

RECETARIO

MARGÓ

diez años *diez recetas*

ED. ANIVERSARIO







## Introducción

De forma muy orgánica, Margó ha crecido a través del tiempo. Hoy nos encontramos para recibir 10 años de nuestra marca y como todo crecimiento en la vida, esta década ha estado llena de alegrías, penas, errores, aciertos y sobre todo, de desafíos y búsqueda constante de mejoras. Recetas que se han ido y recetas que siguen quedándose con nosotros como emblemas de nuestro sello.

Para celebrar, hemos recopilado sabores que se repiten en nuestra memoria y en la memoria de las personas que nos han acompañado durante tanto tiempo.

Como agradecimiento de estos 10 años de historias y en reconocimiento de esta década de existencia, queremos traer al presente 10 recetas de platos que estuvieron en nuestra carta, y así compartir con nuestros clientes un poco de Margó en sus casas.

Agradecidos por recibirnos en su cocina,  
se despide atentamente

**Equipo Margó**





Nuestros locales — Margó La Dehesa



Nuestros locales — Margó Parque Arauco





Nuestros locales — Margó Isidora



Nuestros locales — Margó Isidora





Nuestros locales — Margó Chicureo



Nuestros locales — Margó Chicureo





# *Índice de recetas*

**BASES**

**RECETAS**



# Fondo de pescado

## INGREDIENTES

**1,2 Kg de espinazo o cabeza de pescado (corvina o congrio)**

**4 litros de agua**

**150 grs de zanahoria**

**150 grs de cabeza de puerro o bien la parte blanca, picado (opcional)**

**60 grs de apio picado**

**150 grs de cebolla cortada en pluma**

**1 hoja de laurel**

**1 hoja de perejil**

**50 ml de aceite de maravilla**

## PREPARACIÓN

Calentar una olla con un poco de aceite, agregar y sofreír las verduras 3 minutos. Incorporar el espinazo o cabeza de pescado y dorar. Verter el agua y agregar las hierbas. Cocinar a fuego medio hasta que rompa hervor. Cronometrar 30 minutos desde que hierva el caldo, retirando la espuma de la superficie que se vaya formando. Apagar y colar dejando sólo el líquido. Reservar refrigerado o congelado.

# Pasta de ajo asado

## INGREDIENTES

**5 cabezas de ajo**

**15 ml de oliva para la cocción + 30 a 50 ml para juguera (dependerá tamaño de ajo)**

**Aceite vegetal en cantidad necesaria**

## PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 200 grados. Cortar 0,5 cms de la parte superior de la cabeza de ajo. Aderezar con aceite de oliva y cubrir con papel aluminio las cabezas de ajo. Meter al horno por 35 minutos a 50 minutos o hasta que los dientes se encuentren blandos. Una vez que estén listos, sacar y dejar enfriar. Retirar la piel de los dientes de ajo y licuar en una mini pymer con 30 a 50ml de aceite de oliva según sea necesario. Moler hasta lograr una pasta homogénea y reservar en frascos tapados con un poco de aceite vegetal en la superficie de manera de formar una capa de 2mm de espesor.

## *Nota*

Usar mini pymer para moler. Usar juguera en caso de hacer una producción mayor de ajo ya que tan pocas cabezas, no se muelen bien dentro de ésta.

# Cebolla caramelizada

## INGREDIENTES

**2 cebollas cortadas en pluma**

**50 ml de aceite**

## PREPARACIÓN

Calentar un sartén con aceite y cocinar la cebolla pluma a fuego fuerte hasta que haya eliminado todos sus jugos. Bajar el fuego y continuar cocinando hasta que esté bien dorada y se haya caramelizado (color dorado por completo). Reservar.



