



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agenzia per la promozione all'estero e  
l'internazionalizzazione delle imprese italiane

EDICIÓN 2020



# SEMANA DE LA COCINA ITALIANA

Del 23 al 27 noviembre

Menús



# VIDEO 1

**1. Escamoles con Trufa**

**2. Lengua enmolada con trufa**

**Chef Antonio Balassone**  
**Sobremesa**

## 1. Escamoles con Trufa

(menú para cuatro personas)

### Ingredientes

Huevos 4

Queso fontina 150 g

Crema para batir 200 g

240g de escamoles

Mantequilla 30 g

1/2 pz. Chalote

1 cucharada aceite de oliva

5g a 7g de Trufa negra o blanca x plato

Aceite de trufa (opcional)

### PROCEDIMIENTO:

#### Crema de Fontina

Preparar un baño maría: Hervir agua en una olla pequeña y disponer un bowl en la parte superior.

Agregar la crema para batir y el queso fontina cortado a cubos.

Cocinar a fuego lento todos los ingredientes hasta que se forme una pasta uniforme. Licuar para evitar grumos.

Para obtener un mejor resultado se puede usar un sifón para hacer una espuma.

#### Huevos poché o escalfado

La técnica consiste en cocinar el huevo (sin cáscara) en agua ligeramente hirviendo. Lo aconsejable es hacerlo con huevos que sean lo más frescos posible. Si no es el caso, el truco sería añadir un chorro de vinagre en el agua, para que la clara y la yema no se separen.

En alternativa se puede servir con huevos hervidos en agua. Lo recomendado sería servir la yema lo más blanda posible. Max. 7 mins de cocción.

#### Escamoles

Cortar el chalote en cuadros pequeños (*brunoise*) y acitronar en una sartén antiadherente con aceite de oliva. Agregar los escamoles y cocinarlos a fuego moderado.

Apagar el fuego y agregar la mantequilla fría cortada a cubos y emulsionar todo.

#### Servir

En un *bowl* pequeño o plato hondo servir una cama de escamoles. Disponer el huevo encima de los escamoles y cubrir el todo con la crema o espuma de fontina. Rallar o laminar la trufa encima de la crema.

Opcional: Para intensificar el sabor de trufa se pueden agregar un par de gotas de aceite de trufa al plato.

Acompañar con tortillas de maíz.

**Maridaje:** El platillo fue acompañado con un vino Friuli Colli Orientali DOC / DOP

Notas minerales en los dos elementos, con perfecta integración, textura de boca sutil y tersa, para un vino de taninos suaves pero bien integrados

Sugerencias alternativas de maridaje:

- a. Vinos de PIAMONTE a base de Nebbiolo y Barbera están fabulosos con el plato (Langue, Barolo y Barbaresco). Las notas minerales de los vinos de la zona van magnifico con los recuerdos de suelo bajo de bosque de las trufas.
- b. Sangiovese de las zonas de Chianti y Chianti Classico. En este caso las elaboraciones con perfil clásico van perfecto con la trufa y la sutileza de los escamoles, resaltando ligeramente los escamoles por encima de la trufa, por la carga frutal en diferencia con los piemonteses
- c. Por otro lado, los Franciacorta, con su expresión acida, mineral y carbónica, potencializan la sinergia con elementos del suelo. El reposo sobre lias me acerca a los escamoles sofritos. En la conjunción expresan el potencial de la trufa, con la integración de la nota mineral y la textura de los escamoles.

## 2. Lengua enmolada con trufa (menú para cuatro personas)

### Ingredientes:

#### Lengua:

Lengua (Calcular 200 gr por persona)

Cebolla 1 pz.

Zanahoria 1PZ.

Apio 1 rama

Laurel 1 rama

Aceite vegetal (Canola o semilla de uva)

Sal

#### Puré de papas:

Papás 3 pz.

Crema para batir 150 ml

Mantequilla 100 g

Parmigiano 100 g

Nuez moscada

#### Mole:

Pasta de mole 100g

Mantequilla 30 g

Crema para batir 20 g

### PROCEDIMIENTO:

#### Lengua:

Llenar de agua una olla grande y colocar cebolla, zanahoria, apio y el laurel, agregar sal a gusto y dejar hervir todos estos ingredientes por unos 10 minutos.

Una vez que el agua este hirviendo agregar la lengua, bajar el fuego y tapar. La lengua debe cocinar por aprox. 4 horas o hasta que esté blanda.

