



Compañía Nacional de Chocolates



Gracias al estímulo constante de la Compañía Nacional de Chocolates, le presentamos una selección de las recetas recetario coleccionable, escrito por el chef de Casa Molina, Álvaro Molina en el cual hacemos un homenaje al mítico transatlántico, al creador de su menú Augusto Escoffier y a todos los amantes como nosotros de la brisa, las velas, las gaviotas y los amaneceres sobre las olas.



ENSALAD DE CANGREJO CON ADEREZO DE CÍTRICOS Y MACARRONES



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 1 lechuga fresca
- 1 taza de macarrones cocidos al dente fríos
- 1 taza de carne de cangrejo precocida desmenuzada
- ¼ de taza de vinagre de frutas
- 1 naranja dulce
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla roja en anillos
- ½ taza de aceitunas sin pepas
- 1 manojito de perejil
- 1 diente de ajo triturado
- Sal, pimienta y azúcar

Coloque las hojas de lechuga de base en un bowl o bandeja, cubra con los macarrones, el cangrejo, los anillos de cebolla y las aceitunas. Aparte mezcle el vinagre con el jugo de la naranja, el ajo, el aceite, la sal, un tris de azúcar y pimienta. Bañe la ensalada con el aderezo y sirva con pan francés y vino blanco. Puede utilizar atún enlatado para reemplazar el cangrejo.



MIX DEL MAR
A LA MANERA
DE BUFFALO



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 1 libra de mariscos picados como calamar, camarón o escalopes
- ½ taza de harina
- 1 cerveza fría
- 1 taza de polvo apanador o pan tostado molido
- 1 taza de pasta de tomate
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 dientes de ajo triturados
- 2 cucharaditas de tabasco
- 1 cucharada de orégano picado
- Sal y pimienta
- Abundante aceite para freír

Limpie y pique los mariscos en bocaditos. Páselos por la harina, luego por la cerveza fría y finalmente por el apanador, y reserve en la nevera. Precaliente el aceite. Aparte en otra sartén ponga la mantequilla, el ajo, la pasta de tomate, el ají y el orégano y prepare una salsa espesa, ajustando tanto ají como les guste. Fría los mariscos en fuego alto en pequeñas tandas hasta dorar, y páselos al sartén con la salsa bien caliente. Acompañe con patacones y cerveza. Utilice también esta salsa con cerdo, pollo, picadas y papas.



POLLO ENVUELTO EN HUEVEVO PARA EL FIAMBRE CLÁSICO



1 pollo despresado
2 huevos batidos
1 taza de harina
½ litro de leche fría
Sal
Aceite vegetal para freír

Salé el pollo, cocínelo en abundante agua y reserve hasta enfriar; aparte en un bowl mezcle revolviendo hasta integrar bien la leche fría con la harina y los huevos batidos y un tris de sal. Sumerja cada presa en el rebozado y fríalas de a pocas en mucho aceite entre medio y alto hasta dorar. Acompañe este fiambre con queso blanco, papas cocidas con cáscara y sal, pan francés y ensalada de tomate y cebolla.



DOS SÁNDUCHES
FAMOSOS PERFECTOS
PARA TERMINAR DE
PREPARAR A BORDO



JAMÓN CURADO Y QUESO

Pan de granos, integral o de centeno, jamón curado cortado muy delgado, queso gruyere o gouda en lajas, mostaza de Dijon clásica en grano, lechuga, tomate y un tris de mermelada.

PAVO, PALMITOS Y PIÑA

Pan blanco como francés o danés, jamón de pavo o de pollo en tajadas delgadas, queso crema, mostaza, palmitos en lajas delgadas y piña de conserva.

Acompañe estos sánduches con papitas chips de paquete. El secreto de un buen sánduche es llevar todo fresco por separado y prepararlo a la minuta al momento de comer.



BOLITAS DE COCO
Y COCÔA PARA ACOMPAÑAR
EL CAFÉ



Compañía Nacional de Chocolates



2 tazas de coco rallado
Leche condensada
Cocoa en polvo

Hacer una pasta mezclando la leche condensada y el coco rallado hasta que quede lo suficientemente dura como para hacer bolas con ella. Rebozar las bolas en la cocoa en polvo y enfriar en la nevera. Servir frías.