



GABRIELLA
REGINATO

Pesto
Tomates Secos

Recetas Deliciosas

Ideal para comer con quesos frescos o ensalada capresa.

Vegetales al grill o pastas.

También para untar en galletas, pan o tostadas.

Puede diluir en un poco de aceite de oliva para hacerlo mas suave.

Por una cucharada de pesto media cucharada de aceite de oliva.

De sabor pronunciado, textura crujiente y aroma sutil.

¡Voalá!

BURRATA MONTADA EN PESTO CREMOSO DE TOMATES SECOS

INGREDIENTES

- 2 Cucharadas de PESTO DE TOMATES SECOS
- 1 Burrata
- 3 Cucharadas de crema de leche liquida
- 1 Tomate tipo bugalu
- 4 Hojas de albahaca fresca picadita

PREPARACIÓN: Preparamos el pesto de TOMATES SECOS, diluyéndolo en la crema y lo llevamos a calentar. Cortamos los tomates en cubos y sin semilla. Luego colocamos el pesto en el fondo del plato y un poco de tomates cortados con la mitad de la albahaca. Por arriba colocamos la burrata, el resto de los tomates y un poco del pesto cremoso (opcional). Servimos con pan tostados o chips.

NOTA: También puede hacerlo con mozzarella y berenjena. Incluso llevar al horno para gratinar un poco.

PASTA EN SALSA CREMOSA DE TOMATES SECOS

INGREDIENTES

- ½ Taza de PESTO DE TOMATES SECOS
- 1 Paquete de pasta
- 1 Cucharada de mantequilla
- 1 Cucharada de harina de trigo
- ½ Taza de vino blanco
- 1 Taza de crema de leche
- ½ Taza de queso parmesano
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACION: En una ollita agregue la mantequilla y el harina, cocine por un minuto, agregue el vino y deje evaporar. Incorpore la crema de leche de un toque de sal y pimienta al gusto y por ultimo el queso parmesano. Incorpore el PESTO DE TOMATES SECOS. Compruebe sal y pimienta. Importante es siempre mover la salsa. Si desea que sea mas liquida, puede agregar un poco de leche. Deje hervir a fuego medio y retire. Cocine la pasta al dente, cuele y agregue la salsa. Al momento de servir, agregue un poco más de queso parmesano por arriba.

PECHUGAS DE POLLO CON PESTO DE TOMATES SECOS Y ESPINACA

INGREDIENTES

- ¼ Taza de PESTO DE TOMATES SECOS
- 3 Cucharadas de aceite de oliva
- 2 Pechugas enteras (sin hueso)
- ½ Taza de mozzarella rallada
- 1 Taza de espinacas cocidas
- ½ Taza de parmesano rallado
- 2 Cucharadas de mantequilla
- sal y pimienta al gusto

PREPARACION: Precalienta el horno a 500 grados. Sazone el pollo con un poco de sal y pimienta al gusto por ambos lado y agregue una cucharada de aceite de oliva. Sellar las pechugas en una sartén a fuego medio, dejando dorar por ambos lados. (más o menos 2 minutos por cada lado). Retira del fuego. Colocar las pechugas en un molde o bandeja para horno, sobre cada pechuga colocar un poco de espinacas (distribuida en toda la pechuga) y luego agregar el PESTO DE TOMATES SECOS, previamente diluido en dos cucharadas de aceite de oliva. Espolvorea el queso mozzarella por arriba de las pechugas y luego el parmesano. Luego por arriba coloca un poco de mantequilla en ambas pechugas. Llevar al horno y dejar que terminen de cocer las pechugas y que el queso derrita. (mas o menos de 5 a 7 minutos).

RISOTTO DE PARMESANO Y PESTO DE TOMATES SECOS

INGREDEINTES

- ½ Taza de PESTO DE TOMATES SECOS
- 4 Cucharadas de mantequilla
- ½ Cebolla blanca (picada)
- ½ Taza vino Blanco
- 3 Tazas de consomé de Pollo o Vegetales
- 1 ½ Taza de queso parmesano rallado
- 1 Taza de arroz arborio
- Hojas de albahaca fresca
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACION: En una olla colocamos la mantequilla, dejamos derretir y agregamos la cebolla picadita y sal y pimienta. Dejamos cocinar por unos 3 minutos y luego se agrega el arroz, mezcle bien con las cebollas y dejamos tostar por un par de minutos. Agregamos el vino. Se deja evaporar por unos 2 minutos. Cuando el arroz absorba el vino, agregamos 1 taza de el consomé. Es recomendable que el consome este caliente o por lo menos a temperatura ambiente. Bajamos el fuego, y se va agregando el consome poco a poco (incluso puede pasar que se necesite más de la cantidad mencionada o menos) se va agregando en porciones de ½ taza cada vez. Este proceso durar alrededor de 20 minutos. Antes de agregar la ultima parte del caldo, incorporamos el queso parmesano mezclamos bien y dejamos que finalice la coccion. Apagamos fuego y agregamos el PESTO DE TOMATES SECOS y la albahaca picadita.