# Chupe de centollas *o jaiba!*

6 porciones

## INGREDIENTES

**1 kilo de carne de centolla (descongelar dentro de refrigerador)**  
**200 grs de cebolla blanca picada en cuadritos**  
**50 grs de pimentón rojo picado en cuadritos**  
**150 ml de crema de leche**  
**200 grs de marraqueta picada en trozos**  
**1 diente de ajo picado**  
**100 grs de queso crema a temperatura ambiente**  
**80 grs de queso parmesano fresco relleno + 60 grs para gratinar**  
**80 grs de mantequilla**  
**1 pizca de merquén**  
**1 pizca de pimienta**  
**100 ml de vino blanco**  
**150 ml de leche entera**  
**20 ml de aceite de oliva**  
**5 grs de cilantro picado**  
**Sal de mar en cantidad necesaria**  
**Trozos de limón sutil para servir**

## PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 200 grados.

En un recipiente mezclar la leche con la crema y dejar los trozos de pan remojando en la mezcla durante 10 minutos. Pasado el tiempo, moler todo en la juguera y reservar.

En una olla o sartén profundo, poner el aceite y dorar la cebolla junto con el pimentón y el ajo a fuego bajo, hasta que estén bien dorados.

Subir el fuego, incorporar vino blanco y dejar evaporar. Agregar el queso crema, revolver y luego agregar la centolla. Incorporar la mezcla de leche, crema y pan y revolver hasta lograr una mezcla homogénea.

En último momento agregar la mantequilla, cilantro, sal, queso parmesano, merquén y pimienta. Rectificar la sazón. Montar porciones de 200 grs en pailas de fierro o pocillos individuales que puedan ir al horno. Coronar con queso parmesano rallado encima.

Al momento de servir, si la mezcla está caliente, poner en pailas y gratinar solo 8 minutos. Si la mezcla esta pre hecha y fría, se debe poner en horno precalentado unos 10 a 15 minutos y luego terminar con 3 a 5 minutos de gratinado. Servir acompañado de trozos de limón sutil.





# Caldillo de congrio

6 porciones

## INGREDIENTES

6 medallones de 150 grs de congrio dorado

500 grs de choritos lavados

500 grs de almejas lavadas

600 grs de papas semillas peladas y picadas en lunas delgadas

1/2 rama de apio pelada y picada

1 diente de ajo picado

200 grs de zanahorias peladas y cortadas en juliana

100 ml de vino blanco

100 grs de tomate cortado en pétalos (con cáscara, pero sin semilla interior)

200 grs de cebolla blanca en pluma

2 grs de merquén

50 grs de concentrado de tomates

200 cc de crema de leche (usar crema en lata)

2,5 litros de caldo de pescado natural (concentrado)

Sal de mar a gusto

Pimienta fresca a gusto

Cilantro picado a gusto

Aceite de maravilla en cantidad necesaria

Trozos de limón sutil para acompañar

## PREPARACIÓN

En una olla, agregar un poco de aceite y dorar la cebolla junto con la zanahoria, el ajo y el apio. Una vez dorado, agregar el vino blanco y dejar evaporar. Incorporar el concentrado de tomate, revolver y agregar el caldo de pescado, cocinar por 10 minutos e incorporar las papas, tomate en gajos y los trozos de congrio. Cocinar durante 5 minutos para luego terminar con los choritos y las almejas. Cocinar durante 5 minutos más y apagar. Cuidar no revolver muy fuerte para no desarmar el pescado.

Terminar incorporando la sal, pimienta, merquén, crema de leche y cilantro. Rectificar la sazón.

Servir en pocillo acompañado de limón sutil.

## Nota

Es muy importante que el caldo de pescado sea casero y se encuentre bien concentrado, de manera que le aporte sabor a la preparación.







# Ostiones gratinados, 3 quesos

6 porciones

## INGREDIENTES

**24 unidades de ostiones en su concha**

**15 ml de jugo de limón sutil**

**100 ml de vino blanco**

**30 grs de queso parmesano rallado**

**90 grs de queso crema a temperatura ambiente**

**60 grs de queso azul**

**80 ml de caldo de verduras o pescado**

**90 grs de mantequilla a temperatura ambiente**

**Trozos de limón sutil para acompañar**

**120 grs de cebolla caramelizada**

*ver receta base  
en página 12*

## PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 200 grados con grill.

Mezclar la mantequilla con el queso crema y queso azul, e integrar completamente.

