

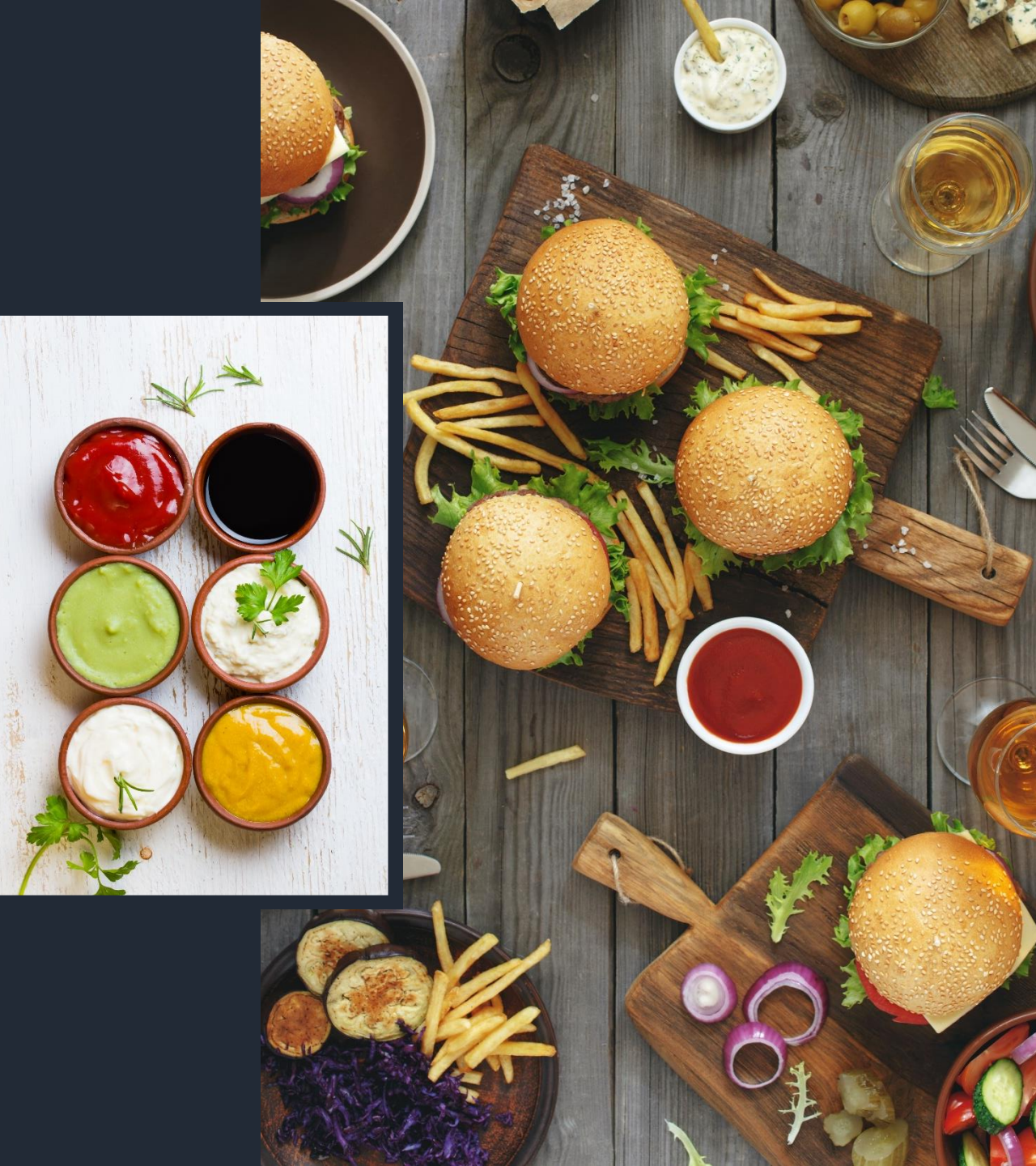


70 años

BIENESTAR PARA UN  
MUNDO MEJOR

# Recetas Deleitarse 2024

Gastronomía



# Calabaza sorpresa

Calabaza amarilla rellena de cerdo desmechado con cremoso de ahuyama (crema de leche y queso doble crema) bañado con mostaza de uchuva y piña decorado con flores comestibles y brotes de remolacha