GABRIELLA REGINATO

Mix de Hierbas

Recetas Deliciosas

Mezcla de hierbas perfecta para aderezar carnes, pescados, mariscos y vegetales.

Puedes agregarlo a un poco de aceite de oliva y usar como aderezo para vegetales al grill o salteados.

¡Voalá!

VINAGRETA BALSAMICA CON HIERBAS

INGREDIENTES

- 1 Cucharada de MIX DE HIERBAS
- 1/3 Taza de aceite de oliva
- 1/2 Taza vinagre balsamico
- 1 Diente de ajo laminado
- 1/8 Cucharadita de pimienta (una pizca)

PREPARACION: En un recipiente mezcle el vinagre con el MIX DE HIERBAS, pimienta y las laminas de ajo. Deje reposar por unos 10 minutos. Luego agregue el aceite de oliva y mezcle bien. Puede usar para ensaladas, vegetales al grill, vegetales salteados.

QUESO CREMA AL HORNO CON HIERBAS

INGREDIENTES

- 1 Cucharadita de MIX DE HIERBAS
- ½ Libra de queso crema
- 2 Tomates tipo bugalu
- ½ Zucchini cortado en cubitos
- 2 Cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACION: Precalentamos el horno a 400 grados F. En un molde pequeño, agregamos en el fondo 1 cucharada de aceite de oliva y colocamos el queso crema. Aparte, cortamos el tomate en cubos y sin semillas e igualmente el zucchini. Mezclamos ambos y agregamos el MIX DE HIERBAS y toque de sal y pimienta y una cucharada de aceite de oliva. Mezclamos bien y colocamos sobre el queso crema. Llevamos a horno por unos 7 minutos. Podemos servir con casabe tostados, que igualmente podemos agregar un poco de aceite de oliva mezclado con hierbas.

FILETE DE CERDO SELLADO EN HIERBAS

INGREDIENTES

- 2 ½ Cucharadas de MIX DE HIERBAS
- 1 Filete de cerdo (limpio)
- 2 Dientes de ajo picadito
- ¼ Taza de aceite de oliva
- Mantequilla
- Sal y pimienta al gusto
- Papel de aluminio

PREPARACION: Precalentamos el horno a 400 grados F. Agregamos al aceite de oliva el MIX DE HIERBAS y los ajos picaditos. Salpimentamos el filete de cerdo por ambos lados y cubrimos con la mezcla de aceite , logrando que se cubra bien. En una sartén, colocamos un poco de mantequilla y llevamos a fuego. Dejamos que derrita la mantequilla y colocamos el filete. Sellamos bien por todos lados y llevamos al horno por unos 10-12 minutos, tapado con papel de aluminio. Retirar del horno, dejamos reposar y rebanamos. Nota: Esta misma preparación la puede usar para camarones, pollo y vegetales . En este casos solo usamos la sarten para su cocciion total o al grill o parrilla.

QUINOA CON VEGETALES Y CAMARONES ASADOS A LAS HIERBAS

INGREDIENTES

- 1 Cucharadas de MIX DE HIERBAS
- 1 Taza de quinoa cruda
- ½ Libra de camarones frescos pelados, limpios y cortados en mitad
- 1 Berenjena cortada en cubos y sin semillas (preferiblemente) (opcional)
- 1 Zucchini cortado en cubos y sin semillas
- 1 Pimiento morron rojo (puede también agregar otro de color amarillo o naranja)
- 1 Cebolla roja picada en cubos
- 2 Dientes de ajo majados
- 1/3 Taza de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Opcional: Queso feta desmenuzado

ADEREZO

- 1 Cucharada de MIX DE HIERBAS
- 1/3 Taza de zumo de limón
- 1/3 Taza de aceite de oliva
- 1 Cucharadita de sal
- ½ Cucharadita de pimienta

