significativamente, alcanzando superficies plantadas de vides hasta diez veces mayores que las actuales.

Durante esta época, se destacaron vinos dulces famosos como el Ausbruch, producido en Rust, en la región de Neusiedlersee-Hügelland. En 1860, se estableció la primera escuela de viticultura y enología en Klosterneuburg. La experimentación botánica resultante condujo a la creación de las uvas austríacas más célebres.

En 1985, Austria enfrentó su propia versión del escándalo italiano del metanol con los "vinos anticongelantes", donde se descubrieron trazas de etilenglicol que mejoraban el cuerpo y el dulzor de algunos vinos. Sin embargo, este episodio devino en una oportunidad, ya que condujo a la implementación de estrictas leyes vitivinícolas y controles más rigurosos. A partir de entonces, la enología austríaca experimentó un notable cambio de paradigma y reveló un gran nivel en originalidad y calidad.

El sistema de calidad de los vinos austríacos está regulado por leyes que se alinean con las Denominaciones de Origen Europeas. Estas leyes especifican requisitos precisos para cada tipo de vino, incluyendo el nivel mínimo de azúcar en las uvas durante la cosecha y la cantidad máxima de alcohol permitida. Además, establecen normas detalladas para las prácticas vitícolas y enológicas, así como lo que debe figurar en la etiqueta.

Para obtener una clasificación específica en Austria, cada vino debe someterse a verificación y control y recibir una marca de estatus aplicada a la botella. Existen diferentes categorías en el sistema de

calidad austríaco, desde el nivel más genérico, Tafelwein (vino de mesa), hasta el nivel más alto, Prädikatswein, que incluye vinos semidulces, dulces y generosos.

Las categorías mencionadas incluyen:

Tafelwein (vino de mesa): genérico, sin requisitos particulares, sin límites máximos de rendimiento y con la posibilidad de enriquecerse mediante chaptalización.

Landwein: bajo la designación europea de IGP, permite la posibilidad de enriquecer los mostos con azúcar.

Kabinett: vinos de calidad, equiparables al nivel europeo DOP (Qualitätswein), con un volumen máximo de alcohol del 12,9%, y prohibición de enriquecimiento.

Prädikatswein: el nivel más alto de calidad para los vinos austríacos. Vinos semidulces, dulces y generosos. Estos no pueden ser enriquecidos, deben provenir de una zona específica, indicar el año de cosecha en la etiqueta y certificar la densidad del mosto, según la cual se dividen en cinco categorías: Spätlese (cosechas tardías), Auslese (uvas sobremaduradas seleccionadas a mano), Beerenauslese (uvas seleccionadas a mano, posiblemente afectadas por la podredumbre noble), Eiswein (uvas congeladas recolectadas de noche) y Trockenbeerenauslese (uvas secadas naturalmente en la cepa por la podredumbre noble).

Cepas austríacas
En Austria se cultivan 80% uvas blancas. Entre elleas destaca la Grüner Veltliner que es también la más cultivada, famosa para producir vinos blancos con cualidades organolépticas sorprendentes. Otras uvas blancas son Furmint, Chardonnay (también conocida como Morillon), Muskateller, Neuburger, Pinot Blanc, Pinot Grigio, Riesling, Sämling, Sauvignon y la aromática Traminer. Entre las uvas negras se encuentran Pinot Noir, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, St. Laurent y Zweigelt.

Las regiones vinícolas de Austria se caracterizan por concentrarse en zonas montañosas y al pie de colinas. La mayoría de sus vinos son monovarietales, elaborados con una sola uva, aunque hay excepciones notables. En general, los blancos no suelen fermentarse ni envejecerse en barrica. Los vinos dulces, destacados, aún se producen con técnicas artesanales centenarias.

Baja Austria (Niederösterreich): La región vinícola más grande y esencial, alberga más del 50% de los viñedos austríacos. Se divide en cinco distritos: Carnuntum, Kamptal, Thermenregion, Wachau y Weinviertel. Wachau (el más pequeño) destaca por la calidad, elegancia y equilibrio de sus vinos. La clasificación de Wachau incluye Steinfeder (sin azúcar, con graduación hasta 10,7°), Federspiel (sin azúcar, hasta 12°) y Smaragd (cosechas tardías, graduación baja 11,3°).

Burgenland: la segunda región más grande, conocida por sus vinos dulces, especialmente el Ausbruch. La zona de Neusiedlersee, en Rust, produce los mejores Ausbruch, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese y Eiswein. Se utilizan variedades como Riesling Itálico, Pinot Bianco, Neuberger, Chardonnay, Traminer aromático y Furmint para los vinos dulces, y Blaufränkisch, St. Laurent y Zweigelt para tintos.

