



MARIEIA

Vitero

5 años

Las portadas más exitosas



ECUADOR \$ 3,50

El dulce aroma de las ciruelas pasas, manzana y la vainilla

El reconocido Chef francés especializado en gastronomía Cyril Prud'homme comparte con nosotros dos deliciosas recetas de Boutique Cyril.

Far Breton

Para 8 personas

Ingredientes:

- 500 gr leche entera
- 1 rama de vainilla
- 5 huevos enteros
- 150 gr azúcar común
- 30 gr harina
- 30 gr maicena
- 10 gr Ron oscuro añejo (12 años de edad)
- 200 gr ciruelas pasas sin pepa
- 25 gr mantequilla sin sal para engrasar el molde

Preparación:

En una olla calentar la leche y la rama de vainilla (cortada en dos y raspada) a una temperatura de 45-50°C.

Aparte en un tazón, mezclar con el batidor de mano, sin batir, los ingredientes en el orden siguiente: huevos, azúcar, harina y maicena previamente cernidas juntas, y para finalizar el ron. Agregar la leche con la vainilla a 45-50°C mezclando con el batidor de mano. Dejar reposar la masa durante una hora mínimo.

Sacar la rama de vainilla, y verter la preparación en un molde para bizcocho (20cm de diámetro y 5cm de altura),

previamente engrasado con la mantequilla y cubierto en el fondo con un disco de papel cera o manteca cortado y adaptado a la dimensión del molde. Disponer las ciruelas pasas en el líquido repartiéndoles de manera uniforme.

Hornear a 170°C durante unos 35 minutos. La temperatura del horno y el tiempo de cocción pueden variar según el horno utilizado. El "faro de Bretaña" está cocinado cuando toma un color marrón-dorado oscuro en la superficie. Dejar enfriar antes de desmoldar y sacar el papel cera.



Millat Charentais con manzanas salteadas

Para 10 personas

Manzanas salteadas

Ingredientes:

- 4 Manzanas verdes
- 55 gr Mantequilla sin sal
- 40 gr Azúcar común
- 2 gr Canela en polvo (facultativo)
- 25 gr Jugo de limón amarillo
- 50 gr Agua

Preparación:

Pelar las manzanas, cortarlas en dos y sacar las semillas del centro. Cortar las manzanas en láminas gruesas. En una sartén caliente poner a fundir la mantequilla, agregar las láminas de manzana y cubirlas con un poco de azúcar, canela y jugo de limón y el agua. Ajustar la cantidad de estos ingredientes según su gusto.

Cubrir con una tapa y dejar cocinar las manzanas hasta que tengan una textura suave. Mezclar de vez en cuando con la ayuda de una espátula de goma teniendo cuidado de no aplastar las láminas de manzana. Agregar de vez en cuando un poco de agua para permitir mantener una humedad durante la cocción (como si fuera una cocción con vapor). Al final de la cocción, sacar la tapa para que la humedad se evapore.

Masa para el Millat

Ingredientes:

- 660 gr Leche entera
- 1 rama de vainilla
- 120 gr harina
- 130 gr harina de maíz saburrosa y gruesa
- 110 gr azúcar común
- 1 pizca de sal
- 3 huevos enteros
- 50 gr mantequilla sin sal
- 8 gr Cognac o licor a su gusto.

Preparación:

En una olla calentar la leche con la vainilla en rama (cortada en dos y raspada) a una temperatura de 60-65°C. En un tazón, disponer en forma de volcán las harinas. En el centro, mezclar con un batidor de mano el azúcar, la sal, los huevos y la mantequilla templada. Hacer bajar las harinas poco a poco, y al mismo tiempo incorporar la leche tibia (35°C). Al final agregar el licor.

En un molde cuadrado de 25cm y de una altura de 5cm, previamente engrasado y enharinado, verter la mitad de la masa. Repartir sobre la superficie las manzanas salteadas de manera uniforme, y cubrir con el restante de la masa. Hornear a 175°C durante 35 a 40 minutos. La temperatura del horno y el tiempo de cocción pueden variar según el horno utilizado. Dejar enfriar antes de degustar.



Agradecimiento: Cyril Prud'homme, chef francés especializado en gastronomía. Boutique Cyril. Dir.: Irlanda E10-124 y 6 de Diciembre.

Un nuevo concepto en gastronomía dulce en Quito **"Boutique Cyril"**

En un ambiente cálido con aromas que se mezclan entre sí, llegamos a Cyril Boutique, la primera tienda de chocolatería fina en la capital.

Al entrar a esta boutique, te transportas a un mundo de delicias con obras de arte hechas a base de chocolate, como salidas de un museo. Zapatos, violines, gatos y todo lo que puedas imaginar son algunas de ellas. "Muchos de mis clientes dicen que les da pena comérselas" nos dice el Chef Cyril.

Y como en el mundo de la moda, aquí encuentras los productos por estaciones y ahora puedes aprovechar su colección otoño-invierno 2011- 2012, con una variedad de 120 productos elaborados con 100% cacao ecuatoriano de fino aroma.

La delicadeza con la que es manejada y presentada cada una de sus creaciones, hace que esta sea sin duda una demostración de lo apasionante que puede ser el chocolate.



Lo Nuevo en...



Dir.: Irlanda E10-124 y 6 de Diciembre (costado sur del Colegio Benalcázar).

ZIBRAR FOOD ART en Quito

Ahora la capital ecuatoriana cuenta con un restaurante diferente. Como su nombre lo dice "Celebrar", ese es el objetivo principal, disfrutar en un solo lugar de buena música y arte en sus diferentes manifestaciones. Hay una amplia variedad gastronómica, donde diferentes raíces culturales están presentes con los más deliciosos platos.

Su ambiente es totalmente acogedor, donde puedes asistir y compartir en familia o con amigos.

Dir.: sector La Floresta, Isabel La Católica N24-515 y Luis Cordero. Sitio Web: www.zibrar.com

