

ALMA FERNANDA

private chef **catering**
consulting **workshops**

The Art of Hosting

Dirty Martini

Paté de salmón ahumado

Crostini de ricotta con uvas rostizadas

Filete de res con chimichurri de
perejil y cilantro

Papas dauphinoise - gratín de papas

Pasta cacio e pepe





Dirty martini



Porciones: 1 martini

Ingredientes:

2 oz gin o vodka

1 cucharada vermouth seco

1 cucharada líquido de aceitunas

1 aceituna grande sin hueso

1 cucharada queso azul, puede ser en bloque o desmoronado

1 palillo largo

1 copa de martini o cualquier vaso de cristal

hielo

shaker o jarra para mezclar

Procedimiento:

1. Llenar un shaker o jarra pequeña a $\frac{1}{4}$ de altura con hielo.
2. Agregar el gin o vodka, vermouth y líquido de aceitunas. Tapar muy bien y shakear hasta que sientan que se empieza a congelar la parte de afuera del shaker. Si están usando una jarra o vaso, mezclar intensamente con una cuchara hasta que el vaso se vea frío por fuera.
3. Pasar la mezcla (sin el hielo) a una copa de martini.
4. Tomar la aceituna y rellenar con el queso azul. Encajarla en el palillo largo y colocar dentro de la copa.

Paté de salmón ahumado

Porciones: 8

Ingredientes:

6 oz. salmón ahumado picado + piezas completas para decorar

8 oz. queso crema, temperatura ambiente

½ cebolla morada picada

1 cucharada eneldo fresco o seco picado + hojas para decorar

1 limón amarillo, ralladura y jugo

½ cucharadita salsa tabasco

1 ½ cucharada alcaparras picadas

1 cucharada cornichons (pepinillos) picados (opcional)

C.S. sal y pimienta

pan artesanal o galletas para servir

Procedimiento:

1. En una batidora, mezclar queso crema hasta suavizar.
2. Agregar el resto de los ingredientes y mezclar hasta incorporar.
3. Rectificar sazón y dejar reposar mínimo 30 minutos antes de servir.
4. Servir en un platón y decorar con eneldo, salmón, rebanadas de limón y alcaparras.



Crostini de ricotta con uvas rostizadas

Porciones: 8

Ingredientes:

4 tazas uvas (de preferencia rojas) cortadas en mitades

C.S. aceite de oliva

2 tazas queso ricotta

4 cucharadas miel de abeja

1 cucharada tomillo fresco

1 baguette en rebanadas

½ taza almendras fileteadas

C.S. sal y pimienta

Procedimiento:

1. Precalentar horno a 400°F. Colocar uvas en una charola para hornear con 3 cucharadas de aceite de oliva, sal, pimienta y 1 cucharadita de tomillo fresco. Hornear 20-25 minutos o hasta que tengan coloración.
2. Hornear pan con un poco de aceite de oliva a la misma temperatura 7-10 minutos.
3. Colocar queso ricotta en un bowl y sazonar con sal, pimienta, 2 cucharadas de aceite de oliva y 1 cucharada de miel de abeja. Batir con un globo para batir hasta que esté muy cremoso e incorporado.
4. Untar ricotta sobre cada rebanada de pan y agregar 1 cucharada de uvas rostizadas por encima. Terminar con más miel de abeja y hojas de tomillo fresco por encima. Espolvorear con almendras tostadas.



Filete de res con chimichurri de perejil y cilantro

Porciones: 4

Ingredientes:

700 grs. caña de filete de res entera - limpia sin cabeza y sin puntas (aprox 160 grs. por persona)

C.S. vegetal o de aguacate

Chimichurri:

½ manojo cilantro

1 manojo perejil

4 dientes de ajo

1 limón amarillo, jugo y ralladura

1 cucharadita vinagre balsámico

1 cucharada orégano seco

1 cucharadita chile de árbol quebrado

⅓ taza aceite de oliva

C.S. sal y pimienta

Procedimiento:

1. Precalentar horno a 400°F
2. Sacar carne de refrigerador 1 hora antes de cocción.
3. Calentar un sartén apto para horno y agregar aceite. Sazonar carne con bastante sal y pimienta recién molida y colocar en sartén. Cocinando 2-3 minutos por todos sus lados. Queremos que tenga bastante coloración. Pasar a horno en el mismo sartén y cocinar 15-20 minutos para término medio (temperatura interna 120°F).
4. Sacar de horno y dejar reposar 15-10 minutos con papel aluminio sobre puesto.

Para el chimichurri:

1. En un procesador de alimentos, pulsar todos los ingredientes menos el aceite.
2. Agregar el aceite lentamente mientras pulsas.
3. Guardar en un refractario.