PREPARACION: Cocine la quinoa según instrucciones. Reserve. Mezcle el aceite de oliva, 1 cucharada de MIX DE HIERBAS, el ajo machacado con la sal y pimienta. Reserve. En un recipiente mezcle la berenjena, el zucchini, pimiento y la cebolla y agregue la mitad del aceite reservado. Cubra y deje marinar por unos minutos. Haga esto mismo con los camarones. Caliente la plancha, sarten o grill (también lo puede hacer al horno, colocando todo sobre una placa para hornos y asar por 40 minutos, moviendo varias veces) y cocine los vegetales y los camarones. Retire del fuego y deje enfriar a temperatura ambiente. Luego agregue la quinoa cocida y mezcle. Incorpore el aderezo y mezcle. Si desea agregue el queso feta, mezcle y sirva a temperatura ambiente. Para el aderezo; Combine el zumo de limón con 1 cucharada de MIX DE HIERBAS, aceite de oliva, sal y pimienta. Mezcle bien.



Recetas Deliciosas

La mostaza trufada es ideal para untar sobre galletas o pan tostado.

Le da un toque especial a la carne de cerdo, camarones y pescados grasos como el salmon.

Realza un sándwich o emparedado y la puedes usar como base para vinagretas y salsas.

¡Voalá!

VINAGRETA DE CHAMPAGNE Y MOSTAZA TRUFADA

INGREDIENTES

1 Cucharada de MOSTAZA TRUFADA
¼ Taza de vinagre de champagne
(puede usar vinagre balsámico blanco o vinagre de arroz, mezclado con champagne, a proporción de 3 cucharadas de vinagre por una de champagne)
¾ Taza de aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto

PREPARACION: En un procesador (preferiblemente), colocamos la mostaza con la sal, pimienta y vinagre; procesamos. Luego agregamos el aceite de oliva y volvemos a procesar. Ideal para cualquier tipo de ensaladas verduras y pastas frias. Tambien puede usar para camarones. Luego de hervir los camarones, dejar enfria, agregar esta vinagreta y servir.

ENSALADA DE PAPA SALTEADAS CON MOSTAZA TRUFADA

INGREDIENTES

1 Cucharada de MOSTAZA TRUFADA
1 Paquete de papas bebe
1 Cucharada de perejil liso picadito
½ Cucharada de aceite de oliva
2 a 3 Cucharadas de mayonesa
sal y pimienta al gusto

PREPARACION: Cocinamos las papas en agua con un toque de sal. Escurrimos y dejamos enfriar a temperatura ambiente. En un recipiente agregamos la mayonesa y la MOSTAZA TRUFADA , mezclamos y agregamos el aceite de oliva. Colocamos las papas en un recipiente y agregamos la mezcla de la mayonesa, mezclamos y agregamos el perejil picadito volviendo a mezclar y agregamos por arriba pimienta recién molida. Servimos frio o a temperatura ambiente. Se puede abundar con maíz y/o tocineta tostada.

SALMON EN 5 MINUTOS CON MOSTAZA TRUFADA

INGREDIENTES

Mostaza Trufada (para acompaña)
1 Filete de Salmon (para dos personas)
1 Cucharadita de eneldo (DILL) seco
¼ Taza de aceite de Oliva
Sal y pimienta al gusto

PREPARACION: Este salmón es súper sencillo de hacer. Lo primero es que vamos a precalentamos la parrilla (también lo puede hacer al horno o en una sartén). Sazonamos el salmón primero por un lado, salpimentamos al gusto, luego agregamos el eneldo (espolvoreamos por arriba del filete) rociamos el aceite de oliva y llevamos a la plancha, sartén u horno. Ya estando en la plancha o sartén repetimos la operación por el otro lado. Dejamos cocer de lado y lado. En caso de que la cocción sea al horno, debe de sazonar ambos lados para llevar al horno. De llevarse al horno, la cocción dependerá del grosor del filete, pero no serian mas de 10 minutos a una temperatura de 375 grados. Luego acompañamos con MOSTAZA TRUFADA que podemos colocar por arriba del salmon.

SALSA CREMOSA DE MOSTAZA TRUFADA

INGREDIENTES

2 Cucharadas de MOSTAZA TRUFADA
1 Cucharadas de mantequilla sin sal
1 Cucharada de harina
½ Taza de consome de pollo
1 Taza de leche
Sal y pimienta al gusto

PREPARACION: En una ollita derrita la mantequilla y agregue el harina. Cocine por un minuto y luego agregue el consome de pollo y la leche. Baje el fuego y deje hervir suavemente, moviendo hasta lograr una consistencia cremosa.

Luego agregue la mostaza y mezcle bien. Apague el fuego y al final, de un toque de sal y pimienta al gusto.