Calentar un sartén (idealmente no de teflón). Agregar el aceite y sellar los ostiones por el lado de la carne por 20 segundos. Agregar el vino blanco y dejar evaporar. Retirar los ostiones del sartén para no sobrecocinar. Hacerlo en tandas de 4 a 5 ostiones dependiendo el tamaño del sartén.

Conservar el líquido del sartén y luego agregar la mezcla de quesos con mantequilla y la cebolla caramelizada. Esperar que se fundan los quesos y agregar el caldo de verduras, sal y pimienta. Terminar con jugo de limón. Retirar del fuego.

Montar los ostiones en una bandeja de horno y repartir la mezcla de quesos y cebolla sobre cada ostión. Finalizar con parmesano sobre los ostiones y llevar a gratinar. Sacar y servir acompañado de trozos de limón sutil.



# Pulpo con croquetas de papa

6 porciones

## INGREDIENTES

### *Cocción del pulpo*

- 1 unidad de pulpo de 2,5 kg**
- 2 un de cebolla blanca medianas en pluma gruesa**
- 2 un de zanahoria pelada y picada en rondel**
- 1 rama de apio picado en trozos gruesos (sin hojas)**
- 200 grs de sal fina para frotar el pulpo**
- 3 hojas de laurel**
- 5 grs de pimienta en granos enteros**

### *Marinado del pulpo*

- 90 ml de aceite de oliva**
- 90 ml de salsa de soya de buena calidad**
- 45 grs de concentrado de tomate**
- 10 grs de pasta de ajo asado (recetas bases)**
- 45 grs de salsa thai ají jengibre (disponible en grandes supermercados)**
- 90 ml de jerez**
- 45 ml de vinagre de vino tinto**
- 20 ml de aceite de sésamo**
- 45 grs de azúcar granulada**

### *Croqueta de papa*

- 750 grs de papa con piel**
- 100 grs de queso parmesano fresco rallado**
- 100 grs de cebollín cortado en rondel fino**
- 60 grs de mantequilla**
- 30 ml de aceite de oliva para puré de papa + aceite extra para saltear el cebollín**
- Sal a gusto**
- Pimienta a gusto**
- 2 huevos**
- 100 grs de harina**
- 200 grs de panko (pan rallado japonés, disponible en grandes supermercados)**
- Aceite para freír**

### *Salsa de olivo*

- 200 ml de aceite de maravilla**
- 1 huevo lavado**
- 5 grs de jengibre fresco rallado**
- 10 grs de pasta de ajo asado (receta base)**
- 80 grs de aceitunas moradas descarazadas (usar aceitunas enteras, no laminadas)**
- 50 ml de jugo de limón sutil**
- Sal a gusto**
- Pimienta fresca a gusto**
- 75 grs de yogurt natural sin azúcar**

## PREPARACIÓN

### *Cocción del pulpo*

En una olla poner las verduras y agregar 4 litros de agua y llevar a hervir.

Sacar el pico del pulpo ( pinzas que se encuentran en el centro del pulpo).

Poner el pulpo bajo un chorro de agua corriendo y con la manos con sal, frotamos el pulpo de manera de sacar los restos de arena y la babosidad de éste.

Una vez que el caldo haya hervido, con mucho cuidado y tomando el pulpo desde la cabeza, sumergir en el caldo y retirar de éste tres veces. Terminar sumergiendo el pulpo completamente en el caldo y bajar el fuego. Cocinar 40 a 50 min a fuego medio para no apretar (revisar cuando esté tierno, para esto pinchar la parte más gruesa del tentáculo con una brocheta y debe entrar con facilidad). Una vez transcurrido el tiempo de cocción, sacar del fuego y retirar el pulpo del agua. Pasar de inmediato el pulpo a un recipiente de agua fría con hielo. Cortar los tentáculos del pulpo en cortes similares y limpiar de los tentáculos las grasas que se encuentran bajo las ventosas. Llevar a marinar.

