

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

REVISTA PARA CURIOSOS Y HAMBRIENTOS

BUENGUSTEROS

NÚMERO 32 | FEBRERO 2024

*Baccalà
Mantecato*

**BROWNIE DE
SAN VALENTÍN
SIN GLUTEN**

Los mejores
vinos
de Véneto

Carnaval 2024
en Italia



Queridos BUENGUSTEROS

¡Bienvenidos al vibrante número de febrero de nuestra querida revista! Este mes, nos sumergimos en el encantador mundo de la cocina con una variedad de sabores irresistibles y experiencias culinarias únicas.

En nuestras páginas, descubrirán deliciosas recetas que celebran la fusión de sabores, comenzando con exquisitas propuestas como la tentadora pasta con pimientos y camarones, seguida por el auténtico bacalao a la veneciana (un plato que nos transporta directamente a las callejuelas de Venecia).

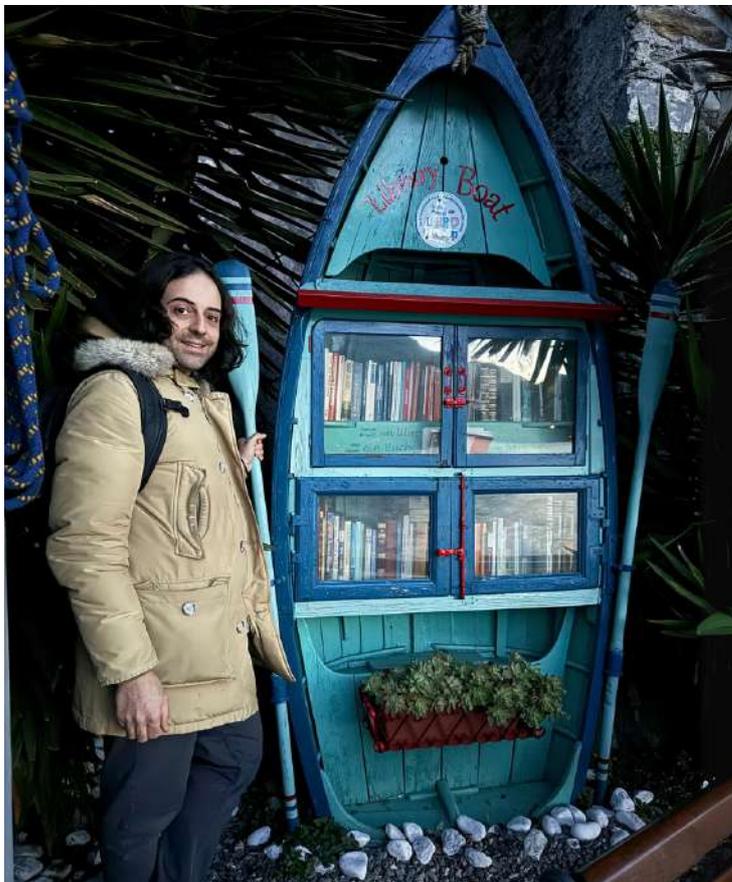
Dulzura y tradición se entrelazan en nuestro menú de carnaval con la Zeppole, una deliciosa receta que no pueden dejar de probar. Pero eso no es todo, ¡también les traemos una versión vegana de los adorados Ferrero Rocher y un Brownie sin gluten perfecto para celebrar San Valentín!

No se pierdan nuestro fascinante artículo sobre el viaje gastronómico en Venecia durante el carnaval, donde exploramos las delicias que esta ciudad única tiene para ofrecer.

Además, profundicen en el mundo del chocolate con nuestro artículo de técnicas de cocina, descubriendo secretos y consejos para realzar sus creaciones chocolatosas, dulces y saladas.

Y para cerrar con broche de oro, en nuestra sección "Receta del Lector", Giulio, un italiano que ha dejado su huella culinaria en España durante la última década, comparte su auténtica receta de salchicha con frijoles. Una deliciosa combinación que refleja la riqueza de nuestras culturas entrelazadas.

¿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



Library Boat Corenno Plinio (LC) febrero 2024

Toma fotos del plato y de tí mientras estás cocinando. ¡Las más originales serán publicadas en Buengusteros!

En Buengusteros, celebramos la diversidad de sabores, la creatividad en la cocina y la pasión por descubrir nuevas experiencias gastronómicas. ¡Gracias por acompañarnos en este viaje culinario!

Buen provecho,

El Equipo de Buengusteros


MARCO GIANCANE
AUTOR

ÍNDICE



4 PACCHERI, PIMIENTOS Y CAMARONES
IDEAL PARA UNA CENA ROMÁNTICA



17 BACCALÀ MANTECATO
A LA VENECIANA



8 FERRERO ROCHER
EN VERSIÓN VEGANA

6 De temporada

Lo bueno de cada época en todas las partes del mundo

10 Carnaval 2024

Fechas y eventos más importantes en Italia

13 Zeppole de San Giuseppe

Un postre típico de carnaval en el sur de Italia

Chocolates

14 Tipos, usos, tips. Recetas dulces y saladas

18 Brownie de San Valentín

Una explosión de amor y sabor sin gluten



20 Néctares vénetos

Un Viaje Sensorial a Través de los Vinos del Véneto

22 Salchicha con frijoles

En Barcelona

Paccheri, crema de pimientos y camarones



VISITA LA PÁGINA DE MARCO

Receta de Cocina Con Marco 
Composición Fiorediz 

Receta elaborada y elegante, ideal para una cena romántica o para un evento especial. Los pimientos y la crema de queso le dan carácter, las gambas, elegancia y las avellanas, una nota pop

DIFICULTAD: media

TIEMPO: 1 hora

INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS:

- 200 g de pasta paccheri
- 40 g de queso pecorino rallado (oveja)
- 40 ml de leche
- 20 g de avellanas tostadas
- 6 colas de camarón
- 2 pimientos rojos grandes
- Aceite de oliva virgen extra
- Hojas de menta frescas

PREPARACIÓN

PARA LA CREMA DE PIMIENTOS

Lavamos los pimientos y los colocamos en una bandeja de horno forrada con papel manteca y horneamos a 250 °C durante 30 minutos.

