

LA COCINA DE ÁNGELES ÁLAMOS

Comida para celebrar

A punto de cumplir un año, riendo y seguras de ir por buen camino, las hermanas Álamos -María de los Ángeles y Bernardita- celebran repartiendo su sabor y sello en comida. La misma que han estado enseñando en su taller en distintas y entretenidas clases. Placeres termina este 2017 volviendo a lo sencillo, sabroso y cercano de su mano. Se vienen las fiestas, los brindis, picoteos y cenas de varios tipos. Aquí recetas fáciles que puede aplicar para todas ellas.

Por Raquel Telias Fotos Daniel Ojeda

La Yaye, como se conoce a María de los Ángeles, dice que empezó a cocinar cuando se casó. Le gustó hacer comida rica, pero sobre todo empezar con un espiral de cómo recibir mejor y hacer que se pase bien. Exactamente lo que enseña hoy en su taller, La Cocina de Ángeles de Álamos en La Dehesa, una suerte de escuela relax que mantiene por un año a grupos de alumnas que van una vez al mes con la misma clase de 4 o 5 preparaciones. Un disfrute que por 2 horas y media comparten 12 personas, viendo cómo la Yaye cocina. Ellas ayudan, preguntan, comentan. Todas comen y todas bridan. Para que todo funcione o más bien, para que la Yaye se vuele y piense solo en el goce, está Bernardita, la hermana de los números y el orden, pero con el mismo código familiar, ese que recibía con comidas tipo banquete a tropas de amigas, familiares y colados desde siempre. Es decir, personas con el placer como ADN, que buscan hacer sentir bien y coquetean todo el tiempo con el invitado.

EL TALLER

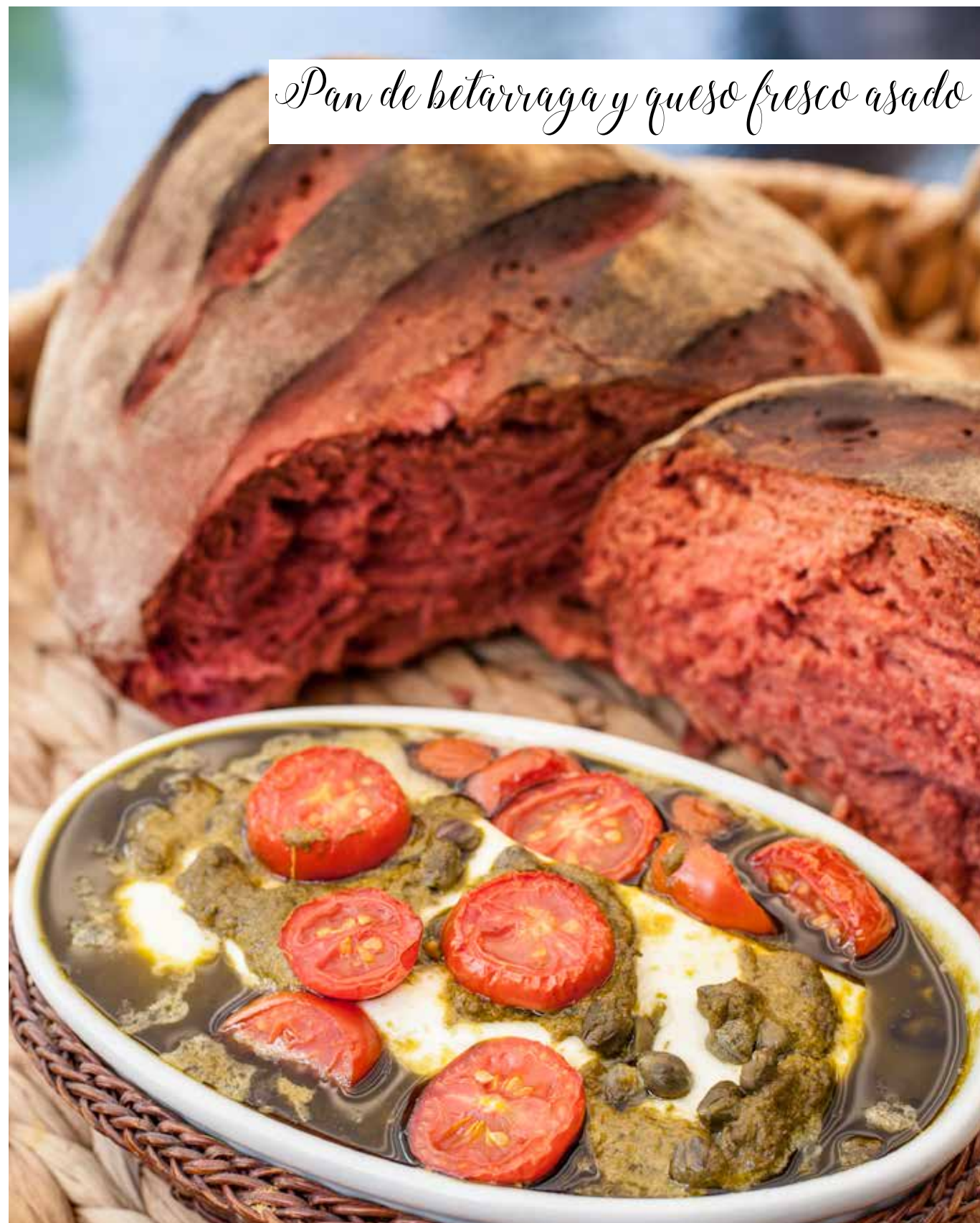
Segundo piso de un strip center en lo alto de Lo Barnechea. Espacio pequeño pero de buena altura, con estantes de productos varios, mesón, cocina. Detrás más productos y utensilios. Todo diciendo: "Vamos a cocinar como si estuviéramos en casa, donde cabemos 24 manos y algunas más también". Ese es el escenario donde pasa todo. La chochera de las hermanas Álamos, que inauguraron en abril después de asociarse, cuando ya la Berna veía que la Yaye no daba más con clases de cocina en su propia casa, de noche y casi

