



Recetario

10 exquisitas y exclusivas recetas
para disfrutar la **Plancha Bifera Ormay**

ORMAY



...para toda la vida!

Indice

Exquisitas variedades
para todos los gustos

Entradas

Dip de berenjena.....	3
Emulsión de vegetales y jengibre con tortillas nortañas.....	4
Provoleta sobre colchón de verdes y dressing cítrico.....	5
Bruschetta de pan de campo.....	6

Plato principal

Medallón de lomo lardeado, con flan de zanahoria y queso azul.....	7
Capellettis de ricota y maní.....	8
Rollos de zucchini y lomito de atún.....	9
Pizza napolitana grillada.....	10

Postres

Brochetta de frutas de estación.....	11
Torre de manzana con salsa de oporto, naranja y miel.....	11

Recetas exclusivas
Guadalupe Reviglio / Chef

Dip de berenjena



Pasta de berenjena

Ingredientes

Berenjena mediana	1 ó 2 (250 gr. aprox.)
Crema de leche	4 cucharadas soperas
Perejil fresco	cantidad necesaria
Aceite de oliva	2 cucharadas soperas
Pimienta negra	molida, cantidad necesaria
Sal fina	cantidad necesaria
Azúcar	3 cucharadas soperas

Preparación

Calentar la **Plancha Bifera Ormay**. Lavar la berenjena y colocarla sobre la misma hasta que la totalidad de la piel esté cocida (quemada).

Colocarla en una bolsa plástica que sude y facilite, al enfriarse, el pelado.

Una vez retirada la piel, procesarla junto con la sal, la pimienta, el azúcar y el aceite de oliva.

Por último, incorporar la crema de leche y el perejil picado. Mezclar hasta obtener una preparación homogénea.

Mantener refrigerada hasta el momento de su consumo.



Galletas de tomate y sésamo

Ingredientes

Puré de tomate	130 ml.
Harina 000	250 gr.
Levadura fresca	15 gr.
Manteca	20 gr.
Sésamo tostado	20 gr.
Agua	20 ml.
Sal fina	cantidad necesaria
Miel	10 gr.

Preparación

Disolver la levadura y la miel con agua tibia. Dejar leudar. Mezclar la harina, el sésamo, la sal y realizar una corona. Colocar en el centro la mezcla de levadura, la manteca a punto pomada y el puré de tomate.

Amasar muy bien y estirar la masa bien delgada. Doblar, tapar y dejar leudar nuevamente. Volver a estirar hasta un espesor de 4 mm. Cortar en círculos con un molde o el borde de un vaso y acomodar en una fuente para horno lubricada, pero no enharinada.

Realizar pequeñas perforaciones en las galletas con un tenedor y hornear a temperatura baja hasta que la masa quede bien crocante.

Servir la pasta de berenjena acompañada de galletas de tomate y sésamo.

Emulsión de vegetales y jengibre con tortillas nortañas

Emulsión de vegetales

Ingredientes

Papas	300 gr.
Zanahorias	200 gr.
Jengibre fresco	unas pequeñas rodajas
Limón	1
Aceite de oliva	cantidad necesaria
Sal y pimienta negra	cantidad necesaria
Mostaza	1 cucharada sopera

Preparación

Colocar en agua hirviendo las papas y las zanahorias peladas hasta que estén tiernas. Procesar con el resto de los ingredientes, añadiéndole el aceite de oliva paulatinamente.



Tortillas nortañas

Ingredientes

Harina 000	250 gr.
Agua	140 ml.
Bicarbonato de sodio	1 cucharadita de café
Grasa vacuna	40 gr.
Sal gruesa	10 gr.

Preparación

Mezclar la harina con el bicarbonato de sodio. Calentar el agua, la sal y la grasa vacuna. Entibiar e incorporar la harina. Amasar. Dejar reposar unos minutos. Estirar la masa hasta dejarla de 1 cm. de espesor. Cortarla en pequeños círculos y colocarlos sobre la **Plancha Bifera Ormay** bien caliente. Cocinar de ambos lados. Si prefiere, se le puede espolvorear sal fina al momento de la cocción.

Presentar las pequeñas tortillas nortañas calientes con la emulsión de vegetales y jengibre.



Provoletta sobre colchón de verdes y dressing cítrico

para dos comensales

Provoletta

Ingredientes

Provoletta 2 rodajas gruesas
de 3 cm. de espesor
Hierbas secas albahaca y romero
Aceite cantidad necesaria

Preparación

Calentar la **Plancha Bifera Ormay**, lubricar con el aceite y colocar las rodajas de provoletta sobre la misma. Una vez doradas, colocar las hierbas secas para aromatizar.

Colchón de verdes

Preparación

Mix de hojas verdes: rúcula, espinaca, achicoria, lechuga mantecosa y criolla.
Lavar muy bien las hojas que tengan a disposición.
Cortarlas en pequeños trozos con las manos, ya que si lo hace con cualquier objeto metálico, las hojas tienden a oscurecerse (oxidarse) rápidamente.