Pasado el tiempo, sacamos los pimientos del horno y los enfriamos dentro de una bolsa de plástico.

Pelamos los pimientos, les quitamos las semillas que lleva en su interior y licuamos 2/3 de pulpa junto con una pizca de sal.

PARA LA CREMA DE QUESO DE OVEJA

Calentamos la leche hasta llevarla casi a ebullición. Retiramos la leche del fuego, agregamos el queso de oveja, y mezclamos bien hasta que se disuelva por completo. Finalmente licuamos bien hasta obtener una crema suave.

PARA EL CONDIMENTO

Pelamos las colas de gambas, eliminamos el hilo negro y las cortamos en trozos de alrededor de un par de centímetros. Cortamos del mismo tamaño los trozos de pimientos que nos quedan.

Doramos rápidamente las colas de camarones en una sartén caliente y las flambeamos

con un chupito de brandy (opcional).

Hervimos la pasta en agua con sal hasta cuando esté al dente. Escurrimos y condimentamos con los cuadraditos de pimiento y los trozos de gamba.

Distribuimos las dos cremas calientes en los platos, disponemos la pasta, mezclamos delicadamente y decoramos con avellanas picadas y hojas de menta.

¡Y nuestros paccheri están listos!
Buen provecho,

Marco





CANADÁ



Manzanas McIntosh: Descubierta en 1811 en Canadá por John McIntosh. Estas manzanas tienen un color rojo vivo salpicado de rubores verdes brillantes y manchas blancas. En otoño son agrídulces, mientras que, en esta temporada, se vuelven más dulces. La textura de la pulpa es crujiente y jugosa.



NABA: muy típico en esta temporada. Tiene un ligero sabor a nuez. Recuerda un poco al rábano pero es más dulce. Se puede hornear, freír, asar a la parrilla, hervir y hacer puré.



ARTIC CHAR (*Salvelinus alpinus*): La pulpa es de copos finos y medianamente firme. El color es entre rosa claro y rojo intenso, y el sabor es como algo entre trucha y salmón. Delicioso a la parrilla.



Felipe Britz

Productos de TEMPORADA febrero

ARGENTINA



Durazno: alcanza su punto justo para febrero donde toma más dulzor y sabor. Se lo consume directamente como fruta, se preparan en almíbar y como mermelada.



Pimiento rojo: la época donde están a punto, se lo consume asado, rellenos con quesos y huevos para cocinarlos al carbón o también, como conserva.



Merluza rubia (*Merluccius hubbsi*): en esta época se acerca a la costa y es típico pescarla directamente de la playa. De carne blanca, pocas espinas, ideal para ceviche, fritas y al horno.



Néstor

ITALIA



TAROCCO: Las famosas naranjas de Sicilia. Equilibradas y aromáticas.



CAVOLO ROMANO: parecido al brócoli pero más fino. Ideal para el minestrone.



PEZ DE SAN PEDRO (Zeus faber): es reconocido como uno de los mejores.

JAPÓN



PONKAN: imaginen una naranja, mucho más dulce y sin amargor. Deliciosa para preparar jugos.



MYOGATAKE: conocido como jengibre japonés, es más delicado y crujiente. Ideal crudo y salteado.



ZUWAI KANI (Merluccius hubbsi): su pesca solo está permitida entre el 19 de febrero y el 20 marzo. Si pasas por Japón ¡tienes que probarlo!

Productos de TEMPORADA febrero



cocinaconmarco



Fouad



kumitalia

MAGREB



MANZANAS: Midelt es la región más famosa con sus manzanas verdes, rojas y golden. En esta época del año, se usan tanto para postres como para platos dulces/salados.

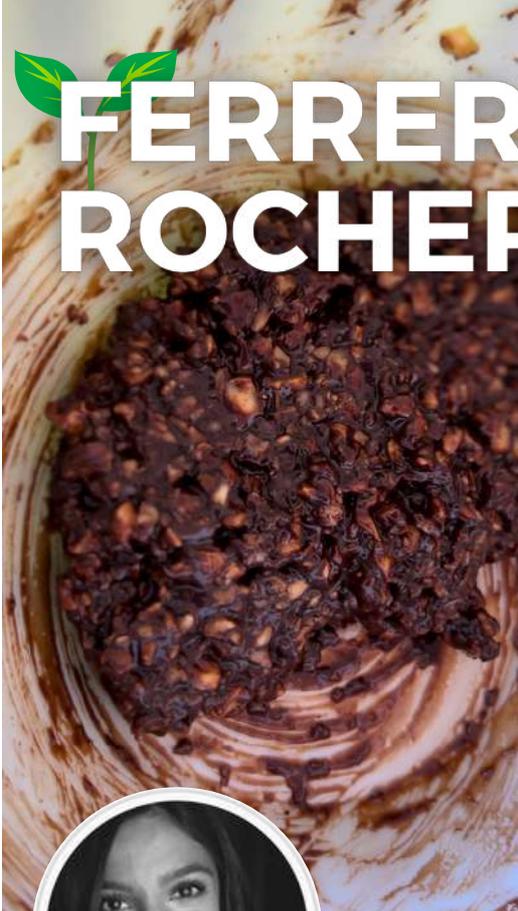


HABAS: fuente alta de proteína vegetal, se cocinan mucho en Marruecos como entrante, a la charmoula, y limón confitado.