con 50 personas en total. "Ella tenía hartas alumnas que se quedaban con las ganas, pero era imposible traer más gente a su casa. Era muy invasivo y agotador por el horario. Ahí decidimos asociarnos, hacerlo profesional, en un local y con más propuestas", comenta Berna, agregado que hoy suman cursos extra programáticos con distintos cocineros, estilos y a veces otras temáticas, hasta con cumpleaños infantiles cocinando.

"Vamos inventando según lo que va pasando en el año también. A mí me encanta porque yo no tengo técnicas profesionales de cocina, hago recetas desde el instinto y la experiencia, lo que veo en internet, los libros que me fascina andar comprando. Entonces con los chefs invitados aprendo y diversifico la oferta y el taller está abierto y funcionando", dice la Yaye, junto con definir la escuela, que llega a 200 alumnas que van todo el año. Lo que muestra sus clases es la entretención en platos y en cocinar. "Dejar de estresarse, hacer cosas fáciles, con ingredientes que hay en todas partes y con resultados ricos. Es un carrete, lo pasamos bien, casi terapia", cuenta Yaye.

Están cerrando el año con más cursos y un recetario del taller, para apoyar en la mesa (como para que cocinen juntos) con las 60 mejores recetas enseñadas este tiempo, sumado a una de cada invitado y curso dado. La prueba de una cocina sabrosa, bonita, cercana. De ayer y hoy. Cariñosa y perfecta para celebrar con simpleza pero estilo, disfrute y sazón. Más info, cursos y tentaciones en lacocinadeangelesalamos.cl





Pan de betarraga y queso fresco asado



Mousse de camarón

Para 4 a 6 personas

1 paquete de queso crema
1/2 tarro de jugo de tomates
4 tiras de colapez
1 taza de mayonesa
1 taza de apio picado
1/2 taza de cebolla picada
20 camarones ecuatorianos grandes
Sal, pimienta, limón, y aceite de oliva

Preparación

En una olla poner el queso crema y el jugo de tomates. Cocinar a fuego suave hasta que se mezclen bien. Disolver el colapez y agregar a la mezcla. Sumar mayonesa y condimentar con sal, pimienta y dejar entibiar. Aparte, pelar camarones, sacarles la vena y cocerlos en agua hirviendo con sal. Una vez que cambien de color dejarlos 30 segundos más y sacarlos. Condimentarlos con

sal, pimienta, aceite de oliva y jugo de limón. Picar en trozos 12 camarones y agregarlos al queso junto con la cebolla y el apio picado. Llevar a un molde o a copas porcionándolo en número deseado y refrigerar por mínimo tres horas. Desmoldar y decorar con el resto de los camarones, ciboulette y hojas verdes. También se puede acompañar con puré o trozos de palta.