*\*Imagen de referencia*

## Calabaza Sorpresa

Ingredientes	Cantidad en gr
Calabaza Amarilla	600
Pierna de Cerdo	150
Crema de Leche Gloria	120
Queso Doble Crema	120
Mostaza San Jorge	70
Uchuva	70
Piña Fresca	100
Flores Comestibles	2
Salsa Inglesa San Jorge	10
Ajo listo San Jorge	10
Sal	10
Tomillo y Laurel	3
Salsa napolitana San Jorge	90
Pimienta	0,5
Brotos de Remolacha	2
Agua	1000
<b>TOTAL</b>	<b>2.358</b>

### Procedimiento

1. Arreglamos la pierna de cerdo y condimentamos con la Salsa Inglesa san Jorge, ajo listo San Jorge, llevamos a fuego en una olla a presión junto con el tomillo y laurel, Salsa Napolitana San Jorge y el agua, dejamos cocinar a fuego medio por unos 45 min hasta que este blanda y podamos desmechar.
2. Lavamos muy bien la calabaza y cortamos un trozo, retiramos la mayor cantidad del relleno de esta y llevamos a fuego alto con agua y sal por unos 30 min aproximadamente no es necesario retirar la cascara.
3. Con la calabaza restante y ya cocinada la procesamos con la crema de leche la uchuva y la piña tamizamos y llevamos a fuego bajo cuando empiece a hervir agregamos el queso doble crema la mostaza y dejamos espesar si es necesario podemos agregar un poco de agua para aligerar.
4. Rellenamos la calabaza con cerdo desmechado y bañamos con el cremoso dulce colocamos unos brotes de remolacha y flores comestibles para decorar.

# Candelabro asado

Brocheta de cerdo, res y pollo marinados con salsa inglesa y soya con una fuente de mantequilla de finas hierbas acompañados de chimichurri, papas rusticas (nativas) con chimichurri rojo y pure de maíz con papa



*\*Imagen de referencia*

## Candelabro Asado

Ingredientes	Cantidad en gr
Pulpa De Cerdo	220
Chata De Res	220
Pechuga De Pollo	220
Salsa Inglesa San Jorge	50
Salsa Soya San Jorge	60
Mantequilla Gloria	150
Finas Hierbas	10
Cebolla Morada	150
Pimentón	80
Perejil Crespo	100
Ajo Listo San Jorge	10
Sal	50
Aceite Chef	180
Aceite De Oliva	80
Tomate Seco	150
Papa Mix	300
Maíz Tierno San Jorge	100
<b>TOTAL</b>	<b>2130</b>

### Procedimiento

1. Arreglamos las proteínas res, pollo y cerdo y marinamos con sal al gusto salsa inglesa y salsa soya dejamos marinar por unos 30 minutos.
2. Dejamos la mantequilla a temperatura ambiente cuando este blanda agregamos las finas hierbas y mezclamos muy bien dejamos reposar y podemos guardar en nevera.
3. pelamos las papas nativas y cocinamos con poca sal, cuando estas ya estén blandas mezclamos con una pequeña parte de mantequilla, pasamos el maíz tierno San Jorge por la licuadora o procesador de alimentos y mezclamos con el pure si este queda seco se puede agregar leche o crema de leche hasta obtener la textura deseada.
4. Para elaborar el chimichurri con ayuda de una licuadora o procesador de alimentos vamos a procesar la cebolla y el pimentón sin semillas ni la parte blanca ya que pueden ser amargas seguido agregamos las finas hierbas, junto con el ajo listo San Jorge y la sal deseada, lavamos y picamos finamente el perejil y mezclamos todo con los dos aceites, para el chimichurri rojo debemos macerar los tomates y agregar a la cantidad deseada de chimichurri puede ser la mitad del ya previamente elaborado.
5. Pasado el tiempo de la marinada de las proteínas podemos llevar a cocción en un sartén o parrilla previamente engrasados y cocinamos muy bien para que el pollo este en punto podemos brillar con un poco de aceite y soya mezclados, freímos las papas y servimos.