MEJILLONES (Mytilus galloprovincialis): la manera más famosa de comerlos aquí, es el famoso Tajine de Bouzroug, un plato hecho con mejillones sin carcasa, en salsa de tomate picante y sabor fuerte de cilantro.

FERRERO ROCHER



VISITA LA PÁGINA DE MARTINA

Texto y foto de 
Martina Dibernardo 

Llegó el mes del amor. Amor por tu pareja, por tus hijos, por tus padres, por ti mismo. Cuando era niña, mi papá siempre me regalaba chocolates en San Valentín, y me enseñó a celebrar el amor, independientemente de estar casados o no. Hoy vamos a preparar estos chocolates veganos caseros, inspirados en los clásicos Ferrero Rocher, que eran mis chocolates favoritos antes de hacerme vegana. El regalo perfecto para celebrar el amor en todas sus formas.

DIFICULTAD: fácil

TIEMPO: 10 minutos

INGREDIENTES:

- 75 g de crema de avellanas y cacao
- 75 g de avellanas
- 20 g de azúcar de coco
- 10 g de aceite de coco
- Avellanas enteras

PREPARACIÓN

Para preparar estos deliciosos bombones veganos, comienza triturando finamente las avellanas con el azúcar de coco en un

procesador de alimentos o con un mortero.

A continuación, en un tazón grande, mezcla la crema de avellanas y el aceite de coco derretido hasta obtener una mezcla suave y homogénea.

Luego, añade gradualmente las avellanas trituradas y mezcla bien para combinar todos los ingredientes. Una vez que la masa esté lista, forma pequeñas bolitas con las manos y coloca una avellana entera en el centro de cada una. Después, coloca las bolitas en una bandeja forrada con papel encerado

y refrigéralas durante al menos 4 horas para que se endurezcan.

Una vez que los bombones queden firmes, estarán listos para disfrutar. Puedes hacerlos más deliciosos sirviéndolos con chocolate derretido.

Recuerda guardarlos en el refrigerador para mantener su frescura.

No me queda más que desear un Feliz Día de San Valentín a todos los lectores, recordándoles llevar el amor en cada uno de sus días, no solo el 14 de febrero.

Martina



Carnaval 2024 en Italia



Texto de CocinaConMarco 
Composición Fiorediz 



**VISITA SUS
PÁGINAS**

Conocido por su esplendor, color y alegría contagiosa, se prepara para deslumbrar al mundo en 2024. Este evento anual, profundamente arraigado en la rica historia y cultura del país, atrae a visitantes de todas partes, ansiosos por sumergirse en la magia y la extravagancia que caracterizan a estas festividades.

El Carnaval en Italia tiene una larga historia que se remonta a la época de la República de Venecia en el siglo XI. Desde entonces, se ha convertido en una celebración emblemática que combina elementos religiosos, culturales y festivos. Durante muchos siglos, Venecia ha sido la sede principal de las festividades, y sus máscaras distintivas y elaborados trajes son reconocidos en todo el mundo.

Eventos Destacados en el Carnaval de 2024 en Italia:

Desfile de Máscaras en Venecia:
El corazón del Carnaval reside en Venecia, donde el famoso desfile de máscaras lleva a los participantes a través de los pintorescos canales de la ciudad. Las máscaras, algunas de las cuales tienen siglos de antigüedad, representan la diversidad y la creatividad de los

artistas locales.

Batalla de Naranjas en Ivrea:

En la pequeña ciudad de Ivrea, en el norte de Italia, tiene lugar una de las tradiciones más peculiares del Carnaval: la Batalla de las Naranjas. Miles de personas participan en esta enérgica guerra de frutas, recreando una rebelión histórica contra la opresión.

Festividades Regionales:

A lo largo y ancho de Italia, cada región celebra el Carnaval con eventos únicos que reflejan sus tradiciones locales. Desde desfiles coloridos, hasta concursos de disfraces, la diversidad de las celebraciones añade un toque especial a la festividad.

Concursos de Disfraces y Bailes:

En las principales ciudades italianas,



En la mochilla no olvides:

- ✓ Ropa abrigada
- ✓ Calzado cómodo
- ✓ Una máscara



Máscaras milenarias, Venecia



Concursos de disfraces y bailes, Venecia

se organizan concursos de disfraces que destacan la creatividad y la destreza artística de los participantes. Los bailes callejeros y las festividades nocturnas llenan las plazas con música y baile, creando un ambiente de alegría contagiosa.

Venecia

El Carnaval de Venecia, un despliegue único de elegancia y misterio, se prepara para encantar a los visitantes de todo el mundo en 2024. Con sus icónicas máscaras, elaborados trajes y una rica historia que se remonta a siglos atrás, este evento anual promete sumergir a la ciudad en una atmósfera de magia y celebración.

Historia del un Carnaval veneciano:

Desde sus humildes comienzos en el siglo XI, el Carnaval de Venecia ha evolucionado para convertirse en una celebración emblemática de la cultura veneciana. Originalmente, las festividades permitían a la sociedad desafiar las restricciones sociales y disfrutar de la libertad antes de la Cuaresma. Con el tiempo, el uso de máscaras se convirtió en una forma de nivelar las diferencias sociales, permitiendo a ricos y pobres mezclarse en el anonimato.

El Desfile de Máscaras:

El evento central del Carnaval es el famoso desfile de máscaras que serpentea a través de los canales y las calles adoquinadas de la ciudad. Participantes ataviados con trajes elaborados y máscaras intrincadamente decoradas deslumbran a los espectadores mientras se desplazan en góndolas o a pie. La meticulosa artesanía de las máscaras refleja siglos de tradición y cada diseño cuenta una historia única.