Dressing cítrico

Ingredientes

Salsa de soja 30 ml.
Jugo de limón media unidad
Jugo de naranja 1

Preparación

Mezclar los jugos cítricos con la salsa de soja y colocar sobre el mix de hojas verdes al momento de servir.

Para servir, colocar una rodaja de provoletta caliente sobre una pequeña cantidad de mix de hojas verdes aderezadas con el dressing cítrico.

Bruschetta de pan de campo



Pan casero

Ingredientes

Harina	250 gr.
Grasa vacuna	50 gr.
Levadura fresca	30 gr.
Agua	100 ml.
Sal fina	cantidad necesaria
Ajo	2 dientes
Aceite de oliva	30 ml.
Pimienta	cantidad necesaria

Preparación

Disolver la levadura con una parte de agua tibia. Tapar y dejar fermentar. Con el agua restante y la sal preparar una salmuera. Entibiar. Hacer una corona con la harina, agregar la grasa derretida, la levadura y la salmuera. Amasar hasta obtener una masa tierna y sin grumos, que no se adhiera a ninguna superficie. Tapar y dejar leudar. Hacer 2 bollos bien redondeados, acomodarlos en una fuente para horno y dejar leudar nuevamente. Hornear a horno medio entre 15 y 20 minutos.

Tomates secos



Ingredientes

Tomates perita	500 gr.
Azúcar impalpable	cantidad necesaria
Hierbas frescas	perejil y tomillo

Preparación

Cortar los tomates perita en mitades y colocarlos en una fuente para horno, con la piel en contacto con la placa. Espolvorear con el azúcar impalpable y poner algunos tallos de hierbas frescas (perejil y tomillo). Hornear a horno bajo hasta que estén secos, aproximadamente entre 2 y 3 horas.

También se pueden conseguir los tomates deshidratados, a los que habrá que rehidratar antes de su utilización. Rebanar el pan casero, frotarlo con dientes de ajo enteros, rociarlo con aceite de oliva y colocar sobre la **Plancha Bifera Ormay** hasta que las rodajas estén bien tostadas de ambos lados.

Servir con los tomates secos salpimentados a gusto. Se puede acompañar con rebanadas de queso de cabra.

Medallón de lomo lardeado con flan de zanahoria y queso azul

para 2 comensales



Medallón

Ingredientes

Lomo de ternera 500 gr.
Panceta ahumada 40 gr.
Hilo para atar cantidad necesaria
Agua 100 ml.
Sal y pimienta negra cantidad necesaria

Preparación

Dividir el lomo en dos medallones de 250 gr. cada uno y cubrir los laterales con la panceta ahumada (lardear). Atar con el hilo para que conserve la forma durante la cocción. Reservar en refrigeración.

Flan



Ingredientes

Zanahorias 150 gr.
Crema de leche 50 gr.
Huevos 2
Queso azul 50 gr.
Sal y pimienta cantidad necesaria

Preparación

Pelar las zanahorias y cocinarlas en agua en ebullición hasta que estén tiernas. Escurrir bien para obtener un puré con la menor humedad posible. Mezclar los huevos con la sal y la pimienta, sin batir, obteniendo una preparación homogénea. Añadir la crema de leche y el queso azul. Incorporar al puré. Colocar en moldes individuales acaramelados y cocinar a baño maría hasta que estén bien compactos. Calentar bien la **Plancha Bifera Ormay** y cocinar los medallones a punto de su preferencia.

Servir con los flanes calientes.

Capelettis de ricota y maní grillados con salsa de cerveza

para 2 comensales

Capelettis

Ingredientes para la masa

Harina 000 400 gr.
Huevos 4
Aceite de oliva 40 ml.
Sal y pimienta a gusto



Preparación

En un bowl colocar la harina, la sal, la pimienta, el aceite de oliva y los huevos. Incorporar los ingredientes sin amasar demasiado. Dejar descansar la masa durante 30 minutos en refrigeración. Estirar la masa hasta que quede bien lisa, de unos 3 mm. Cortar en círculos de 6 cm. de diámetro, rellenar y cerrar.

Ingredientes para el relleno

Ricota 300 gr.
Yemas de huevo 2
Maní natural 60 gr. (sin cáscara)
Tomillo fresco Cantidad necesaria
Sal y pimienta Cantidad necesaria

Preparación

Picar el maní, mezclar con la ricota, la sal, la pimienta, las yemas batidas ligeramente y unas hojas de tomillo fresco. Colocar el relleno en los discos de masa.

Salsa de cerveza

Ingredientes

Harina 000 30 gr.
Manteca 30 gr.
Cerveza negra 500 ml.