## Coco endiablado

Ceviche o mini cazuela de mariscos picantes bañados en salsa con ajo y perejil y crocante de mostaza se sirve en un coco ahumado y precocido



*\*Imagen de referencia*



# Coco endiablado

Ingredientes	Cantidad en gr
Coco entero	600
Mix de mariscos	110
Piquetasco San Jorge	8
Langostinos	30
Crema de leche	250
Pasta de tomate San Jorge	80
Cilantro	10
Cabolla morada	40
Salsa con ajo San jorge	50
Sal	10
agua	1000
Carcasas de langostino o hueso de pescado	80
Comino	4
Aceite chef	2
Perejil liso	3
Zanahoria	80
Tomillo	4
<b>TOTAL</b>	<b>2361</b>

## Procedimiento

1. Vamos a vaciar el coco perforando uno de los ojos y retirando toda el agua interna, cortamos el coco en la parte superior para retirar la tapa. Retiramos la parte blanca y reservamos junto con el agua.
2. Procesamos el coco y agua reservados para extraer la leche y volvemos a reservar.
3. Arreglamos los langostinos retirando la carcasa y con ayuda de un palillo desvemos.
4. En un sartén con aceite doramos las caracas de langostino la cebolla, zanahoria, tomillo y comino después de dorado agregamos 300 gr de agua, la pasta de tomate el cilantro cuando empiece a hervir dejamos reducir por unos 10 minutos y procesamos todo en la licuadora, tamizamos y reservamos.
5. En una olla con poco aceite ponemos el mix de mariscos y los langostinos a dorar y agregamos nuestra crema reservada junto con la crema de leche la salsa con ajo San Jorge y le leche de coco dejamos hervir agregamos sal al gusto y cocinamos a fuego bajo.
6. Ponemos el coco en una parrilla o sartén con la parte que cortamos hacia el sartén o parrilla en caso de ser en sartén debemos agregar agua a 1/4 del coco.
7. Agregamos picante deseado a nuestra cazuela de mariscos y servimos en el coco precocido decoramos con perejil.

# Cordero

Cordero en hervido de furtos rojos y bbq con tomate con papas horneadas y vegetales estofados aromatizado con canela y romero



*\*Imagen de referencia*



# Cordero Bbq con hervido de maracuyá

2024  
**Deleitar**se

## Procedimiento

Ingredientes	Cantidad en gr
Chuletas de cordero	800
Tomillo	30
Ajo listo San Jorge	60
Aceite chef	100
Hervido de frutos rojos	100
Salsa bbq humo San Jorge	250
Zanahoria	100
Tomate	100
Papas nativas	150
Romero	20
Canela	10
Cebolla ocañera o pequeñas	100
Sal	
<b>TOTAL</b>	<b>1820</b>

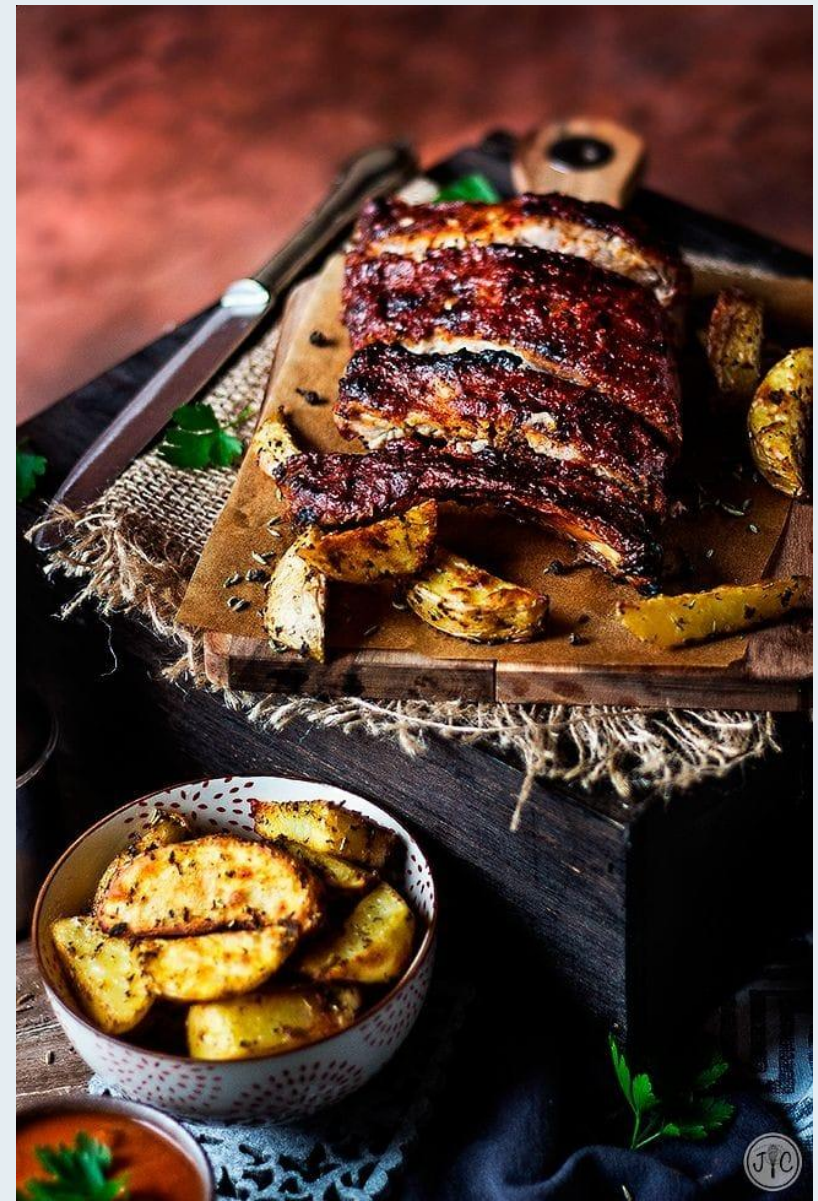
1. Marinar el cordero con tomillo, sal, ajo listo San Jorge y llevar al horno a 180°C x 40 minutos. Apenas salga del horno debemos retirar la carne del hueso para limpiar muy bien y que esta salga suave.