Eventos en Venecia 2024:

El Carnaval de Venecia 2024 se centra en homenajear a Marco Polo (destacado viajero veneciano) en el 700 aniversario de su muerte. Bajo el título "Ad Oriente. Il viaggio

mirabolante di Marco Polo" (Hacia Oriente. El viaje fantástico de Marco Polo), el Carnaval celebra el viaje del joven Marco Polo, explorando temas de comercio, diplomacia y conocimientos científicos y geográficos.

El evento, que se llevará a cabo del 27 de enero al 13 de febrero, transformará a todo el municipio de Venecia en un mapa del viaje fantástico de Marco Polo. Desde las calles hasta los campos, la ciudad será escenario de desfiles, música y arte, llevando a los participantes en un recorrido por la aventura de este viajero.

El director artístico y escenógrafo del Teatro La Fenice, Massimo Checchetto, supervisará la transformación de la ciudad en un lugar mágico donde las civilizaciones y culturas encontradas por Polo cobrarán vida.

El carnaval se abrirá con un desfile acuático el 28 de enero, seguido de eventos en diversas ubicaciones, hasta el Mestre. El programa incluye el "Venice Carnival Street Show", una serie de espectáculos en toda la ciudad, y "Terra Incognita", un espectáculo nocturno en el Arsenale, inspirado en las exploraciones de Marco Polo.

Además, se llevarán a cabo desfiles de carros alegóricos en diversas ubicaciones, representando la ruta de la seda, y se presentará la Commedia dell'Arte. El Carnaval también abrazará la cultura china, con eventos para celebrar el Año Nuevo Chino, en colaboración con la Associazione per la Promozione della Cultura e del Turismo Italia-Cina.

La Gastronomía Italiana en el Carnaval

El Carnaval en Italia no solo es una celebración de máscaras y desfiles, sino también una explosión de sabores y tradiciones culinarias que deleitan los sentidos. La gastronomía italiana durante el



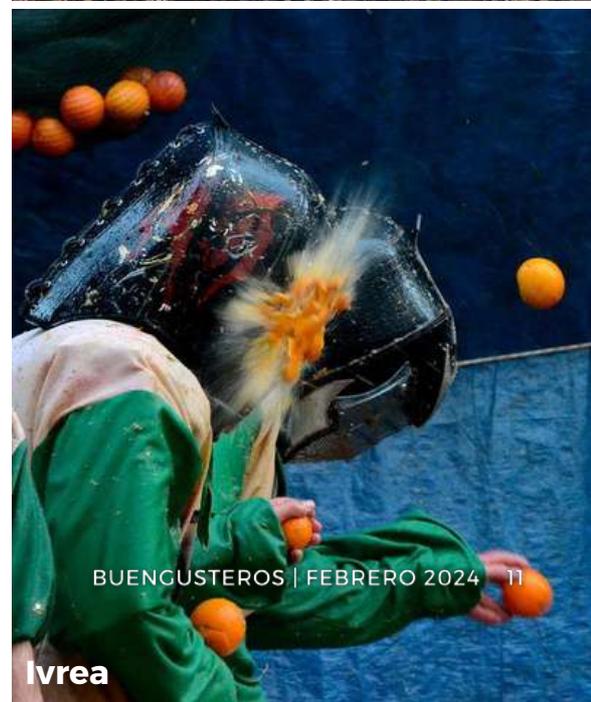
Desfile de agua Venecia



Putignano



Viareggio



Ivrea

Carnaval es un festín de platos tradicionales que reflejan la diversidad regional y la rica herencia cultural del país. Ya sea por las delicias fritas, hasta postres tentadores, el viaje gastronómico durante el Carnaval italiano es tan encantador como sus festividades.

Frittelle, las Joyas Fritas del

Carnaval: Un elemento clave de la gastronomía del Carnaval italiano son las "frittelle", deliciosas bolitas de masa fritas que varían en rellenos y sabores según la región. En Venecia, las frittelle se llenan con crema pastelera o frutas confitadas, mientras que en otras áreas pueden incluir ricota, chocolate o incluso licor. Estas pequeñas joyas fritas son irresistiblemente crujientes por fuera y suavemente esponjosas por dentro, por lo cual son una tradición culinaria que perdura desde hace siglos.

Chiacchiere, crujientes y Dulces Mensajeros del Carnaval:

Originarias de la región de Lombardía, los "chiacchiere" son otra delicia típica del Carnaval. Estos crujientes y dulces bocados fritos, también conocidos como "bugie" en algunas regiones, se caracterizan por su forma irregular y su ligereza. Cubiertos con azúcar glas, los chiacchiere son un mensaje de dulzura durante las festividades, compartidos y disfrutados en toda Italia.

Pueden encontrar la receta en [BUENGUSTEROS n° 12](#)

Castagnole, tesoros Esponjosos con un Toque de Licor:

Originarias de la región de Emilia-Romaña, las

"castagnole" son pequeñas bolas de masa fritas, espolvoreadas con azúcar en polvo y, a veces, bañadas en licor. Estos pequeños tesoros esponjosos son irresistiblemente deliciosos y se sirven en porciones generosas durante el Carnaval. La versión más clásica incluye licor como el "grappa" o el "vin santo", añadiendo un toque de sofisticación a esta delicia carnavalesca.

La receta está en [BUENGUSTEROS n° 22](#)

Sfrappole: La Elegancia Crujiente del Carnaval Boloñés:

En Bolonia, las festividades carnavalescas se celebran con "sfrappole", una exquisitez que combina elegancia y sabor. Estas finas tiras de masa frita se espolvorean con azúcar glas y son conocidas por su textura crujiente y su ligero toque de anís. Las sfrappole capturan la esencia de la sofisticada tradición culinaria italiana, elevando la experiencia gastronómica del Carnaval.

Zeppole: El Clímax Dulce del

Carnaval Napolitano: En Nápoles, el Carnaval alcanza su clímax dulce con las "zeppole", irresistibles pasteles que combinan la suavidad de la masa con rellenos deliciosos. Tradicionalmente rellenas de crema pastelera y espolvoreadas con azúcar glas, las zeppole son una indulgencia culinaria que celebra la abundancia y la alegría del Carnaval.