Pan de betarraga y queso fresco asado

Para 6 personas

Para el pan
350 cc. de agua tibia
20 cc. de aceite de oliva
20 grs. de levadura fresca o 40 de levadura seca
20 grs. de azúcar
660 grs. de harina
1 cda. grande de sal
1 taza de puré de betarraga
Para el queso
350 grs. de queso fresco
2 cdas. de pesto de albahaca
1 cda. de alcaparras
10 tomates cherry
Sal y pimienta
Hojas de rúcula opcional
Aceite de oliva.

Preparación.

Para el pan. Mezclar el agua tibia con el azúcar y la levadura hasta que se disuelvan. Dejar reposar por 10 minutos. Aparte y en un bol grande mezclar harina con el puré de betarraga, sal y aceite de oliva. Mezclar bien hasta que quede homogéneo y agregar el agua leudada. Volver a mezclar por 2 minutos en batidora o Thermomix. Rectificar harina buscando que quede manipulable, hacer una bola, tapar con un paño y dejar reposar por 20 minutos. En una lata para horno, poner la masa con forma a gusto. Hacer unos cortes diagonales por arriba y pincelar con un poco de aceite de oliva. Hornear en horno precalentado a 200°C. por 15-20 min hasta que se dore. Para el queso asado. Precalentar el horno a 180°C. En una pequeña fuente para horno poner el queso y rociarlo con aceite de oliva. Mezclar alcaparras, tomates cherry partidos por la mitad y pesto. Cubrir el queso con la mezcla y hornear por 15 minutos o hasta que el queso esté semi derretido. Dejar entibiar. Servir junto al pan y hojas de rúcula opcional.

Salmón, panko, coco en canastitas

Para 4 a 6 personas

300 grs. de filete de salmón
20 cc. de salsa de soya
20 cc. de jugo de limón
2 huevos
100 grs. de coco rallado grande
100 grs. de panko
50 grs. de harina
Aceite para freír
Sal y pimienta a gusto
Para la salsa
250 cc. de salsa de soya
150 cc. de jugo de naranja
80 cc. de miel de palma
Zeste de 1/2 naranja
Mix de hojas verdes
6-8 tortillas chicas de trigo.

Preparación

Cortar el salmón en cubos de 4 cm. Marinar con la salsa de soya y el jugo de limón. Mezclar panko y coco. Pasar los cubos de salmón por harina, luego por los huevos batidos condimentados con sal y pimienta. Finalmente apanarlos en la mezcla de panko y reservar. Freírlos en aceite profundo caliente hasta dorar y cuidando que no se quemen. Para la salsa. En una olla poner soya y jugo de naranja. Calentar a fuego suave y cuando esté a punto de ebullición agregar la miel y mantener en el fuego por 5 minutos. Retirar y agregar el zeste de naranja. Para las canastitas. Poner las tortillas en moldes para muffins presionando y armando canastitas. Hornear hasta que se doren. Enfriar. Para servir. Aliñar el mix verde con un poco de aceite de oliva, sal y gotas de vinagre. Disponerlas en las canastitas de masa frías. Sobre las hojas poner cubos de salmón y rociar con un poco de salsa.