### *Marinado del pulpo*

Mezclar todos los ingredientes del marinado en un recipiente. Poner los tentáculos del pulpo en la preparación anterior y dejar reposar 30 minutos refrigerado.

### *Croqueta de papa*

En una olla con agua hirviendo cocina las papas por 15 a 20 minutos hasta que estén tiernas. Sacar del agua, enfriar y pelar. Pasar por prensador de papas y mezclar con el parmesano, mantequilla, sal, pimienta y aceite de oliva.

En un sartén con oliva extra, saltear el cebollín e incorporarlo a la mezcla de papas.

Estirar la mezcla de papa en una bandeja y dejar de 1,5 cms de grosor. Con la ayuda de un cortador de 10 cms de diámetro (se puede usar un vaso o una copa), cortar 6 unidades de croquetas. Poner en bandeja y llevar a enfriar antes de apanar de manera que las croquetas se aprieten. Se sugiere poner papel film a la base de la bandeja para evitar que las croquetas se peguen a ésta.

Batir con un tenedor los huevos en un recipiente, en otro recipiente poner harina y en un tercer recipiente poner el panko. Apanar las croquetas pasándolas primero por harina luego por huevo y finalmente por panko. Llevar a enfriar las croquetas antes de freír para evitar que estas se desarmen.

### *Salsa de olivo*

En una juguera agregar el huevo y licuar por 30 segundos. Agregar el aceite de maravilla de a poco en forma de hilo hasta emulsionar y formar una mayonesa.

Agregar el resto de los ingredientes y licuar hasta lograr una salsa homogénea. Rectificar la sazón y reservar.

### *Montaje final*

Para el montaje final del plato, en la base de un plato montar salsa de aceitunas.

En un sartén idealmente antiadherente y con un poco de aceite, sellar los tentáculos del pulpo.

Aparte, calentar un sartén con abundante aceite caliente y con ayuda de una espumadera, freír las croquetas de papa. Hacerlo con mucho cuidado para evitar que estas se desarmen.

Poner la croqueta sobre la salsa de aceitunas. Encima poner los tentáculos de pulpo y decorar con lo que se tenga a disposición . ( Ejemplo, hojas verdes, pimentón picado y rabanitos laminado)







# Corvina con risotto en tinta de calamar

6 porciones

## INGREDIENTES

### *Para marinado de la corvina*

**6 trozos de corvina de 180 grs c/u**

**3 dientes de ajo laminados (para retirar fácilmente)**

**Jengibre en trozos irregulares de 1 cm aprox**

**15 granos de pimienta en grano**

**50 ml de oliva**

**1 cucharadita de ralladura de limón**

**60 grs de mantequilla**

**10 ml de jugo de limón**

**Sal de mar en cantidad necesaria**

### *Para el risotto*

**500 grs de arroz carnaroli o arbóreo**

**100 grs de cebolla blanca picada en cuadritos**

**100 grs de tomate pelado y picado en cuadrados pequeños sin jugo**

**2 dientes de ajo picado**

**60 grs de tinta de calamar (disponible en grandes supermercados)**

**120 ml de vino blanco seco**

**3 grs de tomillo fresco**

**1,4 litros de caldo de pescado**

**Sal de mar molida en c/n**

**Pimienta fresca en c/n**

**100 grs de mantequilla**

**160 grs de queso parmesano**

**Aceite en c/n**

### *Cherry asados*

**300 grs de tomates cherry**

**20 ml de aceite de oliva**

**1 pizca de azúcar**

**2 ramas de tomillo fresco**

**Sal y pimienta en cantidad necesaria**

### *Almendras laminadas tostadas*

**100 grs de almendras laminadas**

**15 ml de oliva**

**2 ramas de tomillo**

**Sal y pimienta a gusto**

### *Para el alioli*

**300 grs de mayonesa (casera idealmente)**

**10 grs de pasta de ajo asado casera (recetas bases)**

**10 a 15 grs de hojas de cilantro (a gusto)**

**15 ml de jugo de limón sutil**

**Sal en c/n**

**Pimienta en c/n**

## PREPARACIÓN

### *Tomates cherry asados*

Calentar el horno a 140 grados. Cubrir una lata con papel aluminio y poner los tomates aderezar con oliva, sal, pimienta, pizca de azúcar y tomillo fresco.