Encuentras la receta en la [pág. 13](#).

En fin, a donde sea que tu quieras pasar esta hermosa fiesta, ¡te deseo un un hermoso y divertido carnaval!

Marco



Frittelle



Chiacchiere



Castagnole



Zeppole



ZEPPOLE DE SAN GIUSEPPE

Texto de CocinaConMarco 
Composición de Fiorediz 

En Italia este pastelito es típico por carnaval y para el día del padre.

DIFICULTAD: media

TIEMPO: 120 min

INGREDIENTES

Para 6 pastelitos

- 3 Huevos medianos
- 1 Yema
- 55 g Mantequilla
- 250 ml Agua
- 150 g harina 00
- Sal al gusto

Para la crema

- 2 Yemas
- 22,5 g Maicena
- ½ Vaina de vainilla
- 70 g Azúcar
- 200 ml Leche entera
- 50 ml Nata líquida fresca

Para freír y adorar

- 6 Cerezas negras en almíbar
- Aceite de maní al gusto
- Azúcar en polvo al gusto

PREPARACIÓN

Abrimos por la mitad una vaina de vainilla con la lámina de un cuchillo. Extraemos las semillas y las ponemos en una ollita junto con la leche y la nata. Agregamos también la vaina cortada y calentamos. Cuando empiece a hervir, apagamos y reservamos.

Batimos en un bol ligeramente las yemas de huevo y vertemos el azúcar.

Agregamos la maicena y mezclamos.

Retiramos la vaina de vainilla y vertemos poco a poco la leche en el bol anterior. Mientras vertemos mezclamos con un batidor manual, o con un tenedor, para mezclar mejor los ingredientes.

Prendemos la hornalla a fuego lento y seguimos mezclando hasta que la crema se haya espesado. Demorará unos 5/8 minutos. Colocamos la crema en una taza y la cubrimos con papel transparente de cocina haciendo que se adhiera a la superficie de la crema.

Dejamos enfriar a temperatura ambiente y luego en el refrigerador. Una vez fría la ponemos dentro de una manga pastelera con boquilla de estrella.

La masa Choux

Vertemos el agua en una cacerola, agregamos la mantequilla y una pizca de sal.

Removemos a fuego a medio con una cuchara de madera para derretir la mantequilla.

Cuando empiece a hervir, agregamos la harina y seguimos mezclando.

Cuando vemos que la masa se despegue de los bordes de la sartén, es el momento de apagar la hornalla.

Vertemos en un bol y lo ponemos en un bol mas grande con agua y hielo.

Batimos 3 huevos y una yema y los agregamos a la masa. Vertemos la mezcla de huevo poco a poco dentro del bol con la masa y seguimos mezclando con una cuchara de madera. Seguimos mezclando hasta obtener una consistencia suave y homogénea.

Ponemos nuestra masa dentro de una manga pastelera con boquilla de estrella de 12 mm.

Mientras tanto, cogemos una hoja de papel manteca y lo cortamos en 6 cuadrados de aproximadamente 10 de ancho. Con la manga pastelera dibujamos, en cada hoja de papel, dos círculos de masa, un círculo encima del otro. El pastelito que crearás debe tener aproximadamente 7 cm de diámetro.

Calentamos en una sartén grande el aceite de maní hasta alcanzar los 165 °C. Cuando llegue a temperatura, cogemos un pastelito con su papel de horno y lo volteamos dentro del aceite. Después de pocos instantes será posible sacar el papel con una pinza de cocina. (cuidado de no quemarse).

Es recomendable cocinar los pastelitos de a uno por vez.

Damos vuelta el pastelito después de un par de minutos y seguimos cocinando. Serán suficientes 5 minutos en total. Una vez dorados, los escurrimos con una espumadera. A medida que los pastelitos estén listos, los colocamos encima de un plato forrado con papel absorbente.

Decoramos los pastelitos con un poco de crema pastelera y espolvoreamos con azúcar glas, agregamos una cereza encima y nuestras zeppole de San Giuseppe están listas para disfrutar.

Buen provecho!
Marco

CHOCOLATE



TÉCNICAS DE COCINA

VISITA SU PÁGINA

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

Hola a todos y muy feliz 2024. En este nuevo y maravilloso número de la revista donde el tema principal es el AMOR (y por el día de los enamorados), elegí contarles de un gran aliado en la cocina que podemos usar principalmente en preparaciones dulces pero también en exquisitos platos salados: es el regalo gastronómico para hacerle a tu enamorada que nunca te va a dejar mal...
Señoras y señores, con ustedes... ¡¡¡EL CHOCOLATE!!!!

Lo primero que haremos es citar una breve reseña, así como sus diferentes variantes.

El ingrediente principal del chocolate es el cacao, que se extrae de las semillas de un árbol. Estas semillas se fermentan, se secan y se tuestan antes de ser molidas para producir licor de cacao. El licor se prensa para separar la manteca de cacao sólida del polvo de cacao. La manteca se utiliza en la fabricación de chocolate mientras que el polvo sirve para bebidas y productos de panadería.

El proceso de fabricación del chocolate no es siempre el mismo. El chocolate con leche es la variedad más común, que contiene manteca de cacao, azúcar, leche en polvo y otros ingredientes para darle un sabor suave y cremoso. El chocolate negro, por otro lado, contiene una

mayor proporción de cacao y menos azúcar, lo que le da un sabor más intenso. Por último, y a pesar de que gastronómicamente no se lo considera chocolate, tenemos la variante en blanco, que no contiene pasta de cacao. Este es mucho más rico en azúcares y grasas, pero al paladar guarda las texturas y sabores del chocolate verdadero.