Palanca rellena

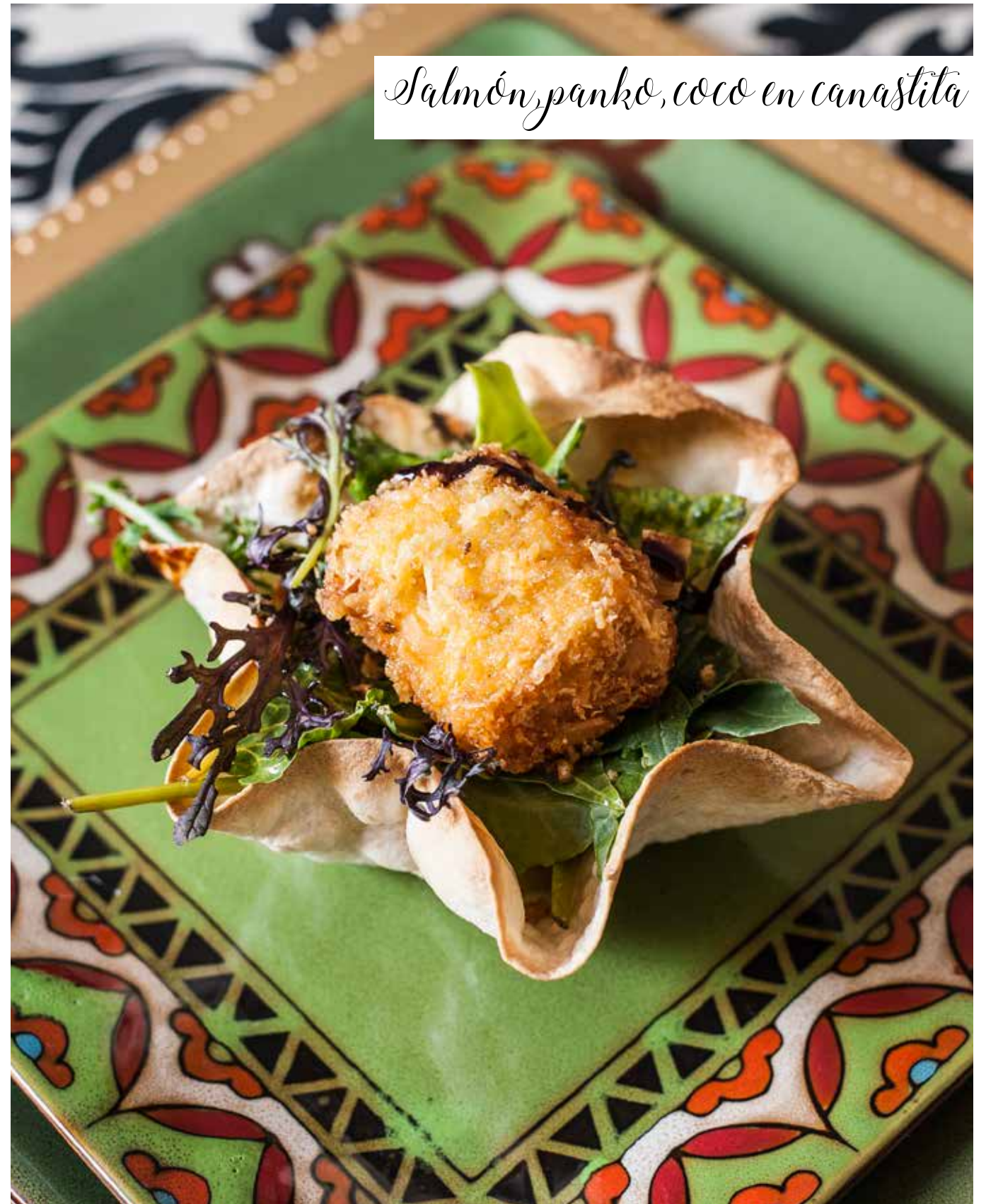
Para 4 a 6 personas

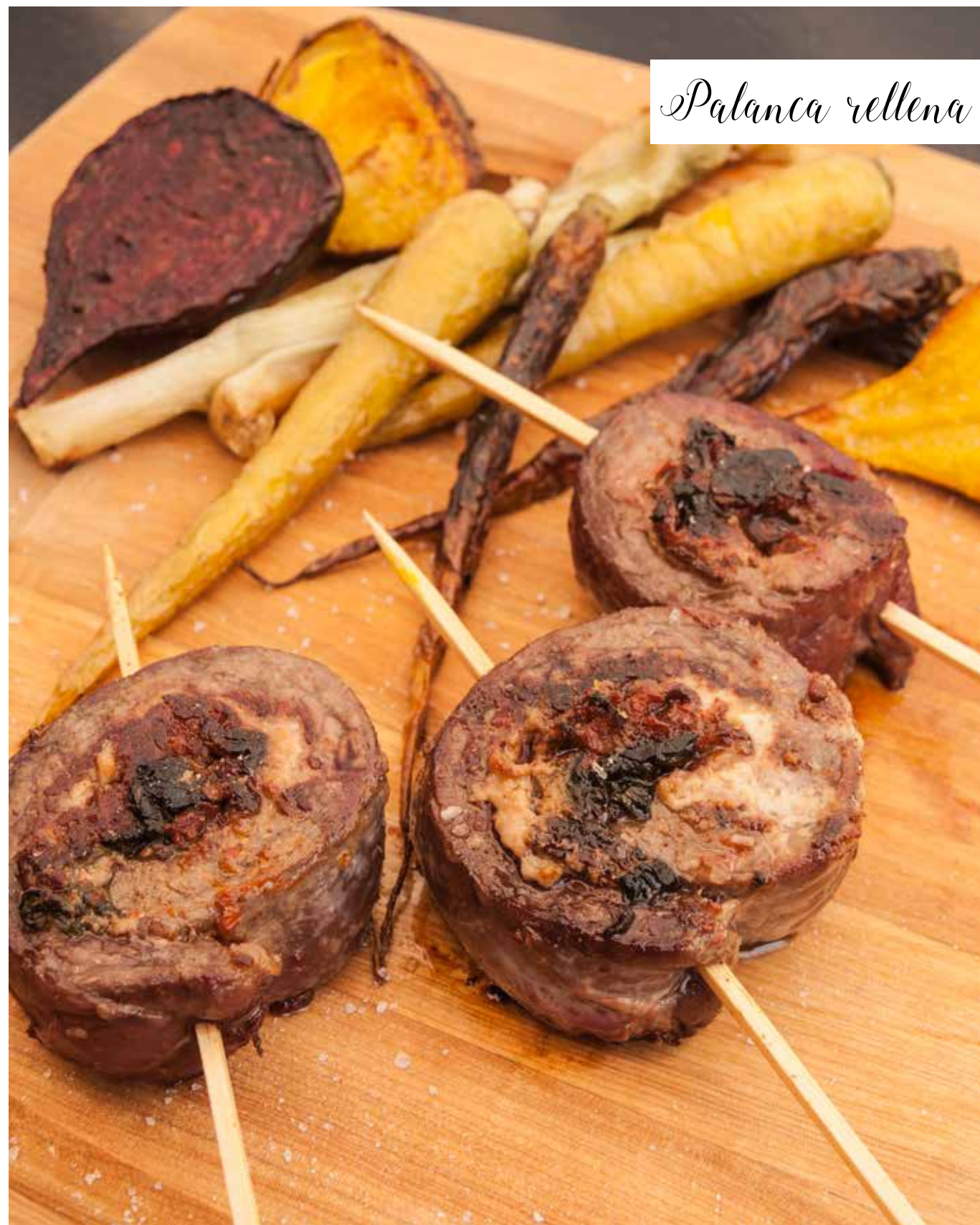
1 kilo de palanca
190 grs. de queso crema
Hierbas frescas (perejil, cilantro, tomillo, albahaca)
100 grs. de jamón serrano
50 grs. de tomates secos, hidratados y picados en juliana
500 grs. de espinaca baby sin tallos
Sal y pimienta
6 brochetas medianas de madera gruesa
Para la vinagreta de albahaca
1 taza de hojas de albahaca fresca
1/4 de taza de vinagre balsámico
1 tazas de aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto

Preparación

Para la carne. Extender la palanca ya limpia de grasas. Hacer algunos cortes y poner un film plástico sobre ella. Adelgazarla uniformemente con pequeños golpes. Dar vuelta la carne dejando el film plástico por debajo. Salpimentar y esparcir el queso crema ya mezclado con hierbas a gusto picadas. Cuidar que quede toda la carne cubierta. Sobre esto poner las lonjas de jamón serrano, tomates y espinacas. Enrollar la palanca, envolver con el film plástico y cerrarlo enroscando los extremos. Refrigerar por mínimo 30 minutos. Sacar, retirar el plástico, clavar las brochetas de manera vertical sobre la carne horizontal, marcando la cantidad de porciones deseada. Luego