Cocinar por 1 hora idealmente para un mejor resultado. Si desea apurar el proceso puede hacerlo por 20 min a 180 grados.

### *Almendras laminadas tostadas*

Precalentar el horno a 180 grados. En un recipiente mezclar las almendras con el resto de los ingredientes. Poner sobre una lata con papel aluminio y llevar a tostar por 3 minutos. Sacar, revolver y cocinar 2 minutos más. Observar las almendras porque se queman fácilmente.

### *Alioli*

Mezclar todos los ingredientes en una juguera hasta obtener una mezcla bien homogénea. Corregir la sazón y reservar.



### *Risotto*

Poner el caldo de pescado en una olla y calentar. En otra olla de fondo grueso con un poco de aceite, sofreír el ajo junto con la cebolla. Agregar los tomates junto con el tomillo y cocinar hasta espesar. Agregar el arroz y, una vez que se vea una línea en el centro del grano, agregar el vino blanco y dejar evaporar por completo. Agregar 1/3 del caldo al arroz y continuar cocinando a fuego medio hasta que el caldo se haya absorbido en un 50%. Agregar más caldo (en la misma proporción) y continuar el proceso agregando el resto del fondo hasta que el arroz está al dente (15 a 20 m aprox). Cuando se agregue caldo por última vez, incorporar también la tinta de calamar.

Revolver en forma lenta pero constante para evitar que el arroz se pegue. Una vez que el arroz este al dente, dejar de incorporar caldo y terminar con la mantequilla, sal, pimienta y el parmesano.

### *Para la corvina*

Marinar la corvina en un recipiente con los granos de pimienta, oliva, ralladura de limón, trozos de jengibre y ajo. Llevar 30 minutos a refrigerar. Sacar y retirar los granos de pimienta, el ajo y el jengibre.

Calentar un sartén a fuego alto. Incorporar aceite y bajar el fuego a la mitad. Sellar el pescado 2 minutos con la piel hacia abajo, incorporar la mantequilla. Dar vuelta el trozo de pescado, agregar jugo de limón y sal de mar.

Para montar poner una porción de risotto y encima un trozo de corvina bañado en alioli. Decorar con las almendras laminadas y los tomates cherry asados.



# Asado de tira con ñoquis de ricota

6 porciones

## INGREDIENTES

### *Adobo del asado de tira*

**2,5 Kilos de asado de tira (ideal usar el centro)**

**8 grs de sal**

**2 grs de canela**

**20 grs de mostaza dijon**

**15 grs de pasta de ajo asado (recetas bases)**

### *Marinado*

**1 hoja de laurel**

**160 ml de aceite vegetal**

**160 ml aceite de oliva**

**160 ml de salsa de soya de buena calidad**

**2 tallos de cilantro**

**500 ml de caldo de carne o de huesos (disponible en grandes supermercados).**

### *Ñoquis de ricota*

**750 grs de ricota**

**225 grs de harina para ñoquis + harina extra para espolvorear los ñoquis**

**120 grs de parmesano fresco rallado**

**2 yemas de huevo**

**20 ml de aceite de oliva**

**Sal y pimienta fresca**

**Semolina o nutrina en cantidad necesaria (para espolvorear ñoquis por fuera)**

### *Salsa de cúrcuma*

**40 grs de zanahoria pelada y picada en cuadritos**

**75 grs de cebolla picada en cuadritos**

**30 grs de apio pelado y picado en cuadritos**

**1 pizca de tomillo fresco**

**1,5 litros de leche entera**

**110 grs de cúrcuma fresca lavada y rallada con piel**

**2 dientes de ajo picado**

**Sal**

### *Roux*

**90 grs mantequilla**

**90 grs de harina**

**60 grs parmesano extra para servir**

## PREPARACIÓN

### *Para el asado de tira*

Mezclar la mostaza con el ajo, canela y sal. Poner esta mezcla en la pieza de asado de tira.