2. Mezclamos bbq San Jorge con el hervido de maracuyá, canela y pintamos las chuletas de cordero y llevamos de nuevo al honro repetir el proceso las veces que sea necesario hasta obtener un producto caramelizado y brillante

3. Cortar la papa en cascós y llevar a horneó con aceite sal y romero cubiertas con papel aluminio a una temperatura de 180°C x 20 minutos aproximadamente. servir junto con el cordero y brillar con bbq San Jorge.

# Costilla de cerdo barbacoa

Costillas de cerdo ahumadas y cocción lenta con bbq picante acompañas de papas al romero con mantequilla de finas hierbas y ajo.



*\*Imagen de referencia*

# Costilla de cerdo barbacoa

2024  
**Deleitar**se

Ingredientes	Cantidad en gr
Costilla de cerdo baby	800
Salsa inglesa San Jorge	80
Sal	80
Salsa con ajo san jorge	100
Limon	60
Pimienta	5
Tomillo	6
Salsa bbq humo san jorge	200
Cerveza negra	60
Piquetasco	30
Papas nativas	180
Mantequilla Gloria	60
Finas hierbas	8
Romero	6
Ajo listo san jorge	10
Cilantro	6
<b>TOTAL</b>	<b>1691</b>

## Procedimiento

1. Marinar la costilla de cerdo baby con salsa inglesa San Jorge, salsa con ajo San Jorge, limón, pimienta, tomillo y sal al gusto.
2. Cortamos las papas en cascós pequeños y mezclamos con las finas hierbas, romero y ajo listo San Jorge, llevamos al horno a 180°C x 20 min aproximadamente tapadas con papel aluminio.
3. Mezclamos la salsa bbq San Jorge con la cerveza negra y reservamos.
4. Llevamos las costillas al horno envueltas en papel aluminio a 180°C x 40 min destapamos y agregamos la salsa bbq San Jorge con cerveza y dejamos caramelizar.
5. Servimos las costillas y bañamos con limón y cilantro , acompañamos de las papas y salsa bbq San Jorge con cerveza.

## Fogata de chicharrón

Panceta de chicharrón marinada con ajo y soya acompañada con salsa bbq de humo y hervido de maracuyá, salsa con ajo tequila limón y tabasco.