Dentro de la gastronomía encontramos chocolate **generalmente en presentaciones dulces**. La bombonería los hace prácticamente únicos y adictivos, con combinaciones cada vez más perfectas y sabrosas. En mi querida Argentina hay muchas fábricas de chocolate y bombones y es un regalo obligado que deben traer aquellos que hagan turismo en el sur de mi país. Hace años, se limitaba a las versiones de

bombones simples o rellenos de dulce de leche y al famoso **“chocolate en rama”** que se hace con una espátula sobre un mármol frío. Se dibujan ramas con el chocolate mientras se va solidificando.

En la actualidad, ya viene en presentaciones más elaboradas, como tortas, cobertura de frambuesas heladas (un verdadero manjar), el famoso volcán de chocolate y en una de las preparaciones más chocolatosas que hay: el **brownie**. Esta fue descubierta por error, al invertir los pasos en la preparación de una torta, y terminó siendo un ícono de la pastelería.

En la actualidad, con el avance de la gastronomía moderna, **el chocolate ha empezado a participar en platos salados**, conformando salsas y

vinagretas para acompañar vegetales grillados o carnes blancas, en salsas con tomate y vino tinto o directamente el chocolate mismo (chocolate negro) con el aditamento de sal para combinar con carnes rojas, preferentemente de cerdo.

Me gustaría pasarte **tres pequeñas recetas** para que te luzcas con tu ser amado en San Valentín. Voy a contarte cómo hacer bombones caseros, volcán de chocolate y unas exquisitas ribs de cerdo marinadas con salsa de vino tinto, barbacoa y chocolate negro.... ahora sí, vamos por ellos

La **bombonería** es quizás la forma más sencilla de trabajar el chocolate ya que consta básicamente de tener los bloques de chocolate que vamos a fundir, los moldes donde lo vamos a colocar y un poco de aceite de cocina neutro.

El primer paso es derretir por separado los bloques de chocolate a baño maría y cuando estos estén totalmente líquidos y puedan fluir naturalmente, los volcamos en los moldes de silicona previamente humedecidos con aceite. Luego los llevamos a heladera (no freezer) y dejamos que se solidifiquen. Al momento de desmoldar, veremos que salen fácilmente y esto es debido a esa pequeña película de aceite que le pusimos previamente en los moldes.

En el caso de que desees hacer bombones rellenos o combinados, simplemente serán los mismos pasos pero en dos etapas: primero completaremos la mitad del molde. Llevamos a frío y, luego, le colocamos el relleno y el resto de la preparación y volvemos a llevar al frío para después disfrutarlos.

El majestuoso **volcán de chocolate**, uno de los íconos de la repostería Argentina, se prepara de la siguiente manera.

INGREDIENTES: huevos 2, yemas 2, azúcar 90 gr chocolate negro 150 gr manteca 100 gr y harina 2 cdas.

Para prepararlo:

1 Derretimos a fuego bien bajo la manteca con el chocolate, revolviendo para que no se pegue.

2 Batimos los huevos y las yemas junto con el azúcar a blanco, hasta que se unifiquen

3 Incorporar el chocolate y la manteca derretidos al batido de huevos, yemas y azúcar y revolver bien hasta integrar todo.

4 Agregar harina y revolver hasta incorporar.

5 Enmantecar y espolvorear los moldes con chocolate en polvo. Llenarlos hasta la mitad (en el horno crecen).

6 Hornear de 8 a 10 minutos a 200 °C. No debe quedar sólido en el centro.

Sacar del horno y reposar 5 minutos. Pasar muy suavemente un cuchillo por las paredes del molde, para terminar de desprender todo y desmoldar directamente en el plato. Como el interior es líquido, no conviene moverlo mucho.

Lo podemos acompañar con crema chantilly, frutos rojos, azúcar impalpable o simplemente comerlo solo.

Por último, vamos a realizar un **plato salado con chocolate** como elemento principal en su salsa.

Para ello necesitamos 1 ribs o costillar de cerdo, 100 cc de vino tinto, 100 cc de salsa barbacoa y 400 gr chocolate negro.

Primero, tomamos 100 cc de vino, 50 cc de salsa barbacoa y 150 gr de chocolate y cocinamos en una olla hasta integrar.

Luego, en una fuente colocamos las ribs y las cubrimos con esta salsa. Dejamos marinar en frío por aproximadamente 12 hs.

Una vez marinado, lo sacamos y le retiramos la salsa.



Colocamos las ribs en una bandeja y llevamos a horno a 200 grados y para cocinar por aproximadamente 1 hora. Pero cada 15 minutos pincelamos con la marinada que quedó en la fuente. Luego, con los ingredientes que sobraron, volvemos a hacer una salsa y salpimentamos a gusto, pero esta vez será más espesa debido a que la concentración de chocolate es mayor. Al sacar las ribs del horno, las presentamos en un plato acompañadas con unas papas y zanahorias rústicas al horno y vertemos la salsa de chocolate sobre todo el plato. Como elemento decorativo, podemos colocar por encima ciboulette picado finamente.

Espero que te haya gustado esta nota y puedas lucirte con uno o todos los platos que te compartí en esta edición especial para el día de los enamorados... El chocolate un gran aliado de la cocina y por sobre todo ¡¡¡un gran aliado en el AMOR!!!

FELIZ DÍA DE LOS ENAMORADOS A TODOS ¡¡Y EN ESPECIAL A MI GRAN AMOR Y COMPAÑERA DE LA VIDA, CAROLINA!!