Mezclar la soya con oliva, aceite vegetal, laurel y los tallos de cilantro en una fuente o idealmente en una bolsa hermética. Poner el asado de tira en la bolsa con mezcla y dejarlo marinando por 24 horas en refrigerador.

Precalentar el horno a 150 grados.

Poner el asado de tira en una fuente de horno con el hueso mirando hacia abajo. Cubrir con el jugo del marinado y el fondo de verduras. Tapar la fuente con papel aluminio y llevar a cocinar en horno precalentado por 4 horas o hasta que esté tierno.

Una vez listo, poner el líquido en una juguera y batir para emulsionar y para usar como salsa.

### *Ñoquis de ricota*

En un recipiente, mezclar las 2 yemas de huevo, ricota, parmesano, sal, pimienta y aceite de oliva. Incorporar harina y mezclar hasta formar una masa.

Hacer pequeños bollos y estirar formando cilindros de 2 cms de espesor. Cortar de aproximadamente 1,5 cms de largo y reservar espolvoreando con un poco de harina + semolina por fuera para que no se peguen entre sí. Intentar dejar los ñoquis lo más parecidos posibles para que así se cocinen en forma uniforme.

### *Para la salsa de cúrcuma*

En una olla, derretir la mantequilla. Agregar harina y cocinar hasta formar un roux o pasta densa.

En una olla aparte, dorar la cebolla junto con la zanahoria, apio, ajo y la cúrcuma fresca. Agregar el tomillo y la leche y cocinar hasta alcanzar 80 grados o bien hasta que a la leche se le forme una leve capa de espuma en la superficie. Retirar del fuego y agregar el roux. Incorporar bien.

Volver la olla a fuego bajo por 10 minutos hasta que espese, revolviendo constantemente para que no se queme. Agregar sal y pimienta. Retirar del fuego.

Dejar que se enfríe un poco y licuar. Colar la mezcla y descartar los sólidos.

Al momento de servir, calentar el asado de tira en su salsa.

Calentar bien la salsa de cúrcuma en una olla o sartén grande. Una vez caliente agregar los ñoquis y cocinarlos en la misma salsa a fuego bajo de manera que se cocinen de a poco. Una vez que estén listos, servir en platos con parmesano extra, el asado de tira encima y el jugo de la cocción.







# Blondie de chocolate blanco y nuez

16 unidades de 4 x 7 cms

## INGREDIENTES

### Base

- 1 cucharadita o 3 grs de polvos de hornear
- pizca de bicarbonato
- pizca de sal
- 250 grs de harina
- 250 grs de azúcar rubia
- 150 grs de mantequilla sin sal
- 2 huevos
- 150 grs chocolate blanco de buena calidad picado y derretido
- 20 cc de esencia de vainilla
- 120 grs de nueces o pecanas picadas y tostadas

### Salsa syrup

— sólo si se quieren usar como postre

- 200 cc de syrup
- 50 grs de mantequilla sin sal
- 50 grs de azúcar rubia
- ¼ taza de nueces picadas
- Helado de vainilla para servir

## PREPARACIÓN

Precalentar el Horno a 180 grados con el calor por abajo y ventilador.

Mezclar la harina, sal, bicarbonato y polvos. Reservar.

Batir el azúcar, los huevos y la vainilla por 5 minutos.

Derretir el chocolate blanco a baño María.

Derretir la mantequilla y mezclar con el chocolate blanco derretido. Agregar la mezcla de mantequilla y la mezcla de harina a los huevos con azúcar. Mezclar hasta lograr un color homogéneo. Dejar de batir e incorporar las nueces con una espátula.

