recetario

ALACHIDRA

www.chidras.com | | @chidremos

1° LUGAR
CONCURSO
#ALACHIDRA

TRUCHA DEL MAULE A LA CHIDRA

TRUCHA DEL MAULE A LA CHIDRA

@hayeschristian

⭐ Ingredientes:
1 filete de trucha,
2 papas medianas laminadas
50 cc de crema
10 gr de parmesano recién rallado
150 cc de Chidra
2 gr de Maizena
10 gr Mantequilla congelada
10 gr de avellana chilena tostada y molida
Aceite de oliva
Sal

Para la salsa

En un Sartén caliente con Aceite, Incorporamos la maizena disuelta en Chidra y comenzamos a reducir. Cuando espece, incorporamos la Mantequilla , rectificamos sabores y reservamos.

Para la papa
Laminamos las papas y la blanqueamos o le damos una cocción para que queden aldente. Incorporamos la papa dentro del timbal para dar la forma . Vamos incorporando entre capas un poco de crema y papas. Llevamos Llevamos al horno a 200º por 15 minutos o hasta que gratinen.

Para la trucha

En un sartén caliente, incorporamos el aceite y luego la mantequilla , colocamos el filete de la trucha por el lado de la carne y mantenemos durante 3 minutos y luego vamos incorporando la Mantequilla con el aceite. Con una cucharada sopera ir emulsionando o envolviendo la trucha .

ESTOFADO DE PESCADO BLANCO CON GARBANZOS Y TOMATE A LA CHIDRA

@nachomolinacocina

✨INGREDIENTES:

500 gr. Merluza
2 unid. Tomates
2 unid. Zanahorias
2 dientes de ajo
2 unid. Cebolla.
350 gr. Garbanzos
500 cc. CHIDRA
Orégano fresco
Aceite de oliva
Aji molido
Pimentón ahumado
Sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una olla con aceite de oliva vamos a rehogar el ajo con la cebolla y zanahoria cortadas en juliana. Luego agregamos el tomate cortado en cuartos y sin semillas. Condimentamos todo bien con ají molido, sal y pimienta. Sumamos los filet de pescado y cubrimos con la CHIDRA. Dejamos que rompa hervor y evapore el alcohol. Agregamos los garbanzos previamente cocidos y tapamos. Dejamos 5 minutos.

Pasado el tiempo, vamos a abrir, agregar el orégano fresco y el pimentón ahumado. Servimos y disfrutamos con un vaso de CHIDRA bien fría!!

BROCHETTE A LA CHIDRA

@nutricionamaguardione

Ingredientes
•1 pimiento rojo chico
•1 pimiento verde chico
•1 pimiento amarillo chico
•2 cebollas moradas
•400 gramos de pechuga de pollo
•4 ciruelas desecadas sin carozo
•1/2 chidra
•4 palitos de brochette
•c/n papel aluminio
•c/n sal marina, pimienta
•1 palta chica
•1/2 mango
•c/n aceite de oliva
•2 papas medianas

Preparacion:
1 Cortar los pimientos previamente lavados, en cubos de aprox 2 cm x 2 cm.
2 Cortal la pechuga de igual tamaño.
3 Cortar la cebolla y las ciruelas en láminas similares al tamaño de los pimientos.
4 Armar las brochette, intercalando los ingredientes preparados para la misma, tal como se ve en la imagen.
5 Colocar las brochette en una plancha a fuego fuerte, con una cucharita de aceite de oliva.
6 Cocinae 2 minutos de cada lado o hasta que estén doradas.
7 Colocar las brochette en una placa para horno.
8 Condimentar las mismas y tirar la chidra sobre las misma

9 Tapar con papel aluminio y llevar a horno a 170-180 grados por aprox 20 minutos.

.
Acompaña las brochette con
•Criolla de palta, mango y oliva: cortas la palta y el mango en brunoise (cubos bien pequeños). Mezclar y agregar una cucharada de oliva, sal y pimienta.
•Papas al vapor: cocinar las papas con cáscara, previamente lavadas, al vapor. cortar en rodajas gruesas. Condimentar con oliva, sal y perejil.

HOTCAKES CON REDUCCIÓN DE CHIDRA

@guidogonnet

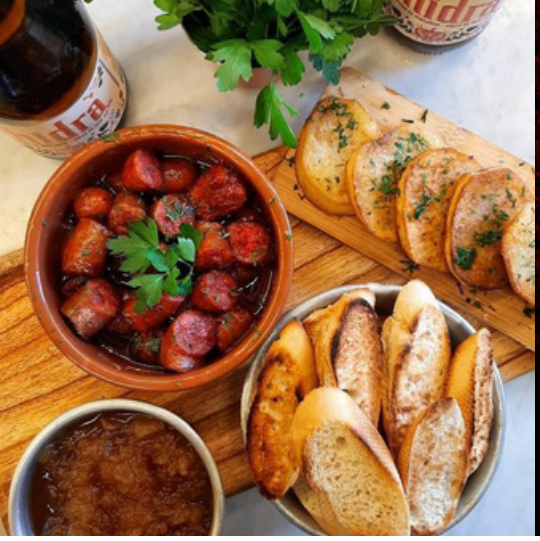
⭐ INGREDIENTES:
½ manzana verde u roja procesada
1 taza de leche
1 taza de harina
100 gr de manteca
75 gr de azúcar impalpable
25 gr de coco rallado
2 ML de esencia de vainilla
2 gr de polvo para hornear
Nueces c/n
Banana c/n
Manzana verde u roja fresca c/n
500 ml Chidra
200 gr de azúcar
150 ml de crema
10 gr de azúcar

PASOS
-Pelar y procesar la manzana verde en la licuadora o con la minipimmer, si le cuesta procesar se puede agregar un poco de agua.
-En un bowl a parte, agregar la manteca, el azúcar impalpable y el coco. Mezclar hasta que no se noten partes de azúcar seca.
-Agregar la leche tibia junto con el jugo de manzana a la mezcla de manteca y azúcar, mezclar hasta desintegrar la manteca.
-Agregar polvo para hornear y harina 0000. Si desea un punto más espeso agregar más harina.
-Cubrir bowl con film y dejar reposar en heladera entre 2 y 3 horas.

