



# Cocina Italiana



— ESCUELA —

**CURSOSDECOCINA**

comida, familia & amigos

# Ensalada capresse

5 raciones

## INGREDIENTES:

- 2 tomates
- 1/2 und de queso mozzarella (150 gr aprox)
- 10 hojas de albahaca
- Aceite oliva a gusto
- Pimienta a gusto

## ASÍ SE HACE:

Para esta ensalada tenemos que lavar el tomate muy bien y cortar rodajas de ½ cm pero con cáscara, para que el tomate no se desarme y bote mucho jugo, reservar. Luego cortamos de la misma forma el queso mozzarella y reservamos en frío. Limpiamos muy bien la albahaca y secamos para que no se oscurezca, reservar.

Luego en un pocillo vamos intercalando los ingredientes, primero el tomate en rodaja, luego el queso mozzarella en rodajas y luego las hojas de albahaca, hasta ir formando nuestra ensalada capresse. Terminamos con un toque de aceite de oliva y al final molemos pimienta negra fresca, servir de inmediato.

# Masa de pasta fresca

5 raciones

## INGREDIENTES:

- 250 g de harina sin polvos
- 50 g de nutrino
- 3 huevos
- Aceite de oliva a gusto
- Sal a gusto

## ASÍ SE HACE:

En un bowl cernimos la harina sin polvos de hornear y la nutrino, luego hacemos un volcán al medio de lo cernido y vamos agregando los huevos, agregar sal por alrededor del volcán y con la ayuda de un tenedor vamos a batir los huevos hasta que estén sueltos, luego de apoco vamos juntando los huevos batidos con la harina y de apoco ir formando la masa, si es necesario dejamos el tenedor y empezamos a amasar con nuestras manos hasta formar una masa lisa y homogénea.

Cubrimos con un poco de aceite de oliva y dejamos reposar a temperatura ambiente y tapada con un paño de cocina por 15 minutos.

# Relleno de ravioli espinaca, queso crema y nueces.

---

5 raciones

## INGREDIENTES:

- 1 ud de queso crema (225 gr aprox)
- 2 limones
- 100 gr de espinacas
- 1 cda de nueces
- Sal y pimienta a gusto

## ASÍ SE HACE:

En un bowl ponemos el queso crema (ojalá a temperatura ambiente para que sea más fácil trabajar) y agregamos la espinaca cortada en chiffonade o en tiras muy finas.

Luego agregamos las nueces molidas, la ralladura de limón y un poco de jugo de limón, terminamos de condimentar con pimienta recién molida y si es necesario un poco de sal, llevamos al congelador por 15 minutos hasta que esté el rellano bien apretado pero cuidado que no tiene que estar congelado. Y empezamos a rellenar raviolis.

# Salsa pesto

---



5 raciones

## INGREDIENTES:

- 2 paquetes de albahaca
- 200 cc de aceite de oliva
- 50 gr de nueces
- Jugo limón a gusto
- 40 gr de queso parmesano
- 2 ajos
- Sal y pimienta a gusto

## ASÍ SE HACE:

Deshojamos la albahaca y lavamos muy bien, luego secamos muy bien para que nuestro pesto tenga un lindo color verde y nos dure por mucho más tiempo, reservamos. Con la ayuda de una juguera vamos agregando todos los ingredientes, primero la albahaca limpia y seca, luego el aceite de oliva, el queso parmesano, las nueces o fruto seco a elección, un poco de jugo de limón y los dientes de ajo, molem todo hasta formar una salsa homogénea verde y lisa, rectificamos sazón, reservamos.

# Tiramisú



5 raciones

## INGREDIENTES:

- 1 ud de queso crema (225 gr aprox)
- 400 cc de crema de leche
- 80 gr de galletas de champaña
- 2 cdtas de café
- Azúcar flor a gusto
- 3 huevos
- Cacao amargo a gusto
- Menta a gusto

## TIPS

Es el momento de poner nuestra crema en el recipiente que vamos a usar y empezar a mojar los bizcochos. Hay que mojarlo con un movimiento rápido empezando por el lado del azúcar.

Esto hace que se empapen bien pero sin deshacerse.

## ASÍ SE HACE:

Primero batimos la crema de leche por 5 minutos o hasta que esté firme (semi batida) y llevamos al congelador por 5 minutos más, mientras la crema está en el congelador, nos disponemos a soltar el queso crema con la ayuda de la batidora y agregamos el azúcar flor, las yemas de huevo previamente separadas y juntamos hasta que quede todo homogéneo, reservamos.

Una vez pasado los 5 minutos de la crema en el congelador, lo sacamos y juntamos con la mezcla de queso crema dulce por 3 a 4 minutos más, llevamos de nuevo al congelador por 5 minutos más.

En un bowl pequeño agregamos el café instantáneo con un poco de agua caliente, y disolvemos el café, reservamos.

Ahora tomamos las galletas de champaña y las disponemos en una budinera de forma ordenada y pareja. Luego vamos agregando de apoco el café previamente disuelto y vamos remojando las galletas de forma pareja (ojo que no quede una sopa de café en el fondo).

Luego sacamos la mezcla del congelador y cubrimos la budinera entra con la mezcla de queso crema dulce. Aparte con la mano molemos algunas galletas de champaña y vamos agregando por encima o dentro del tiramisú. Llevamos al refrigerador por mínimo 40 minutos, o hasta que la mezcla esté firme al momento de servir, con la ayuda de un colador fino, agregamos cacao amargo y espolvoreamos por encima de la tarta tiramisú (abundante cacao amargo), cortamos y servimos en porciones individuales, terminamos con hoja de menta fresca, servir de inmediato.