Néstor



Baccalà Mantecato a la veneciana



Receta EnLaCocinaConMarco 
Composición Fiorediz 

*«Sea como sea, es un plato que merece toda nuestra atención porque el bacalao así tratado pierde su carácter trivial y se vuelve delicado para poder aparecer, como entrante o entrante, en una mesa elegante.»
(Pellegrino Artusi, La ciencia en la cocina y el arte de comer bien, 1891)*

DIFICULTAD: media

TIEMPO: 1 hora y 20 minutos

INGREDIENTES

- 750 g Bacalao (ya remojado)
- 500 g Aceite de girasol
- 2 Hojas laurel
- Sal al gusto
- Pimienta negra al gusto

Para decorar

- Perejil al gusto
- Pimienta negra al gusto

PREPARACIÓN

Para preparar el Baccalà Mantecato alla Veneziana necesitamos bacalao remojado. Puedes comprarlo ya remojado o seco y ponerlo tu mismo a remojar.

Enjuagamos nuestro bacalao varias veces con agua corriente fría.

Retiramos las espinas utilizando unas pinzas de cocina.

Cortamos el bacalao en trozos grandes y los colocamos en una cacerola.

Agregamos las hojas de laurel y agua fría hasta cubrir el bacalao.

Prendemos el fuego y, desde el momento en que empiece a hervir, esperaremos 30 minutos. Pasados los primeros 5 minutos, el bacalao empezará a espumar, con una espumadera, iremos eliminando la espuma.

Escurremos el pescado y lo ponemos en un robot de cocina. Batimos a velocidad media-baja.

Mientras que el robot está batiendo, agregamos el aceite.

Sumamos sal y pimienta al gusto y aumentamos la velocidad. Seguimos batiendo hasta obtener una crema. Este proceso suele tardar unos 10 minutos.

Vertemos nuestra crema en una fuente y la servimos con polenta y pan tostado.

¡A disfrutar!

Marco

BROWNIES de San Valentín



VISITA LA PÁGINA DE ADRIANA



¡Hola amigos! Febrero es el mes del Amor y por esto les traigo una deliciosa receta para los "Chocolate Lovers". ¡BROWNIES SIN GLUTEN! San Valentín es una explosión de Amor y sabor, todos queremos hacer sentir bien a esa persona tan especial y amada. Me encantaría saber con quién lo compartirás para celebrar el Amor.

DIFICULTAD: Fácil
TIEMPO: 35 minutos

INGREDIENTES para 4 porciones

- molde de 20 x 20
- - 50 g de manteca
- - 75 g de chocolate
- - 1 huevo
- - 1/2 taza de azúcar
- - 1/2 taza de nueces picadas
- - 120 g de harina de almendras
- - 2 cucharadas de cacao en polvo

PREPARACIÓN:

Comenzaremos forrando el molde y prendiendo el horno a 180 °C.

Colocaremos la manteca y el chocolate en un bowl a baño María (el bowl sobre una olla con agua bien caliente). Una vez derretidos con un batidor

mezclamos, agregaremos el azúcar, el huevo y, por último, los ingredientes secos: harina de almendras y cacao en polvo.

Integramos bien y sumamos a la preparación las nueces picadas. Una vez que todo esté bien unido, volcamos en el molde y llevamos al horno de 180 °C por 15 minutos.

Adorarás el olor maravilloso cuando sale... Umm déjalo enfriar bien y ¡ahora guálá! ¡¡¡A disfrutar!!!

Con la **decoración** haz volar tu imaginación: puedes inspirarte en lo que más te guste, helado, crema, fresas, manteca de maní, más chocolate etc... yo usé, crema, mermelada de frambuesas y unos

corazones de chocolate rojos. Puedes servirlos cortados o hacer una mini torta como la mía...

Solo espero que disfrutes cada bocado.

Recuerda que el mejor amor es lo que se comparte. Por eso la comida es la mejor forma de decir ¡Te quiero!

¡Feliz mes del Amor!

Adriana



Néctares Vénetos

Un Viaje Sensorial a Través de los Vinos del Véneto



RÚBRICA DE VINOS CON ROSY

Escrito por:
Rosybel Rojas 
Periodista y Sommelier

La región del Véneto, en el noreste de Italia, no solo es conocida por sus canales románticos y su arquitectura histórica, sino también por sus exquisitos vinos que elevan la experiencia gastronómica a nuevas alturas.

En este rincón encantador del país, los viñedos se despliegan como obras de arte, produciendo vinos únicos y cautivadores. En este artículo, nos sumergiremos en el fascinante mundo de los vinos del Véneto, explorando las variedades que han conquistado paladares en todo el mundo.

Valpolicella: Elegancia en Cada Sorbo

La región de Valpolicella es célebre por sus vinos tintos, que encapsulan la elegancia y la complejidad. La "Valpolicella Classico", elaborada principalmente con las uvas Corvina, Rondinella y Molinara, es un ejemplo emblemático. Sus notas frutales, taninos suaves y acidez equilibrada hacen que este vino sea una elección perfecta para acompañar platos locales como risottos, quesos y carnes asadas.

Amarone della Valpolicella: El Vino de los Dioses

Considerado el "vino de los dioses", el Amarone della Valpolicella es una joya vinícola. Producido a partir de uvas secadas al sol antes de la fermentación,

este vino tinto se caracteriza por su potente cuerpo, ricos sabores a frutas maduras, y matices de especias y chocolate. Un compañero celestial para carnes rojas, caza y quesos añejos, el Amarone es una experiencia sensorial que deja una impresión duradera.

Soave: Frescura y Elegancia

En contraste con los tintos de Valpolicella, la región de Soave destaca por sus vinos blancos frescos y elegantes. El "Soave Classico" es un blanco seco elaborado principalmente con la uva Garganega. Sus notas de cítricos, melocotones y flores blancas lo convierten en la opción perfecta para acompañar mariscos, ensaladas y platos a base de aves.

