RECETAS DE MARIDAJES

RESCATANDO TRADICIONES

UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

AUTORA:
MAYRA ESTEFANIA CRIOLLO VÁSQUEZ

RESCATANDO TRADICIONES

RECETAS DE MARIDAJES ENTRE LICORES ARTESANALES

Y POSTRES CUENCANOS

AUTORA:
MAYRA ESTEFANIA CRIOLLO VÁSQUEZ

INTRODUCCIÓN

Años atrás los licores artesanales han sido ultilizados como bebidas de cortesía, medicinales y de rituales. En las familias de la antigua sociedad cuencana, no podia faltar un licor macerado por parte de la dueña de casa, mismo que sería servido con la presencia de una visita.

De igual manera los postres cuencanos han marcado un hito dentro de la gastronomia local, convirtiéndose en un referente de la gastronomia Azuaya.

Por consiguiente se expone un recetario de maridajes entre licores artesanales y postres cuencanos que actualmente se están perdiendo.

RESCATANDO TRADICIONES

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Aristizábal, D. (2004). Secretos de los licores caseros . Buenos Aires: Editorial Albatros.

Astudillo, A. M. (2008). Dulces de Cuenca. Cuenca: Municipalidad de Cuenca.

Jaramillo, M. (2012). Texto guía de cocina ecuatoriana. Cuenca: Departamento de Cultura Universidad de Cuenca.

Valdés, M. P. (2014). Hecho en casa. Madrid: Selector.

Vasquez De Fernandez de Córdova, N. (2015). Ashanga. Cuenca: MIES.

Vintimilla, E. (1994). Viejos Secretos de la cocina cuencana. Cuenca: Atlátidam.

RESCATANDO TRADICIONES

VOCABULARIO

- Aguardiente: producto obtenido de la destilación de caña.
- Licor: bebida de alto grado alcohólico de sabor dulce.
- Maridaje: combinar una comida y una bebida para complementar o contrarrestar sabores.
- Macerar: sumergir un compuesto sólido en una sustancia líquida para extraer sus propiedades organolépticas.
- Filtrar: eliminar partículas sólidas de un líquido mediante el uso de filtros.
- Almíbar: solución de agua y azúcar cocida hasta que espese.
- Punto de nieve: batir las claras de huevo hasta que estén blancas y muy firmes.
- Engrasar: cubrir una supercie con grasa.
- Enharinar: cubrir una superficie con harina .
- Cocinar a vapor: cocinar un alimento sin sumergirlo en el agua, se puede ayudar de una olla vaporera.
- Embotellar: poner el licor en un envase de vidrio de tapa hermética o corcho.
- Etiquetar: pegar una etiqueta en la botella en la cual se puso el licor indicando fecha de preparación y sabor.
- Observación: para preparar el agua de menta, cedrón, toronjil e hinojo que pide en las recetas de los licores, basta con hacer hervir el agua con la hierba aromática por varios minutos y dejar enfriar.

RESCATANDO TRADICIONES

El vocabulario utilizado puede variar de significado según el contenido en el cual se encuentre, en este caso se ha dado el significado que tiene dentro del recetario.

PROPUESTA DE MARIDAJES

1° Licor de menta y buñuelos

2° Licor de menta y torta negra de jueves santo

3° Licor de cedrón y quimbolitos

4° Licor de cedrón y arroz con leche

5° Licor de hinojo y relámpagos

6° Licor de toronjil y quesadillas

NOTA

Los maridajes se han establecido de acuerdo a sugerencias de profesionales en el ámbito gastronómico, sin embargo se puede combinar cualquiera de los licores con el postre que más le agrade.

RESCATANDO TRADICIONES

LICOR DE MENTA

INGREDIENTES:

* 200 g. Menta fresca
* 100 ml. Aguardiente de caña
* 500 g. Azúcar
* 500 ml. Agua de menta

PREPARACIÓN:

* Poner a maceración la menta en el aguardiente por 2 meses a temperatura ambiente.
* Pasado este tiempo filtrar el aguardiente macerado con un filtro de papel o tela para evitar residuos.
* Hervir el agua con el azúcar hasta formar un almibar ligero y dejar enfriar.
* Mezclar el resultado de la filtración con el almibar frio.
* Embotellar y etiquetar

QUESADILLAS

INGREDIENTES:

Para la masa de tela

* 300 g. Harina
* 2 Huevos
* 100 g. Manteca de chacho

Para el relleno

* 500 g. Queso fresco
* 25 g. Manteca de cerdo
* 2 Claras de huevo
* 50 g. Almidón de achira
* 5 g. Polvo de hornear
* 125 g. Mantequilla
* 300 g. Azúcar
* 6 Yemas de huevo
* 125 g. Harina de trigo

PREPARACIÓN:

MASA DE TELA: Batir los huevos con la harina y la manteca hasta que la masa quede manejable, reposar en el refrigerador durante 30 minutos. Luego con la ayuda de un bolito extender la masa e ir formando círculos muy finos.

RELLENO: Batir la mantequilla, la manteca y el azúcar hasta obtener una consistencia cremosa.

Batir las claras a punto de nieve, sin dejar de batir añadir las yemas una a una, incorporar al preparada anterior y luego agregar el harina, el almidón, polvo de hornear y el queso hasta que todos los ingredientes estén incorporados.

En cada círculo de tela poner aproximadamente una cucharada de relleno y doblar los extremos en 5 lados.

Pintar el relleno con un huevo batido con la ayuda de una brocha repostera.

Hornear a 350°C durante 20 minutos.

LICOR DE TORONJIL

INGREDIENTES:

* 300 g. Toronjil
* 1000 ml. Aguardiente
* 500 g. Azúcar
* 500 ml. Agua de toronjil

PREPARACIÓN:

* Poner a maceración el toronjil en el aguardiente por 2 meses a temperatura ambiente.
* Pasado este tiempo filtrar el aguardiente macerado con un filtro de papel o tela para evitar residuos.
* Hervir el agua con el azúcar hasta formar un almíbar ligero y dejar enfriar.
* Mezclar el resultado de la filtración con el almíbar frío.
* Embotellar y etiquetar

RESCATANDO TRADICIONES

BUÑUELOS

INGREDIENTES:

* 200 g. Harina de maíz
* 100 g. Mantequilla
* 5 g. Sal
* 1000 ml. Leche
* 500 ml. Miel de panela
* 300 g. Harina de trigo
* 15 Huevos
* 5 g. Anís
* 1500 ml. Aceite

PREPARACIÓN:

Hervir la leche, la sal y la mantequilla, agregar las dos harinas previamente mezcladas y tamizadas, cocinar hasta obtener una masa compacta que se desprenda fácilmente de la olla.

Retirar del fuego y dejar que la masa enfríe.

Batir los huevos uno a uno en la masa ya fría hasta que se incorpore y quede una masa ligera.

Hacer una fritura de profundidad en aceite caliente, poniendo la masa por cucharadas.

Dorar los buñuelos y retirar del aceite, ponerlos en papel absorbente para retirar el exceso de grasa.

Servir bañados con miel de panela.

RESCATANDO TRADICIONES

TORTA NEGRA DE JUEVES SANTO

INGREDIENTES:

* 250 g. Harina de arroz o arroz molido
* 250 g. Mantequilla
* 250 g. Maní tostado y licuado
* 400 g. Biscocho desmenuzado
* 3g. Ishpingo en polvo
* 3 g. Pimienta dulce en polvo
* 30 g. Ajonjolí blanco
*500 ml. Agua
* 250 g. Panela molida o rallada
*250 g. Queso fresco desmenuzado
*3 g. Canela molida
* 3 g. Clavo de olor en polvo
* 3 Huevos

PREPARACIÓN:

Cocinar la harina de arroz en agua hirviendo hasta que se forme una masa, mover constantemente para evitar que se queme el fondo de la cacerola.

Cambiar de olla y agregar la mantequilla, el maní y la panela, batir enérgicamente hasta que todos los ingredientes estén incorporados. Agregar el queso, el biscocho y las especies, llevar nuevamente a fuego lento hasta que la masa sea manejable y se desprenda con facilidad del fondo de la cacerola.

Retirar del fuego y agregar los huevos batiendo enérgicamente uno por uno.

Engrasar y enharinar un molde refractario, verter la preparación sobre este, espolvorear ajonjolí en la parte superior y llevarla al horno a 120°C durante 25 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.