CHEF ALMA FERNANDA

CHEF ALMA FERNANDA

Papas Dauphinoise - Gratín de papa

Porciones: 6

Ingredientes:

- 2 tazas de crema para batir/heavy cream/crema lyncott
- 1 cabeza de ajo cortada a la mitad horizontalmente
- 5 hojas de laurel
- 3 ramitas de romero fresco
- 4 ramitas de tomillo fresco
- 1 cucharadita de pimienta rosa/pink peppercorns o pimienta negra entera
- 2 libras de papas peladas
- 2 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente
- C.S. sal y pimienta negra recién molida
- 1 molde cuadrado de 8" o 9"

Procedimiento:

1. Colocar la crema, el ajo, las hierbas y la pimienta en una olla mediana. Calentar a fuego medio hasta que burbujee. Retirar del fuego y dejar infusionar 10 minutos.
2. Precalentar el horno a 450°F (230°C). Con cuchillo o mandolina, rebanar las papas en rodajas de 1/8 de pulgada (aprox. 3 mm). No deben ser tan delgadas que se transparenten, pero tampoco gruesas. Queremos que las papas absorban toda la crema y conserven buena textura.
3. Agregar la mantequilla al molde para hornear y esparcir hasta cubrir.
4. Colar la crema infusionada con un colador y pasarla a un recipiente, de preferencia una jarra medidora.
5. Comenzar acomodando una fila de papas. Queremos sobreponer las papas 1/3 sobre la otra para que al cortarlas mantengan su forma. Agregar unas cucharadas de la crema por encima y sazonar con sal y pimienta.
6. Repetir el proceso con otra capa, acomodando las papas en el mismo estilo, luego agregar crema y sazonar.
7. Hacer 4-5 capas en total. Agregar el resto de la crema sobre la última capa. Colocar el refractario sobre una charola grande para atrapar cualquier cosa durante su cocción.
8. Hornear sin cubrir hasta que la crema se absorba y las papas estén suaves al insertar un cuchillo. Aprox 25-35 minutos. Los bordes deben verse ligeramente dorados.
9. Dejar reposar unos minutos antes de servir. Cortar el gratin como si fuera un pastel rectangular y servir caliente.

*Esta receta también se puede hacer en refractario individuales para que cada quien tenga su mini gratin o para que se haga uno por pareja.



Pasta cacio e pepe

Porciones: 4

Ingredientes:

8 oz pasta larga (spaghetti, linguini, etc)

1 puño sal para agua de pasta

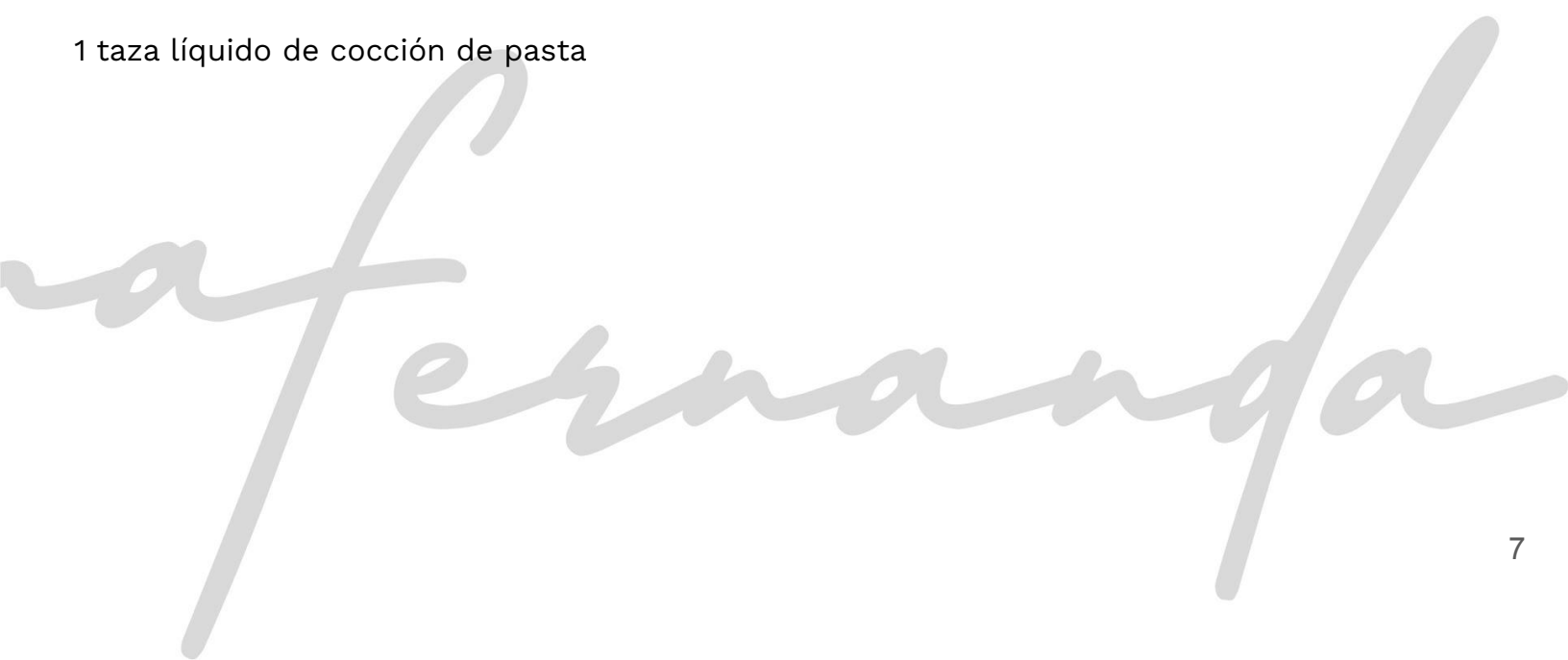
1 cucharadita pimienta negra recién molida (muy importante que sea pimienta recién molida. Puedes comprar granos de pimienta entera y golpearlas dentro de un ziploc o con un mortero para obtener pimienta recién molida)