Una vez que este cocida, limpiar lengua y extraer la piel externa.

Cortar a cubos o rectángulos.

#### Puré de papas:

Hervir las papas con su piel en abundante agua hasta que estén blandas. Extraer la piel de las papas y aplastarlas con un triturador de papas o machacador. Incorporar la crema y la mantequilla en la mezcla, regular de sal y condimentar con nuez moscada.

**Mole:**

Diluir la pasta de mole con un poco del caldo de la lengua.

Licuar la salsa con la crema y la mantequilla. Esto es para bajar un poco el condimento del mole para que no opaque el sabor de la trufa.

**Servir:**

Sellar la lengua en una sartén antiadherente con un poco de aceite vegetal. Dorar por todos los lados. Con una brocha o una cuchara cubrir la lengua con el mole.

Servir una cama de puré de papa, agregar la lengua y rallar o laminar trufa negra encima.

Opcional: Para intensificar el sabor de trufa se pueden agregar un par de gotas de aceite de trufa al plato.

**Maridaje:** El platillo fue acompañado con un vino Langhe DOC / DOP

Textura firme pero muy suave de la lengua cocida, sabores animales de textura granular polvosa en boca, acrecentada con el mole y sus mil sabores especiados y frutados.

**Sugerencias alternativas de maridaje:**

- a. En este caso los vinos de más frutalidad irán perfectos con el plato. Los Sangiovese de la zona de Montalcino (Brunello), el suelo les confiere la expresión frutal que equilibra las notas minerales en armonía perfecta de boca. Los Brunello hacen perfecta sinergia con la frutalidad del mole y la mineralidad de la lengua, dejando en boca una integración perfecta de notas animales por el sutil reposo en madera que llevan los vinos. Todos ellos van de maravilla.
- b. Otra opción son los vinos nobile de Montepulciano, aunque la expresión más frutal y de acidez más notoria en boca, hará que la lengua de una vertiente hacia la expresión frutal especiada del mole.
- c. Finalmente, También incluiría los Morelinos que si bien más cercanos a la costa y con frutalidad más elevada, la mineralidad podía ser más evidente resaltando las especias pero con una amalgama también magnífica.

## VIDEO 2

**1. *Risotto Nero di seppia y camarones***

**2. *Fresas con crema y aceto balsamico***

**Chef Antonio Balassone  
Sobremesa**

## 1. *Risotto Nero di seppia y camarones*

(menú para cuatro personas)

### **Ingredientes:**

Arroz Carnaroli 320 g  
Vino blanco 30 ml  
1 cucharada sopera de tinta de calamar  
12 pz de camarones con cabeza  
Limón amarillo 1 pz.  
1 cebolla  
Apio 1 rama  
Pimiento dulce 1 pz  
Chalote 1 pz.  
Mantequilla 50 g  
Aceite de olivo extravirgen 20 ml  
Paprika dulce  
Cacao en polvo (opcional)

### **PROCEDIMIENTO:**

#### **Caldo:**

Usar las cabezas de los camarones para hacer un caldo junto con la cebolla, mitad del pimiento y el apio. Agregar todos los ingredientes en agua fría, dejar hervir y cocinar por 30 minutos a fuego bajo.

#### **Risotto:**

Hacer un sofrito con el pimiento, el chalote y acitronar en una olla junto con aceite de olivo y un poco de paprika dulce.

Una vez cocidos estos ingredientes agregar el arroz en la olla y esperar a que tueste un poco. Agregar sal a gusto.

Una vez tostado el arroz agregar el vino y dejar que evapore. En este estado debemos bajar el fuego y agregar lentamente el caldo caliente, un cucharón a la vez y dejar que el arroz absorba todo el líquido.

Agregar la tinta de calamar a los diez minutos de cocción.

Debemos mover constantemente el arroz. Este procedimiento puede durar unos 25 - 30 minutos dependiendo de cómo queramos el arroz al dente o blando.



Dejar el risotto reposar unos 5 minutos para que baje la temperatura. Agregar la mantequilla, el aceite de oliva, ralladura de limón y mezclar muy bien, este proceso se llama “mantecatura”. Las grasas emulsionan para darnos una consistencia cremosa.

Agregar los camarones cortados en trozos pequeños. Se agregan hasta el final para que se cocinen delicadamente con el vapor del arroz.

