



BIBLIOTECA DE INSUMOS GASTRONÓMICOS

Convenio TECNAS – LCI



INSUMO TECNAS: Oleorresina de Cilantro

DATOS DEL PROPONENTE.

Nombre: Fabian Orlando Vargas Arias

NOMBRE DE LA RECETA: Quiche de zapallo con pollo, queso pecorino y esencia de cilantro

DESCRIPCIÓN DEL INSUMO TECNAS

Es un extracto puro del cilantro, de origen natural obtenida a partir de solventes orgánicos en donde se conservan los compuestos volátiles característicos de la hierba.

Viene en presentación líquida, translúcida y de color amarillo suave, la cual es muy rendidora ya que su concentración permite usar dosis pequeñas para poder incorporar sabor y aroma.

Se recomienda utilizar guantes y gotero para manipular las oleorresinas

Dependiendo de la preparación se deben emplear diferentes dosis:

- para productos crudos o cocidos por periodos breves a temperatura media-baja 1, gota
- para productos de cocción prolongada a temperatura media-alta se recomienda usar, 2 gotas
- para productos de cocción a temperatura alta o en horno se recomienda usar de, 5 a 4 gotas.

PRINCIPALES USOS DEL PRODUCTO

- preparación de recetas en gran cantidad que requieran de esta especia como complemento en el sabor.

- se puede implementar para saborizar caldos, sopas, carnes y otras preparaciones tradicionales que tengan como complemento importante esta especia.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA RECETA PROPUESTA.

Público objetivo

Consumidores que deseen un canapé lleno de sabor y con la facilidad de implementar el cilantro en un mayor número de preparaciones sin afectar sus propiedades, aprovechando

Inspirado en gastronomía : (autor)

El cilantro suele usarse como complemento decorativo o saborizante, pero debido a la delicadeza de este, no se puede utilizar mediante algunas técnicas de cocción y preparación ya que sus propiedades se pueden deteriorar fácilmente impidiendo la expansión de las ideas y conceptos en torno a este producto.

Información general de la receta

Receta para: 7 personas.

Porción de: 60 grs.

Calorías aportadas por la receta x porción: 202 calorías

Ingredientes requeridos x porción (Kg, g, mL, L)

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Zapallo• pechuga pollo• vino blanco• puerro• queso pecorino• harina• mantequilla• huevo• ajo• cilantro picado• sal• pimienta• oleoresina de cilantro | <ul style="list-style-type: none">• 100 g• 50 g• 40 g• 20 g• 20 g• 175 g• 40 g• 2 unid (90 g x unidad)• 10 g• 8 g
• 5 mg |
|--|--|

Equipos – material de cocina requerido

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Raspe plástico• Sil-pat• Bowl's metálicos• Moldes de tartaleta• Tenedor• Gramera• Colador mediano• Raspe plástico• Palo de amasar• Licuadora• Jeringa• vinipel | <ul style="list-style-type: none">• 1 unid• 1 unid• 8 unid• 7 unid• 1 unid• 1 unid• 1 unid• 1 unid• 1 unid• 1 unid• 1 unid |
|---|--|

Descripción detallada de la elaboración de la receta

PASO 1

Preparación de la masa y horneado:

Cernir la harina de trigo junto con la maltodextrina y agregar la sal.

-Cortar la mantequilla en cubos pequeños y procesarla junto con la harina por medio de la Técnica sablage “masa quebrada”.

-agregar un huevo, el cilantro picado y la oleorresina de cilantro e integrar con la ayuda del tenedor hasta obtener una mezcla firme.

-volcar la preparación sobre el sil-pat y terminar de integrar evitando amasar demasiado.

- disponer de una capa de vinipel y enrollar la masa sobre el mismo agregando presión hasta tener un paquete ajustado.

-refrigerar en nevera o congelador de 15 a 25 minutos

-pasado el tiempo, trabajar la masa sobre un sil-pat estirándola con la ayuda de un palo de amasar hasta lograr una textura delgada.

-cortar en secciones, acomodarlas en los moldes previamente engrasados, cortar los excedentes de masa, pinchar la base de la masa y hornear a 150 grados durante 20 minutos.

-desmoldar, dejar enfriar y reservar.

PASO 2

Preparación del relleno.

-pelar el zapallo y retirar la pulpa junto con las semillas, cortar y sazonar con ajo, mantequilla,

sal y pimienta, cubrir con papel aluminio y llevar al horno junto con el puerro cortado en julianas finas a 180 grados por 20 minutos.

-salpimentar y cocinar el pollo sellándolo y terminar cocción hasta los 65 grados.

-con la ayuda de un tenedor procesar el zapallo.

-mezclar el zapallo junto con el queso, el puerro y rectificar sazón.

PASO 3

Ensamblaje del plato:

-Colocar la mezcla en las tartaletas con la ayuda de una manga y poner al lado delgados cortes del pollo recién salido de la sartén para conservar la jugosidad.

-Decorar y servir.

DESCRIPCIÓN FOTOGRAFICA DE LA ELABORACIÓN DE LA RECETA

PASO 1

- . Preparar la masa
- . refrigerar
- . porcionar y estirar con la ayuda de un rodillo



PASO 2

- . engrasar y enharinar los moldes
- . amoldar la masa en cada uno y pincharla en la base con la ayuda de un tenedor
- . reservar y poner en el interior un peso de granos secos envuelto con papel aluminio antes de llevar al horno



PASO 3

- .pelar y retirar las semillas del zapallo
- . Cortar a la mitad vertical el zapallo y realizar cortes transversales en cada mitad.
- . Restregar un diente de ajo en cada una de las mitades del zapallo.
- . reservar



PASO 4

- Lavar y cortar el puerro en julianas finas y reservar



PASO 5

- . Distribuir el puerro entre las dos mitades del zapallo, salpimentar y cubrir completamente en papel aluminio.



PASO 6

- . Llevar ambas preparaciones al horno por el tiempo establecido para cada ingrediente en la receta.
- . reservar las tartaletas y dejarlas enfriar



PASO 7

- . Desenvolver el zapallo y agregar el queso pecorino



PASO 8

- . Con la ayuda de un tenedor procesar el zapallo junto con el puerro y el queso hasta formar una masa.
- . Cocinar en una olla a temperatura media y desglasar con el vino blanco.
- . reservar



PASO 9

- . Sellar el pollo y cocinar hasta alcanzar la temperatura ideal.
- . cortar en láminas finas y servir justo en el momento del emplatado.



Ventajas del uso del producto TECNAS

-ahorro de espacio, gastos y mantenimiento debido a la naturaleza delicada del cilantro en su forma natural.

-conservación de todas las propiedades organolépticas relacionadas al gusto y que se pueden apreciar del producto y que tienden a degradarse cuando el insumo original también lo hace.

-certificación de la empresa productora.

FOTOGRAFIA FINAL DE LA RECETA TERMINADA