Prosecco: Burbujas Vénetas que Celebran la Vida

Ninguna exploración de los vinos vénetos estaría completa sin mencionar el Prosecco: un espumoso que ha conquistado el mundo. Originario de la región de Conegliano-Valdobbiadene, es conocido por sus burbujas finas, aromas frutales y su carácter

refrescante. Perfecto para brindar en celebraciones o simplemente para disfrutar en una tarde soleada. El Prosecco encarna la alegría y la vivacidad del Véneto.

Luganà DOC: Donde la Elegancia Encuentra su Hogar

En el corazón de los mejores vinos venecianos se encuentra el distinguido Luganà DOC, un vino blanco elaborado en la provincia de Verona a partir de la vid Turbiana, conocida también como Trebbiano di Soave. Luganà, un verdadero tesoro vinícola, despliega una sinfonía de aromas cítricos, regalando al paladar un sabor vibrante y una acidez equilibrada. Este elixir se presenta en diversas versiones, desde la básica hasta la reserva, pasando por la cosecha tardía y el espumoso, brindando opciones que satisfacen los gustos más exigentes.

Lessini Durello DOC: Burbujeante Sofisticación Veneciana

Entre los mejores vinos venecianos destaca el Lessini Durello DOC, un vino espumoso de método clásico elaborado con la autóctona Durella en las provincias

de Verona y Vicenza. Este espumante, joya de la región, se somete a un refinamiento mínimo de 36 meses antes de salir al mercado, asegurando una complejidad y elegancia inigualables en cada sorbo. Lessini Durello Spumante DOC encarna la sofisticación veneciana, con sus burbujas finas que celebran los momentos más especiales.

Bardolino y Charetto DOC: La Versatilidad en Tinto y Rosado

Dentro de la elite de los vinos vénetos, resplandece el Bardolino, un vino tinto que se elabora en las provincias de Verona con las uvas Corvina, Rondinella y Molinara. El Bardolino DOC se presenta como un tinto ligero, fresco y poco tánico, que también se expresa en su versión rosada bajo el nombre de Bardolino Charetto DOC o simplemente Charetto. Este vino rojo y rosado, con su versatilidad y sabor inconfundible, captura la esencia de la tradición vinícola veneciana.

Recetas Maridadas con los Vinos del Véneto:

- Valpolicella Classico con Risotto de Setas: La suavidad de un Valpolicella Classico complementa a la perfección la cremosidad y el sabor terroso de un risotto de setas, creando armonía en cada bocado.
- Amarone della Valpolicella con Filete de Ciervo Asado: La intensidad y complejidad del Amarone son la pareja ideal para un jugoso filete de ciervo asado, realzando los sabores y creando una experiencia gastronómica inolvidable.
- Soave Classico con Risotto de Limón y Langostinos: La frescura y las notas cítricas del Soave Classico complementan perfectamente la frescura de un risotto de limón y langostinos, creando una combinación ligera y deliciosa.

- Prosecco con Carpaccio de Pescado: Las burbujas y el carácter refrescante del Prosecco contrastan y realzan la delicadeza de un carpaccio de pescado, creando una experiencia fresca y vibrante.

Los vinos del Véneto no solo son bebidas, son expresiones únicas que narran la historia de la región. Desde el encanto cítrico del Luganà hasta la efervescente sofisticación del Lessini Durello y la versatilidad del Bardolino y Charetto, cada botella cuenta una historia en la que la tradición y la innovación se entrelazan. Permitámonos brindar con estos néctares, sumergiéndonos en una experiencia sensorial que rinde homenaje a la rica herencia vinícola del Véneto.

*¡Salud!
Rosy*

Salchicha con frijoles



VISITA LA PÁGINA DE GIULIO



¡Hola! Me llamo Giulio, soy italiano pero vivo en Barcelona desde hace 10 años. Soy un atento lector de Buengusteros y por esto estoy muy feliz de compartir hoy con todos los lectores mi receta de salchicha con frijoles. Cocinaba esta receta cuando vivía en Italia con ingredientes italianos. Pero desde que vivo en Barcelona, he empezado a utilizar el chorizo gallego, ¡mi favorito! Así ha nacido una receta "fusión" espectacular. ¡Tomen nota!

DIFICULTAD: Fácil
TIEMPO: 45 minutos

INGREDIENTES PARA FAMILIA DE 4 PERSONAS

- 500 g Frijoles secos
- 300 g chorizo gallego
- 1 cebolla, 1 apio, 1 zanahoria
- 1 hoja de laurel
- 1 guindilla
- Sal y pimienta negra

PREPARACIÓN

Ponemos a remojar los frijoles secos la noche anterior.

El día siguiente, escurrimos los frijoles y los ponemos a hervir con apio, zanahoria y media cebolla por una hora.

Cuando faltan 15 minutos, agrego una cucharadita de sal.

En una sartén pongo a freír a fuego lento media cebolla cortada en cubitos junto con una hoja de laurel y una pizca de pimienta negra recién molida. Agrego una guindilla partida en dos y, cuando se vuelve de un color rojo vivo, agrego los frijoles sin su agua de cocción.

En una sartén a parte, hago dorar un poco los chorizos cortados en rebanadas y los agrego junto con los frijoles.

Agrego un cucharón de agua de cocción de los frijoles, subo el fuego y sigo cocinando.

Cuando el guiso se seca, voy agregando un cucharón más de agua de cocción de los frijoles. Así sigo por unos 15 minutos.

Con un cucharón de cocina aplasto un poco de frijoles dentro de la misma olla. De esta manera se formará una crema más densa y rica.

Agrego el último cucharón de agua de cocción y espero que el guiso llegue a la consistencia que más me gusta ¡y listo!

*¡Que aproveche!
Giulio*



Nuevo store

Nuevo store en ETSY



camisetas



**sudaderas
con capucha**



sudaderas



t-shirt

ETSY.COM - NUEVO STORE EN



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 publicación puede ser distribuida, reproducida o publicada otra vez 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