**Servir:**

Servir en un plato hondo. Agregar un poco de paprika en la superficie del risotto y un poco de cacao en polvo (opcional)

**Maridaje:** El platillo fue acompañado con un vino Colli Perugini DOC / DOP

Para el risotto de estructura y cremosidad en boca, con la textura carnosa de los camarones en tinta de sepia que nos da potencia y longevidad de sabor en boca

Sugerencias alternativas de maridaje:

- a. En este caso los Nero d'Avola, con aromas de la típica evolución oxidativa de la uva, nos ayuda a ligar perfectamente con las notas minerales de la tinta de *seppia*. Las notas frutales nos darán un acercamiento al camarón cocido con aminoácidos integrados en su grasa y finalmente la textura del risotto ira perfectamente bien con la potencia de los Nero d'Avola.
- b. Otra buena elección puede ser un Sagrantino de Umbria, de elaboración elegante con notas de evolución pero mucha fruta que resaltara el risotto pero sin olvidarse de la tinta y el camarón.

## 2. Fresas con crema y *aceto balsamico*

(menú para cuatro personas)

### Ingredientes:

200 g de fresas

150 g Crema para batir

Limón amarillo 1 pz

80 g Azúcar yo llevo

*Aceto balsamico di Modena IGP*

O

*Aceto balsamico tradizionale*

### PROCEDIMIENTO:

Batir mecánicamente o a mano la crema hasta obtener la consistencia deseada. En este caso se prefiere una crema montada ligera o semi montada.

Cortar las fresas en trozos pequeños.

Condimentarlas con ralladura de limón amarillo, jugo del mismo limón y azúcar.

### Servir:

Servir las fresas en un *bowl* pequeño, cubrirlas con la crema y agregar el vinagre balsámico encima de la crema.

**Maridaje:** El platillo fue acompañado con un vino Pino Rosé Brut

Sugerencias alternativas de maridaje:

La recomendación clásica aquí es un espumoso tanto blanco como rosado.

- a. El rosado tiene más referencia con las fresas tanto en color como en sensación de boca por su sensación ligeramente astringente dada por el hollejo de las uvas al extraer el color. Pinot Noir Rose en cualquiera de las zonas seria magnifico.
- b. Un Prosecco, un Moscato, Franciacorta, cualquiera seria magnifico para potencializar la nota del balsámico y la acidez de las fresas.

## **VIDEO 3**

### ***1. Fettuccine al Ragú di Manzo***

### ***2. Pesce in salsa di Capperi con Vongole***

**Chef Raúl Lecuona**  
**Restaurante Forno di Casa**

## 1. *Fettuccine al Ragú di Manzo*

### **Ingredientes**

Pasta larga tipo *Fettuccine* 720g  
Filete de res en cubos pequeños. 520g  
Tomate seco 160g  
Cebolla 80g  
Echalotte 20g  
Zanahoria 40g  
Apio 40g  
Vino tinto. 280g  
Pomodoro 320ml  
Fondo de res. 200ml  
Mantequilla. 40g  
Aceite de Oliva c/s  
Romero 1 rama pequeña  
Sal c/s  
Pimienta c/s

### **PROCEDIMIENTO:**

En un sartén colocar aceite de oliva, calentar a fuego alto y sofreír la carne.

Ya sofrita la carne, agregar el tomate seco y los vegetales, sofreír nuevamente. Una vez sofritos los vegetales con la carne, agregar el vino tinto y desglasar.

Después de evaporar el vino agregar la salsa jitomate y el fondo de res, dejar cocer nuestra salsa y espesar hasta obtener la consistencia deseada.

Teniendo lista nuestra salsa sazonar con sal y pimienta y agregar una rama de romero fresca para perfumar, dejar a fuego un minuto más, agregar la mantequilla para darle brillo a nuestra salsa.

Para servir, retirar la rama de romero de la salsa, agregar la pasta caliente previamente cocida en agua hirviendo con sal a la salsa, saltear hasta integrar bien la pasta con la salsa y servir.