Acompañamiento:

Mix de chips de papa nativas y yuca



*\*Imagen de referencia*

# Fogata de chicharrón

## Procedimiento

Ingredientes	Cantidad en gr
Panceta de cerdo	500
Salsa soya San Jorge	100
Ajo listo San Jorge	20
Sal	10
Pimienta	4
Limon	100
Hervido de maracuyá	100
Salsa con ajo San Jorge	150
Tequila	40
Piquetasco San Jorge	10
Papa de la region mix	180
Yuca	180
Salsa bbq San Jorge	200
Aceite Frytol	1500
<b>TOTAL</b>	<b>3094</b>

1. Lavar y porcionar el cerdo en cubos, marinamos con la salsa soya, ajo listo San Jorge , y 20 gr de zumo de limón la sal puede ser al gusto junto con la pimienta.
2. Del hervido de maracuyá separamos 1/4 y lo reservamos, la otra parte la llevamos a fuego medio junto con la salsa bbq San Jorge y dejamos a punto de hervor y apagamos ( mezclar constantemente ) al enfriar agregamos el restante del hervido de maracuyá para dejar notas alcohólicas.
3. Mezclamos la salsa con ajo San Jorge con el tequila, limón, piquetasco San Jorge y pimienta reservamos.
4. Las papas la vamos a lavar y cortar en chips o cascotes, la yuca de igual manera pelamos y lavamos y sacamos chips ambos productos los vamos a lavar dos veces y dejamos en agua separadas con ajo listo y sal durante unos 40 min.
5. Calentamos el aceite a una temperatura de 180°C a 190°C al alcanzar esta temperatura vamos a sacar las papas del agua y las yucas escurrimos bien y procedemos a freír hasta obtener la crocancia deseada después de esto salamos y reservamos, a la misma temperatura fritamos el cerdo.
6. Bañamos el cerdo con la salsa bbq con hervido de maracuyá y acompañamos con la salsa con ajo y tequila.

## Galleta de quinua y habas

Arroz salvaje acompañado de cerdo caramelizado, cuyo desmechado con crocante de salmon y mix de brotes con vinagreta de mostaza



*\*Imagen de referencia*

# Galleta de quinua y habas

Ingredientes	Cantidad en gr
Base galleta	100
Arroz salvaje	180
Panceta de cerdo	160
Cuy	500
Piel de salmon	100
Brotes	40
Flores comestibles	40
Mostaza San Jorge	80
Mayonesa San Jorge	100
Limon	50
Salsa de miel san jorge	150
Sal	20
Aceite chef	200
Salsa bbq San Jorge	100
<b>TOTAL</b>	<b>1820</b>

## Procedimiento

1. Cocinar el arroz salvaje con sal al gusto y reservamos.
2. Porcionar el cerdo en cubos pequeños y freír a una temperatura de 190°C hasta que estén bien dorados, pasamos a un sartén con miel y bbq San Jorge y cocinamos a fuego bajo.
3. Mezclamos mayonesa San Jorge con mostaza, limón y una parte de miel y reservamos.
4. Cortar el cuy en 4 pedazos y llevar a una olla a presión con agua y sal pasados unos 15 a 20 minutos sacamos de la olla y retiramos toda la carne del hueso, reservamos.
5. En un sartén colocamos la piel de salmón con sal y dejamos dorar hasta que esta este seca y crocante.
6. Mezclamos el arroz con el cuy y bañamos con la vinagreta lo agregamos en la galleta y con cuidado ubicamos el cerdo caramelizado, los crocantes de salmón y los brotes.

# Hamburguesas de churrasco

Pan brioche mix de salsas de la casa con chatas marinadas y chimichurri vegetales confitados en aceite con anís y canela acompañado de papas a la francesa



*\*Imagen de referencia*





# Hamburguesas de churrasco

Ingredientes	Cantidad en gr
Chatas	500
Salsa inglesa San Jorge	80
Ajo listo San Jorge	40
Sal	10
Pimineta	5
Tomate cherry	120
Cebolla cabezona	100
Anis estrellado	1
Clavo de olor	1
Salsa de tomate San Jorge	40
Mayonesa San Jorge	40
Aceite chef	700
Papas nativas	300
Chimicurry	100
Pan hamburguesa	160
Lechuga	100
<b>TOTAL</b>	<b>2297</b>

