



Recetario Pelp

Un regalo para ti en esta Navidad



COLA DE MONO

INGREDIENTES

- 2 litros de leche
- 25 Grs. de café soluble
- 40 Cc. de licor de café
- Zeste de naranja
- 120 Cc. de agua ardiente
- 3 clavos de olor, anís estrellado, canela y esencia de vainilla.
- Azúcar o endulzante (a gusto del cocinero)

Preparación

1. Vierte los 2 litros de leche en una olla a fuego medio bajo e incorpora todas las especias y el zeste de naranja. Remueve por 8 minutos mientras se mantiene el hervor.
2. Deja reposar fuera del fuego y, cuando la mezcla esté a temperatura ambiente, agrega el café.
3. Vierte el azúcar o endulzante.
4. Incorpora el licor de café y el agua ardiente.
5. Cola con un colador de paño y servir.



INGREDIENTES

- 4 ½ kilos de pavo
- Sal y pimienta al gusto
- 100 g de mantequilla sin sal.
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharada de salvia fresca
- 2 ½ tazas de caldo de pollo
- 1 rama de apio
- 3 limones (2 para extraer jugo y ralladura; 1 para cortar)
- 3 naranjas (2 para extraer jugo y ralladura; 1 para cortar)
- 2 limas (extraer jugo y ralladura)
- 8 ramas de romero
- 4 ramas de tomillo

PAVO PELP

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Lava y seca el pavo con toallas de papel. Salpimenta tanto el interior como el exterior del pavo.
3. En un tazón pequeño, mezcla la mantequilla derretida, el ajo picado, el tomillo, el romero, la salvia, ralladura de naranja, ralladura de limón y ralladura de lima.
4. Con cuidado, levanta la piel del pavo y unta generosamente la mezcla de hierbas y cítricos debajo de la piel, asegurándote de cubrir la mayor parte posible de la carne.
5. Rellena el interior del pavo con rodajas de naranja, limón y lima, así como ramitas frescas de hierbas como tomillo, romero y salvia.
6. Amarra las patas del pavo con hilo de cocina para asegurar una cocción uniforme.

7. Coloca el pavo en una fuente para horno y vierte el jugo de naranja, limón y lima sobre él. Si es necesario, agrega un poco más de sal y pimienta.
8. Cubre el pavo con papel de aluminio y hornéalo durante aproximadamente 3 horas.
9. Cada 30 minutos, rocía el pavo con sus propios jugos para mantenerlo hidratado.
10. Alrededor de la última hora de cocción, retira el papel de aluminio para que la piel se dore.
11. Verifica la temperatura interna del pavo en la parte más gruesa del muslo; debería alcanzar al menos 74°C.

Una vez que el pavo esté listo, sácalo del horno y déjalo reposar durante unos 20 minutos antes de tallarlo.



BROCHETAS DE MELÓN

INGREDIENTES

- 1 melón
- Jamón serrano en lonjas
- Cuchara excavadora para frutas
- Palitos de madera para brocheta.

1. Toma dos lonjas de jamón y seca con papel. Luego lo inserta en el horno hasta quedar crujiente.

2. Deja enfriar y tritura con un mortero, picadora o pasando un rodillo por encima.

3. Extrae bolas de melón con la cuchara excavadora e introduce en los palitos.

4. En el momento de consumir (no antes para que el jamón se mantenga crujiente) espolvoreamos generosamente con el jamón triturado y listo para servir.



QUEQUE DE CALABAZA

INGREDIENTES

Para el bizcocho:

- ½ Taza Mantequilla sin Sal (blanda)
- 1 Taza Azúcar Morena
- 1 Taza Puré de Calabaza
- 2 Huevos (temperatura ambiente)
- 2 ½ Cda Pumpkin Pie Spice
- 1 Cda Polvo de hornear
- 1 Cda Bicarbonato de sodio
- 1 Cda Sal
- 1 ½ Taza Harina todo uso.