**Maridaje:** El platillo fue acompañado con un vino Primitivo di Manduria DOC / DOP

Sugerencias alternativas de maridaje:

- a. El salseo de potencia del *pomodoro* y la acidez no invita a un vino potente de acidez marcada, con las notas balsámicas del romero y el salseo del fondo de res en reducción me lleva a las uvas maduras que formen compuestos de sabor umami en boca. Las zonas y uvas del sur de Italia podrían hacer un complemento perfecto en este caso
- b. Primitivo de mandurria de la zona de Puglia, de maduración perfecta, frutalidad elevada, gran acidez que proporciona el clima cercano al mar y las notas minerales de la zona hace complemento perfecto.
- c. Una uva Aglianico de Basilicata seguramente nos exhalta de igual manera el plato, aunque la frescura de la cercanía al mar se pierde la altura lo compensa. Los suelos volcánicos del sur dan mineralidad que integra perfectamente con la reducción previa y el soporte de la carne liga los tiempos de barrica.

## 2. *Pesce in salsa di Capperi con Vongole*

### **Ingredientes:**

Pescado tipo Robalo con piel 1 pieza de 800g  
Alcaparras 100g  
Ajo picado 20g  
Almeja blanca 32pz  
Perejil picado 12g  
Vino blanco 120ml  
Fummet 280ml  
Aceite de oliva 80ml  
Mantequilla 20g  
Harina 20g  
Sal c/s  
Pimienta c/s

### **PROCEDIMIENTO:**

En un sartén calentar a fuego alto aceite de oliva, salpimentar el pescado por ambos lados y hacerle un par de incisiones con un cuchillo de lado de la piel para evitar que se deforme el pescado al momento de cocerlo, espolvorear un poco de harina por ambos lados y colocarlo sobre el sartén, sellarlo bien por los dos lados.

Una vez sellado el pescado, agregar en el sartén las alcaparras, el ajo y las almejas, sofreírlas junto con el pescado.

Ya sofritas las alcaparras y almejas, agregar una pizca de harina y vino blanco, desglasar.

Después de evaporar el vino, agregar el *fummet* y dejar cocer el pescado tapando el sartén, esto tomara 5 minutos aproximadamente.

Ya cocido el pescado, los líquidos de la cocción se harán espesos tomando la consistencia ideal para la salsa, agregar el perejil fresco picado, la mantequilla y sazonar con sal y pimienta, dejar a fuego bajo un minuto más y servir.

**Maridaje:** El platillo fue acompañado con un vino Südtirol Alto Adige DOC / DOP Pinot Bianco

- a. Para este pescado se sugieren los vinos blancos de soporte en textura dado por una sutil madera o reposo sobre las levaduras muertas.
- b. Un pinot blanco de la zona del Friuli seria perfecta para este plato, lleno de textura por la grasa del pescado, pero aromáticamente elegante, con soporte de levaduras (lias) durante algunos meses o un soporte de barrica sutil, llegando inclusive a la fermentación en barrica.
- c. También lo ligaría con una Cortese de la zona de Gavi en el Piamonte, elegante, ligeramente perfumada que con la acidez de la zona y el soporte de la ligera evolución me ayuda a mitigar la grasa del pescado haciendo una sinergia magnifica.

## **Video 4**

# **Tratamiento y presentación de embutidos y quesos italianos**

**Chef Umberto Fregoni  
Restaurante Aroma e Sapori**



### **Productos:**

*Prosciutto cotto*

*Prosciutto crudo*

Queso Asiago

Queso Grana Padano

### **Acompañamiento:**

Pan

Mermelada de cebolla

Mermelada de manzana verde

### **Maridaje:** Los platillos fueron acompañados con

- Blanco: Fiano di Avellino DOCG / DOP
- Aglianico di Volture DOC / DOP
- Brunello DOCG / DOP
- Amarone della Valpolicella DOCG / DOP

#### **A. *Prosciutto cotto***

Magnífico con vinos tintos de evolución en barrica con notas frutales como los Brunello di Montalcino, Sangiovese de la Toscana, Primitivos y Aglianicos.

#### **B. *Prosciutto crudo***

Vinos tintos más sutiles con mucha fruta y poca evolución como los Morelino, Nobile de Montepulciano, barberas de Piamonte.

#### **C. Queso Asiago**

Con el queso Asiago, va perfecto un blanco de acidez, pero con sutileza aromática, no tanto frutalidad tropical como elegancia floral, con los Fiano de Avelino, los Pinot gris o Pinot Grigio de algún tiempo de elaboración sería perfecto.

#### **D. Queso Grana Padano**

En este caso la estructura, potencia aromática, y textura nos invita a que un Amarone, un Ripasso o un Reciotto hagan una sinergia perfecta.