## Procedimiento

1. Moler la carne de res que este congelada o muy fria, mezclamos con salsa inglesa San Jorge, ajo listo San Jorge sal y pimienta al gusto.
2. Calentamos 500 mililitros de aceite a una temperatura de 180°C y freímos los tomates por unos 30 segundos, una vez estén fríos retiramos la piel sobrante y llevamos a un recipiente con 200 ml de aceite al cual se le va agregar el clavo de olor y el anís estrellado y dejamos reposar mínimo un día para obtener mejores sabores.
3. Formamos bolas con la carne ya marinada y en un sartén caliente las colocamos y aplastamos hasta el grosor deseado, retiramos del fuego al momento de llegar al termino deseado y agregamos sal de ser necesario.
4. Doramos los panes para resaltar el sabor y agregamos mayonesa y salsa de tomate San Jorge, enseguida en la tapa de abajo ubicamos lechuga y cebolla cortada en aros, colocamos la carne y encima chimichurri y los tomates confitados.
5. Cortar las papas en bastones delgados y freír a 180gr hasta la crocancia deseada y acompañamos la hamburguesa.

## Sushi de ajiaco

Ajiaco deconstruido con base de arroz cocinado con agua de mazorca, fondo de pollo y guascas, relleno de aguacate, pollo maíz tierno y cremoso de pure de papa criolla acompañado de una salsa de crema agria y mayonesa con alcaparras



*\*Imagen de referencia*

# Sushi de ajiaco

Ingredientes	Cantidad en gr
Arroz Para Sushi	300
Agua	700
Mazorca	150
Guascas	20
Papa Criolla	200
Cúrcuma	15
Pechuga De Pollo	350
Sal	20
Maíz Tierno San Jorge	80
Alga Nori	10
Alcaparras	10
Crema De Leche Gloria	80
Mayonesa San Jorge	80
Aguacate	150
Queso Crema	150
<b>TOTAL</b>	<b>2315</b>

## Procedimiento

1. Elaboramos una base de ajiaco con la mazorca, pechuga de pollo guascas, papa criolla, sal al gusto y cúrcuma retiramos del fuego cuando la papa criolla este blanda mas no desecha.
2. Vamos a procesar con el agua las guascas y con esta agua elaboraremos el arroz, donde serán 300 gramos de por 620 de agua revisando que este este húmedo ( nota recordar lavar el arroz muy bien hasta que el agua salga cristalina.
3. Teniendo el arroz cocido vamos a dejar enfriar, colocaremos una hoja de alga nori y encima una capa de arroz muy bien esparcida, damos la vuelta dejando el arroz hacia la parte de abajo y colocamos queso crema, pollo, maíz tierno y aguacate procedemos a enrollar.
4. Procesamos la crema de leche con la mayonesa y las alcaparras en la licuadora y esta será nuestra salsa de acompañamiento para el sushi.

# Tomatina

Base de pasta de tomate con vegetales rociado con aceite de ajo y albahaca con un puente de galleta de sal ( puede ser de habas) y vegetales confitados con gotas de salsa con ajo, mostaza y napolitana decorada con brotes



# Tomatina

Ingredientes	Cantidad en gr
Pasta de Tomate San Jorge	600
Cebolla Puerro	50
Zanahoria	100
Albahaca	30
Ajo Listo San Jorge	15
Cebolla Blanca	30
Crema De Leche Gloria	100
Sal	15
Azúcar	30
Pimienta	5
Tomate Confitado	40
Salsa Con Ajo San Jorge	60
Galleta De Sal	10
Aceite Chef	80
Brotos	10
Agua	100
<b>TOTAL</b>	<b>1275</b>

## Procedimiento

1. Picar los vegetales ( zanahoria, cebolla puerro, cebolla blanca)
2. Calentar aceite en una olla y colocar los vegetales junto con 10gramos de ajo listo San Jorge y 5 gramos de albahaca. pasados 3 minutos de dorar muy bien los vegetales agregamos el agua y dejamos cocinar por unos 20 minutos.
3. En una licuadora procesamos los vegetales junto con el agua y tamizamos, llevamos de nuevo a fuego y agregamos la crema de leche el azúcar y la sal deseada junto con la pasta de tomate San Jorge y pimienta al gusto.
4. Licuamos con el aceite sobrante la albahaca con el ajo listo deseado.
5. Servimos la tomatina tibia con el aceite de albahaca deseado y decoramos con un cuñete de galleta de sal donde ubicaremos unas gotas de salsa con ajo San Jorge brotes y tomate confitado.