Poner en molde rectangular de 20 x 25 cms aprox y hornear por 15 minutos o hasta que el centro este levemente húmedo.

Al salir del horno, dejar enfriar por completo y cortar en cuadrados.

Para la salsa juntar los ingredientes y cocinar en una olla pequeña sólo hasta que los cristales de azúcar se disuelvan.

Servir los cuadrados de blondie tibios con salsa syrup encima.

*y helado de vainilla si se sirve como postre*



# Brownie de nutella

16 unidades de 5 x 7 cms

## INGREDIENTES

**170 grs de mantequilla sin sal en cubos y a temperatura ambiente**

**180 grs de azúcar rubia**

**4 huevos**

**400 grs de Nutella**

**160 grs de harina sin polvos**

**pizca de sal**

**2 cucharaditas o 20 cc de esencia de vainilla**

**120 grs de chocolate de buena calidad picado en trozos pequeños**

*puede ser  
chocolate de  
leche o amargo*

## PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 180 grados (calor por abajo y ventilador).

Poner papel mantequilla en un molde de 20 x 30 o en un molde de 23 cms de diámetro.

Batir azúcar y huevos al menos por 5 minutos. Agregar la vainilla.

En una olla, derretir la mantequilla y luego retirar del fuego y mezclar con la nutella. Agitar bien para mezclar ambas grasas. Agregar la mezcla de nutella a la de huevos y continuar batiendo hasta mezclar y lograr un color liso y homogéneo.

Agregar finalmente harina, sal y mezclar. Dejar de batir e incorporar el chocolate picado. Poner la mezcla en el molde y cocinar por 22 a 25 minutos dejando húmedo en el centro. Sacar y dejar enfriar antes de cortar para que no se desarmen.

Cortar en trozos del tamaño deseado.

Si se usa como postre se recomienda acompañar de una salsa de naranjas y un helado cítrico para contrastar con lo dulce del postre.





# Pan a la plancha o sartén relleno con verduras

6 unidades de 20 cms de diámetro

## INGREDIENTES

### *Para la masa del pan (6 masas)*

**450 grs de harina común o panificadora**

**195 ml de agua fría**

**2 cucharadas o 20 grs de azúcar**

**1 cucharadita o 4 grs de levadura instantánea**

**1 cucharada o 10 grs de sal**

**45 grs de mantequilla**

**60 grs de yogurt griego natural sin endulzar**

### *Zapallo camote asado*

**400 grs de zapallo camote sin cáscara y laminado de 3 mm de grosor**

**50 ml de oliva**

**10 hojas de salvia fresca**

**Sal de mar en cantidad necesaria**

**Pimienta en cantidad necesaria**

### *Reducción de balsámico*

**150 ml de aceto balsámico de buena calidad**

**50 ml de jugo de naranjas natural**

**60 grs de azúcar**

**Rama de romero**

### *Para cocinar masas*

**60 grs de mantequilla picada en 6 trozos**

**60 ml de oliva**

### *Para relleno*

**240 grs de queso azul picado en trozos (40 grs por porción individual)**

**150 grs de queso crema picado en trozos (25 grs por porción individual)**

**60 grs de nueces tostadas en horno (10 grs por porción)**

**60 grs de semillas de zapallo tostadas en horno (10 grs por porción)**

**60 grs de rúcula fresca sin tallos (10 grs de rúcula por porción)**

**30 ml de oliva (5 ml por porción individual)**

**180 grs de jamón crudo laminado**

**120 grs cebolla caramelizada (recetas bases)**

## PREPARACIÓN

Derretir la mantequilla.

En un recipiente con agua, agregar levadura, azúcar y mezclar con la harina. Amasar e ir agregando de a poco la mantequilla derretida y el yogurt. Si tienes máquina con gancho para amasar, puedes hacer este proceso en máquina. Amasar 5 minutos en máquina y 10 a mano.