-Para la reducción de Chidra:
-Colocar la Chidra con el azúcar y reducir hasta tres cuartos o hasta que presente consistencia de almíbar, recomiendo infusionar con semillas de eneldo o hinojo.

-Para la crema batida:
-Colocar 20 gr de azúcar junto con la crema en un bowl, batir hasta que la crema tome consistencia de crema batida. Conservar en heladera.

-Ahora toca hacer los hot cakes, tenemos que calentar una sartén antiadherente y colocarle un poco de manteca, con una cuchara agregar mezcla de hotcakes, cocinar entre 2 y 3 minutos de cada lado.
-Cortar la banana y la manzana verde como queramos.
-Una vez que tengamos los hotcakes cocinados, es importante volver a pasar uno por uno por la sartén con una cucharada de reducción de Chidra, esto para hidratarlo y que quede mejor en textura y se exprese la Chidra.



Chorizo a la Chidra x @davococina

El 13/10 van a poder votar en nuestras historias por su plato favorito

⭐ Receta

- Sellar en una sartén los chorizos, bajar fuego al mínimo y agregar la chidra, esto se va a cocinar una media aprox o hasta reducir.
- Mientras tanto pela 3 manzanas, cortar en gajos y llevar a una olla con un poco de manteca.
- Una vez que tomaron color sumar 80gr de azúcar, 2 clavos de olor, canela y 100ml de chidra. Cocinar hasta ablandar.
- Una vez blando pisar con un tenedor y reservar.
- Corta también unas papas en rodajas y hacelas al horno con un poco de perejil y ajo.
- Tostar un poco de pan.
- Y por último armar la mesa y a disfrutar

LOMITO DE CERDO CON SALSA A LA CHIDRA

@gabocif

⭐ Ingredientes
200 cc de Chidra
180 grs de Lomo de cerdo
60 grs de Ciruelas deshidratadas
160 grs de Papas nativas
50 grs Cebolla
30 grs Zanahoria
30 grs Pimentón rojo
30 grs Mantequilla
50 cc Leche entera
20 cc Aceite oliva
Sal y Pimienta

Preparación

Para el cerdo
Realizar un sofrito con las verduras
Agregar el trozo de lomo de cerdo y sellar por ambos lados, agregar 200cc de CHIDRA y 100cc de agua tapar y bajar el fuego al mínimo dejar cocinar por 2 horas una vez transcurrido el tiempo ratificar sabor con sal y pimienta

Para la salsa
En un sartén agregar 400cc de CHIDRA y azúcar rubia y dejar en cocción a baja temperatura constantemente revolviendo una vez que está salsa se espese retirar del fuego

Para las papas
Cortar las papas nativas y cocer en agua al punto al dente, una vez logrado el punto de cocción retirar del agua y saltear en mantequilla con leche por 3 minutos

PAVO RELLENO CON DULCE DE CHIDRA, MANZANAS Y FRUTOS SECOS

@bechef

Ingredientes:
1 kg Pechuga de pavo
2 kg de Manzanas
0.3 kg Almendras
0.3 kg Nueces
0.3 kg Chidra
0.02 kg Agar Agar
0.01 kg Canela
0.5 kg Azúcar

Preparación
Calentar en un sartén grande a fuego medio las manzanas y nueces trituradas y cocinar unos minutos mientras agregamos la chidra. Sazonar con agar agar, canela y azúcar. Rellenar el Pavo con la preparación anterior y cocinar en el horno 30-40 minutos. servir con Chidra

MALFATTIS DE ESPINACA Y TOFU A LA CHIDRA

@kuzmaniclara

Malfatti en italiano significa "mal hecho" y tiene que ver con el tamaño irregular de los mismos, porque en cuanto a su sabor nada puede ser más rico!

⭐Ingredientes (4 p)

Espinaca fresca 500 g
Tofu 300 g
Queso Parmesano 60 g
Sal, Pimienta, pimentón ahumado y Nuez moscada molida
Harina de garbanzos o similar 120 g
Tomates 5 grandes
Zanahoria 3 grandes
Orégano fresco (opcional)
Chidra 200 cm3

Preparación:
Lavamos las espinacas. Tapamos y cocemos en su propio vapor por ocho minutos, a fuego bajo. Escurrimos y picamos muy finamente a cuchillo.
Mezclamos con el tofu. Condimentamos con sal, pimienta negra molida y nuez moscada molida al gusto. Removemos bien antes de añadir la harina. Con las manos enharinadas tomamos pequeñas porciones y hacemos bolitas.
Calentamos abundante agua con sal en una cacerola y cocemos los malfatti, durante unos cinco minutos.

Salsa: Picamos los tomates en cubitos, agregamos zanahoria rallada, sal, pimienta, pimentón, chidra y orégano.