cortar los trozos dejando las brochetas en el centro de cada uno de ellos. Salpimentar cada rollo con sal y pimienta. Poner sobre grill o plancha caliente. En cada vuelta embetunar con la vinagreta de albahaca. Para la vinagreta. Poner albahaca y vinagre en la juguera y licuar. Agregar aceite lentamente, luego sal y pimienta a gusto.

Salmón, panko, coco en canastita





Palanca rellena

Sorbete de Frambuesa con menta

Para 8 a 10 personas

800 grs. de frambuesas congeladas
1 litro de agua
1 kilo de azúcar
2 claras de huevo
10 grs. de menta fresca
Gotas de limón
Frutas rojas frescas de estación (frutillas,

frambuesas, cerezas, arándanos)
Hierbas verdes para decorar.

Preparación.

Hacer un jarabe de goma hirviendo por 10 minutos agua y azúcar. Apagar y dejar enfriar.

Para el sorbete. Poner en la procesadora frambuesas, menta, jarabe de goma y gotas de limón. Procesar hasta que quede

homogéneo. Poner en un recipiente y congelar por mínimo 8 horas. Sacar y volver a procesar. Añadir claras de huevos, procesar y volver a congelar hasta servir.

Para montar. En copas transparentes poner un mix de frutos rojos frescos. Arriba una bolita o quenelle de sorbete, decorar con alguna hoja de hierba verde fresca y linda. Servir.