RESCATANDO TRADICIONES

RELÁMPAGOS

INGREDIENTES:

* 250 g. Harina de trigo
* 250 ml. Leche
* 125 g. Mantequilla
* 3 g. Sal
* 5 Huevos
* 250 g.Crema pastelera

PREPARACIÓN:

Hervir la leche con la sal y la mantequilla. Retirar del fuego y agregar la harina de golpe, mezclar energicamanete, hasta obtener una masa homogénea, volver a fuego lento y cocinar la masa hasta que se desprenda fácilmente de la olla y no se pegue en las manos. Dejar enfriar y agregar los huevos batiendo uno a uno con la masa anterior hasta que vaya quedando ligera y manejable.

Con la ayuda de una manga pastelera dar forma de mini pastelitos sobre papel encerado o placa siliconada. Hornear a 180°C durante 25 minutos o hasta que estén dorados. Con la ayuda de un cuchillo de sierra realizar una ranura en la mitad del pastelillo para poder rellenar de crema pastelera con la ayuda de una jeringuilla o manga pastelera. Si desea puede reemplazar la crema pastelera por crema batida.

RESCATANDO TRADICIONES

LICOR DE HINOJO

INGREDIENTES:

* 400 g. Hinojo
* 1000 ml. Aguardiente
* 500 g. Azúcar
* 500 ml. Agua de hinojo

PREPARACIÓN:

* Poner a maceración el hinojo en el aguardiente por 3 meses a temperatura ambiente.
* Pasado este tiempo filtrar el aguardiente macerado con un filtro de papel o tela para evitar residuos.
* Hervir el agua con el azúcar hasta formar un almíbar ligero y dejar enfriar.
* Mezclar el resultado de la filtración con el almíbar frío.
* Embotellar y etiquetar

SUGERENCIA:

Se puede agregar anís a la maceración para acentuar sabores.

RESCATANDO TRADICIONES

LICOR DE CEDRÓN

INGREDIENTES:

* 200 g. Cedrón
* 1000 ml. Aguardiente
* 500 g. Azúcar
* 500 ml. Agua de cedrón

PREPARACIÓN:

* Poner a maceración el cedrón en el aguardiente por 2 meses a temperatura ambiente.
* Pasado este tiempo filtrar el aguardiente macerado con un filtro de papel o tela para evitar residuos.
* Hervir el agua con el azúcar hasta formar un almíbar ligero y dejar enfriar.
* Mezclar el resultado de la filtración con el almíbar frío.
* Embotellar y etiquetar.

SUGERENCIA:

Se puede agregar hojas de limón a la maceración para potenciar sabores.

RESCATANDO TRADICIONES

ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES:

* 250 g. Arroz blanco
* 5 g. Canela
* 2 g. Clavo de olor
* 3 g. Ishpingo
* 80 g. Pasas
* 2000 ml. Leche
* 5 g. Pimienta dulce
* 5 g. Anis
* 250 ml. Leche condensada

PREPARACIÓN:

Cocinar el arroz en un litro de leche con todas las especias hasta que este muy suave.

A la preparacion anterior agregar el otro litro de leche y la leche condensada dejar hervir hasta espesar y finalmente agregar las pasas.

Retirar del fuego.

Servir frío o caliente

RESCATANDO TRADICIONES

QUIMBOLITOS

INGREDIENTES:

* 250 g. Harina de trigo
* 300 g. Azúcar
* 250 g. Mantequilla
* 10 Huevos
* 20 ml. Licor fuerte
* 250 g. Harina de maíz
* 500 Queso fresco
* 100 g. Manteca de cerdo
* 10 g. Polvo de hornear
* 15 ml. Esencia de vainilla

PREPARACION:

Batir la mantequilla y manteca con el azúcar hasta blanquear, agregar las yemas de huevo uno a uno sin dejar de batir, hasta que la mezcla este cremosa.

Mezclar y tamizar las dos harinas con el polvo de hornear y verter en forma de lluvia sobre la preparación anterior, y batir con movimientos envolventes. Agregar la esencia y el licor.

A parte batir las claras de huevo a punto de nieve y agregar a la preparación anterior en forma envolvente para no perder volumen.

Colocar en el centro de la hoja de achira limpia una porción de esta preparación y sobre ella tres pasas, cerrar los extremos de la hoja y cocinar a vapor durante 30 a 35 minutos.

RESCATANDO TRADICIONES