Para el glaseado

- ½ Taza Queso Crema
- 3 Cdas Mantequilla sin Sal
- 1 Taza Azúcar Glass
- 1 Cda Vainilla.

Preparación

1. Mezcla en un bowl la mantequilla y azúcar.
2. Agrega Puré de calabaza, Pumpkin Pie Spice, Bicarbonato de sodio, Polvo de hornear, sal y bate.
3. Agrega la Harina y con la ayuda de una paleta revuelve.
4. Vierte la mezcla en un molde con Papel encerado.
5. Hornea a 350°F o 180°C por 40-50 minutos.
6. Para el glaseado mezcla todos los ingredientes y coloca sobre la torta cuando esté fría.



MANJARATE

Preparación

INGREDIENTES

- 400 ml de leche evaporada
- 500 gr de manjar
- 7 gr de gelatina sin sabor
- 40 ml de agua
- 250 gr.

1. Hidrata la gelatina en agua helada.

2. Bate la leche evaporada hasta que esta duplique su volumen.

3. Agrega el manjar en forma envolvente en la leche evaporada batida.

4. Cocina la gelatina a baño de maría hasta que se derrita. Luego, para evitar que la gelatina cuaje por la diferencia de temperatura, agrega un poco de la gelatina derretida a la mezcla de manjar e integrar.

5. Repite el paso varias veces hasta haber incorporado toda la gelatina. Divide y refrigera al menos 1 hora antes de decorar.



CHULETAS EXPRESS

Preparación

INGREDIENTES

- 3 chuletas de cerdo
- 2 cucharadas de aceite
- Pimiento rojo y verde
- Ajo al gusto
- Sal y pimienta
- 100 ml de caldo de pollo
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharada de tu mostaza preferida

1. Precalienta una olla pequeña a fuego medio y agregar el aceite.
2. Corta los pimientos en cuadritos y sofreir junto con el ajo.
3. En un sartén, comenzar a preparar las chuletas y condimentar con sal y pimienta al gusto.
4. Luego que los pimientos estén lo suficientemente dorados, agrega el caldo de pollo, la salsa de soja, la cucharada de miel y la cucharada de mostaza.
5. Revuelve la mezcla hasta espesar y agregar a las chuletas completamente cocidas



INGREDIENTES

- 6-8 manzanas (puedes usar una combinación de variedades como manzanas rojas y verdes para un sabor más complejo)
- 1/4 taza de azúcar (ajusta según tu preferencia y el dulzor de las manzanas)
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1/4 cucharadita de nuez moscada (opcional)
- 1/4 taza de agua
- Jugo de medio limón

TERSO DE PURÉ DE MANZANA

1. Preparación de las manzanas:

- Pela, descorazona y corta las manzanas en trozos uniformes. Puedes dejar algunos trozos con piel para darle más textura al puré.
- Rocía los trozos de manzana con jugo de limón para evitar que se oxiden.

2. Cocción:

- Coloca los trozos de manzana en una cacerola grande junto con el azúcar, canela y nuez moscada (si estás usando).
- Añade el agua a la cacerola para ayudar a cocinar las manzanas.

3. Cocción a fuego lento:

- Cocina a fuego medio durante unos 15-20 minutos o hasta que las manzanas estén tiernas y se puedan triturar fácilmente con un tenedor.

4 Triturado:

- Retira la cacerola del fuego y tritura las manzanas con un tenedor o utiliza una licuadora para obtener un puré más suave.

5- Ajuste de Sabor:

- Prueba el puré y ajusta el azúcar y la canela según tu preferencia.

SOBRE PELP



En Pelp contamos con una cocina que funciona como laboratorio para probar cada uno de nuestros equipos.



Nos dedicamos a equipar negocios asociados con el rubro gastronómico, distribuyendo nuestros productos en todo Chile.



Como Pelp Internacional tenemos 38 años siendo el aliado incondicional de los emprendedores en nuestro país. Además de contar con un área de Equipos Gastronómicos, también ofrecemos Equipamientos para Taller y Servicio Técnico especializado.