Estiria (Steyermark): principalmente productora de vinos blancos como la Morillon (Chardonnay) y Sauvignon. También se cultivan Pinot Bianco, Riesling Italico, Traminer aromático y Moscato bianco y Schilcher, un rosado ácido que se elabora con uvas Wildbacher.

Viena: los alrededores de Viena son una destacada zona vitivinícola, con viñedos en las colinas. Producen excelentes vinos blancos Riesling, Pinot Blanc, Gewürztraminer y Chardonnay. También, tintos Zweigelt y Cabernet Sauvignon, así como interesantes vinos espumosos mediante el método clásico.

Si tienes oportunidad de recorrer este país y probar sus deliciosos vinos, no la dejes pasar. Verás cuánta cultura puede haber detrás de un corcho y podrás hacer tu propia comparación con Alemania.

¡Salud!

Rosy

Crema de verduras con cappelletti

VISITA LA PÁGINA DE SUELY

Brazil

¡Hola! Mi nombre es Suely Reganin Marinho, de origen italiano, vivo en Brasil en una hermosa ciudad llamada Mirassol/SP. Estoy muy feliz de estar aquí y compartir mi receta con ustedes. Espero que la disfruten. Ya fui premiada en USA por Midia América por mis recetas. Espero que os guste mi crema de verduras con capeletti que hice con mucho cariño para vosotros.

DIFICULTAD: *Fácil*
TIEMPO: *45 minutos*

INGREDIENTES
PARA FAMILIA DE 4 PERSONAS

- *400 g Cappelletti (pasta)*
- *200 g calabaza*
- *200 g calabaza cabotiana*
- *1 papa mediana*
- *1 cebolla blanca mediana*
- *1 cebolla morada mediana*
- *1 tomate maduro*
- *1 chile sin semillas*
- *3 granos de pimienta negra*
- *3 granos de pimienta blanca*
- *1 cta de pimentón ahumado*
- *Semillas de mostaza*
- *4 dientes de ajo*
- *1 taza de perejil y cebolla verde*
- *1 litro de agua*
- *Sal a gusto*

Para la crema

- *100 g queso crema.*
- *100 g mozzarella picada*
- *100 g parmesano*
- *1/2 taza de cebollín verde*

PREPARACIÓN

Lavamos las verduras y las picamos en trozos de igual tamaño.

En una olla grande ponemos el agua y prendemos el fuego.

Vamos agregando las verduras a la olla siguiendo los tiempos de cocciones. Es decir: primero ponemos las verduras que se demoran más tiempo y, poco a poco, seguimos agregando las verduras que demoran menos tiempo en cocinar.

Cuando las verduras están listas, las ponemos en una licuadora junto a parte del caldo y licuamos finamente.

En el en caldo que ha quedado en la olla, vamos a cocinar la pasta cappelletti al dente.

Cuando los cappelletti estén cocidos, los pasamos a una fuente, vertemos las verduras licuadas, el queso crema, la mozzarella picada, el parmesano rallado y la media taza de cebollín verde picado.

Colocamos los tomates confitados con hojas de albahaca encima de esta maravillosa crema y ¡a disfrutar!

Esta crema de verduras es perfecta para el invierno.

¡Bom apetite!
Suely

Sígueme en mi Instagram,
@cozinhadasuely

¿Quieres ser el próximo protagonista de Buengusteros? Envía tu receta a marco@cocinaconmarco.com

Nuevo store

Nuevo store en ETSY

NUEVO STORE EN ETSY.COM - NUEVO STORE EN ETSY.COM -

WWW.ETSY.COM/ES/SHOP/ENLACOCINACONMARCO

BUENGUSTEROS

REDACTOR – Renato Podo

ASISTENTE EDITORIAL – Stefano Nuzzaci

INTERNO – Evaristo Spedicato

GRAPHIC DESIGNER – Iryna Maday

CHEF – EnlaCocinaConMarco

AUTOR – Marco Giancane

FOTÓGRAFA – Fiorella Diaz @Fiorediz

CORRECTORA – Rosario Palau

Buengusteros es una revista del Grupo CocinaConMarco. Ninguna parte de la presente publicación puede ser distribuida, reproducida o publicada otra vez en ninguna forma sin el permiso explícito del autor.

Para más información y contenidos exclusivos visita www.cocinaconmarco.com

Para publicidad y preguntas escribe a:
marco@cocinaconmarco.com
Via Zanoli, 9/3
20161 - Milán
Italia