$\frac{3}{4}$ taza parmesano muy finamente rallado (recomiendo comprar la pieza de parmesano y rallarlo en casa con un rallador muy fino)

$\frac{1}{3}$ taza pecorino romano muy finamente rallado en caso de no encuentren pueden usar parmesano (recomiendo comprar la pieza de queso y rallarlo en casa con un rallador muy fino)

3 cucharadas mantequilla

1 taza líquido de cocción de pasta





CHEF ALMA FERNANDA



CHEF ALMA FERNANDA



Procedimiento:

1. Calentar agua a fuego alto con un puño grande de sal. Cocinar pasta hasta al dente (1 minuto menos del tiempo de cocción sugerido en el empaque, aproximadamente 10 minutos).
2. Tostar pimienta en un sartén de aprox 10” a fuego medio por 30-50 segundos. Agregar 2 cucharadas de mantequilla. Cocinar hasta que esté aromatizada e inmediatamente agregar ½ taza agua de cocción de pasta.
3. Dejar hervir a fuego medio, una vez que reduzca un poco, agregar pasta cocida. Agregar 1 cucharada de mantequilla y queso parmesano muy muy muy lentamente mientras incorporas con unas pinzas. No queremos que el queso se derrita rápidamente y se formen grumos. Agregar ½ taza de líquido de cocción de pasta.
4. Sacar del fuego y agregar el pecorino romano poco a poco mezclando muy bien y evitando que se formen grumos. Mezclar hasta que se incorpore completamente aproximadamente 1 minuto.
5. Servir y agregar más pimienta recién molida y queso por encima.

Alma Fernanda

Lista de Compras

Vegetales / Frutas

- 3 cucharadas eneldo fresco o seco picado
- 3 ramitas romero fresco
- 5 ramitas tomillo fresco
- ½ manojo cilantro
- 1 manojo perejil
- 5 hojas de laurel
- 2 limones amarillos
- 4 tazas uvas (de preferencia rojas) cortadas en mitades
- 2 libras de papas
- ½ cebolla morada
- 2 cabezas de ajo grandes
- ½ taza almendras fileteadas

Lácteos

- 1 cucharada queso azul, puede ser en bloque o desmoronado (1 martini)
- 8 oz. queso crema, temperatura ambiente
- 2 tazas crema para batir/heavy cream
- 2 tazas queso ricotta o queso de cabra
- ¾ taza parmesano muy finamente rallado
- ⅓ taza pecorino romano muy finamente rallado en caso de no encuentren pueden usar parmesano

recomiendo comprar las piezas de queso parmesano/pecorino romano y rallarlos en casa con un rallador muy fino)

- 100 grs mantequilla sin sal

Proteínas

- 6 oz. salmón ahumado picado + piezas completas para decorar
- 700 grs. caña de filete de res entera - limpia sin cabeza y sin puntas (aprox 160 grs. por persona)

Condimentos

- ½ cucharadita salsa tabasco
- 1 cucharadita vinagre balsámico
- 1 cucharada orégano seco
- 1 cucharadita chile de árbol quebrado
- 1 cucharadita de pimienta rosa/pink peppercorns o pimienta negra entera
- C.S. pimienta negra recién molida (muy importante que sea pimienta recién molida. Puedes comprar granos de pimienta entera y golpearlas dentro de un ziploc o con un mortero para obtener pimienta recién molida)
- C.S. sal

Otros

- 2 oz gin o vodka (1 martini)
- 1 cucharada vermouth seco (1 martini)
- 1 cucharada líquido de aceitunas (1 martini)
- 1 aceituna grande sin hueso (1 martini)
- hielo
- 1 ½ cucharadas alcaparras picadas
- 1 cucharada cornichons (pepinillos) picados (opcional)
- pan artesanal o galletas para servir
- 1 baguette en rebanadas
- 4 cucharadas miel de abeja
- 8 oz pasta larga (spaghetti, linguini, etc)
- C.S. aceite de oliva (260 ml aprox)
- 1 palillo largo (1 martini)
- 1 copa de martini o cualquier vaso de cristal (1 bebida)
- 1 molde cuadrado de 8" o 9"
- shaker o jarra para mezclar

CHEF ALMAFERNANDA
CHEF ALMAFERNANDA