Preparación

Fundir la manteca y agregar la harina. Dejar dorar unos momentos e incorporar la cerveza. Reducir unos instantes hasta que espese. Cocinar los capelettis en abundante agua hirviendo con sal, a razón de 1 litro de agua cada 100 gr. de pasta. Una vez hervidos, colocarlos sobre la **Plancha Bifera Ormay** bien caliente, lubricada con manteca, hasta que queden levemente crocantes.

Servir calientes.

Rollos de zucchini y lomito de atún

para 4 comensales

Zucchini

Ingredientes

Zucchini 2 grandes
Aceite de oliva cantidad necesaria
Sal y pimienta cantidad necesaria

Preparación

Cortar los zuchinis a lo largo, en láminas delgadas.
Lubricar la **Plancha Bifera Omay**, grillar las rodajas de zucchini y salpimentar.



Ingredientes para el relleno

Lomito de atún 2 filetes grandes
Berenjena 1
Pimiento morrón rojo medio
Zanahoria 1
Tomillo fresco a gusto
Sal y pimienta a gusto

Preparación

Grillar los filetes de lomito de atún en la **Plancha Bifera Omay**. Cortar en bastones. Cortar todos los vegetales en bastones pequeños y grillar. Salpimentar.
Armar rollos con las láminas de zucchini, envolviendo el pescado y los trozos de los vegetales.

Servir caliente.

Pizza napolitana grillada

para 2 comensales

Masa de pizza

Ingredientes

Harina 000	250 gr.
Levadura fresca	20 gr.
Azúcar	1 cucharada
Agua	120 ml.
Aceite de oliva	50 ml.
Orégano seco	10 gr.
Sal fina	5 gr.

Preparación

Disolver la levadura fresca en parte del agua tibia del total y el azúcar. Dejar fermentar, tapado, en un lugar cálido.

Realizar una corona con la harina, el orégano y la sal. Agregar en el centro de la corona la mezcla e levadura, el aceite de oliva y el agua.

Amasar bien, obteniendo como resultado un amasijo bien elástico y de textura homogénea. Tapar y dejar que leude en un ambiente cálido.

Desgasificar y formar cuatro bollos pequeños, dejarlos descansar y estirarlos del grosor deseado.

Calentar la **Plancha Bifera Omay** y poner los discos de uno de los lados hasta que estén levemente cocidos.

Voltearlos y ponerles la salsa, el queso mozzarella y el resto de la cubierta.



Salsa

Ingredientes

Tomates frescos	2
Ajo	1 diente
Aceitunas verdes	4
Agua	40 ml.
Aceite de oliva	20 ml.
Sal y pimienta negra	a gusto

Preparación

Preparar todos los ingredientes para procesarlos.

Si lo desea, puede retirarle la piel a los tomates enteros, colocándolos durante unos segundo en agua hirviendo.

Cubierta

Ingredientes

Tomates frescos	2
Queso mozzarella	250 gr.
Queso parmesano	a gusto

Preparación

Colocar la mozzarella cortada sobre la salsa. Cortar rodajas delgadas de tomate fresco y poner sobre el queso. Sobre los tomates, espolvorear con el queso parmesano en hebras.

Brochettas de frutas



Ingredientes

Frutas de estación manzana, pera, banana, durazno, kiwi, etc.
Palitos de brochette cantidad necesaria
Manteca para lubricar la plancha

Preparación

Cortar en pequeños trozos las frutas que se tengan a disposición y colocarlas en forma alternada, armando las brochettas. Calcular dos por persona.
Calentar la **Plancha Bifera Ormay**, lubricarla con la manteca y cocinar las brochettas.

Ganache

Ingredientes

Chocolate blanco a gusto
Leche a gusto

Preparación

Calentar la crema de leche y añadirle el chocolate blanco picado. Utilizar ambos productos en las mismas proporciones.
Una vez cocidas las frutas, verter ganache sobre ellas. Sobre la ganache se puede añadir unos granos de amaranto para darle mayor crocancia y aumentar el valor nutricional de la elaboración.

Torre de manzana con salsa de oporto

Ingredientes

Manzanas rojas 2
Nueces a gusto
Semillas de amapola a gusto
Pasas de uva negras a gusto
Queso de cabra a gusto
Manteca a gusto



Preparación

Pelar y descarozar las manzanas rojas. Cortar en láminas delgadas. Picar las nueces. Cortar círculos de queso de cabra.
Grillar en la **Plancha Bifera Ormay** las láminas de manzana y formar torres, intercalando con láminas de queso, las nueces y las pasas de uva.

Salsa de oporto

Ingredientes

Oporto 200 ml.
Jugo de naranja 200 ml.
Ralladura de naranja 1
Miel 50 gr.
Manteca 30 gr.

Preparación

Fundir la manteca con la miel, agregar el resto de los ingredientes y dejar reducir hasta que se espese la salsa.
Verter la salsa sobre las torres de manzana y añadir las semillas de amapola.



...para toda la vida!

SORIANO HNOS. S.A.
Córdoba - Argentina

Visítenos en nuestra página: www.ormay.com.ar