Agregar finalmente la sal y amasar 2 minutos más. Retirar y dejar leudar 1 hora en un bol aceitado. Pasado el tiempo, dividir la masa en 6 porciones y sobre una mesa con un poco de harina hacer 6 ovillos. Aplastar cada ovillo con las manos logrando círculos de 10 cms de diámetro.

Dejar reposar dos horas sobre una bandeja con harina. Dejar en un lugar tibio y tapado con un paño o dentro de una bolsa. Reservar hasta montar.

### *Reducción de balsámico*

En una olla pequeña e idealmente de fondo grueso, juntamos los ingredientes y los llevamos a reducir a fuego medio hasta disminuir un 40% del líquido total o hasta lograr una consistencia más densa. No se debe hacer a fuego fuerte porque así evitamos que la preparación se queme. Reservar.

### *Zapallo camote asado*

Precalentar el horno a 160 grados. Mezclar el zapallo laminado con oliva, sal gruesa, salvia (picada) y pimienta. Ordenar los zapallos en una lata de horno (idealmente con sypat) y llevar a hornear por 20 minutos o hasta que estén tiernos. Sacar y poner en un recipiente. Reservar.

Para servir, calentar una plancha o sartén a fuego fuerte. Incorporar oliva y mantequilla y bajar el fuego a la mitad.

Sobre una mesa con harina, poner los trozos de masa y estirar hasta duplicar su tamaño (dejar de 20 cms). Hacer esto con las manos como si fuesen una pizza. Cuidar de no quitar mucho el aire de la masa.

Poner un poco de oliva y mantequilla en un sartén idealmente con teflón, una plancha o sartén de fondo grueso. Poner la masa sobre la plancha y cocinar a fuego medio por un lado. Dejar dos minutos y darle la vuelta. Rellenar la masa mientras se está cocinando por el lado contrario.

Para rellenar, poner trozos de queso azul, trozos de queso crema, cebolla caramelizada, láminas de zapallo y los frutos secos. Una vez lista la masa por la cara que está en contacto con la plancha, retirar del fuego y terminar con hojas de rúcula, oliva y jamón crudo.





# Sandwich estilo lomo saltado

6 unidades

## INGREDIENTES

### *Para la carne*

900 grs de lomo vetado o filete cortado en trozos de 3 cms de largo por 1,5 cms de ancho

5 grs de pasta de ajo

Sal gruesa molida en c/n

1 cucharadita de jengibre fresco rallado

Pimienta fresca molida en c/n

Aceite de maravilla en c/n

### *Verduras*

200 grs de cebolla morada en plumas gruesas

60 grs de cebollín (parte verde) en rondel

10 grs de cilantro deshojado picado

250 grs de tomate con piel cortado en pétalos de 0,5 cms de ancho (sin sus jugos)

### *Aderezos*

30 grs de pasta de ají amarillo

40 ml de soya de buena calidad

40 ml de pisco

### *Para terminar sándwich*

200 grs de salsa huancaína (grandes supermercados)

120 grs de papas hilo cebolla (grandes supermercados) o caseras

6 unidades de pan ciabatta

Mantequilla u oliva en c/n para untar el pan

## PREPARACIÓN

Mezclar la carne cortada con la pasta de ajo, el jengibre fresco, la pimienta y la sal.

Mezclar el pisco con la soya y reservar.

Calentar un sartén. Incorporar el aceite y saltear la cebolla un minuto. Incorporar la carne y sellar. Incorporar luego el tomate y cocinar por 2 minutos más. Agregar luego la pasta de ají, la mezcla de pisco y soya y dejar que se evapore. Agregar finalmente el cebollín y apagar el fuego.

Abrir la ciabatta y tostar. Incorporar mantequilla u oliva al pan y coronar luego con la carne. Encima poner salsa huancaína y terminar con las papas hilo.

### *Nota*

Ideal usar pasta de ají amarillo casero



MARGO

[www.margo.cl](http://www.margo.cl)  
[@margogourmet\\_oficial](https://www.instagram.com/margogourmet_oficial)

Fotografías @catariutortphoto | Diseño @\_estudionatal