

COZINHA INTERNACIONAL CLÁSSICA

ESPAÑA



Sumário

ESPAÑA.....	3
FICHAS TÉCNICAS:.....	4
TORTILLA DE PATATAS.....	4
TORTILLA AL HORNO	5
COZIDO MADRILENO OU PUCHERO.....	6
CREMA CATALANA	7
ARROZ MURICIANO.....	8
TORTA DE SANTIAGO	9
CHURROS MADRILENOS	11
PAELLA DE CHORIZO.....	12
PAELLA MISTA.....	13
LECHE FRITA.....	15
SANGRIA.....	16

ESPAÑA

A cozinha espanhola tem uma característica muito marcante e fácil de identificar. É a cozinha do alho e do azeite.

É uma cozinha mediterrânea e por este motivo traz estas características identificáveis com presença frequente e quase obrigatória destes ingredientes.

As raízes desta cozinha são fundamentalmente populares, ainda assim aqueles de paladar mais refinado encontram pratos irresistíveis e requintado às mesas espanholas.

A gama de produtos utilizados para a produção dos pratos típicos ou não desta cozinha é vasta incluindo diferentes carnes e caças como cordeiro, perdiz, codorna, lagosta, camarão e frutos do mar. Os embutidos são também de grande importância e muitíssimo saborosos, destacando-se o Jamón Serrano.

Outra tradição interessante são as Tapas, instituição gastronômica mais peculiar na Espanha. Na rua, indo para casa almoçar ou jantar, a população tem o costume de parar nos bares – nas tabernas e tascas – para saborear tapas. Não são como os antipasti italianos, que antecedem os pratos principais à mesa. As tapas também diferem – no espírito e, evidentemente, nas receitas.

São mais fortes do ponto de vista social e gastronômico, além de terem um ritual próprio de consumo, pois ninguém se senta nem fica sozinho na hora de tapear, mesmo que o ritual ocorra diante de um balcão.

A natureza da comida varia de acordo com a região da Espanha. No Norte são principalmente os mariscos, no leste são os legumes, no sul comem-se tapas feitas à base de pescados em geral.

Sopas frias e saladas ricas regadas com o mais puro óleo de oliva virgem são bem-vindas como entrada nas mesas dos espanhóis.

Mas, a estrela do cardápio é a Paella. Servida em grandes panelas baixas e feitas preferencialmente em fogo a lenha, pode ser enriquecida com qualquer tipo de carne e vegetais, lembrando que o ingrediente principal dela é o arroz. De origem Valenciana, surgiu no século XV como alimento dos camponeses.

Eles saíam de casa levando uma panela, arroz, óleo de oliva e sal, e preparavam a Paella no campo com os ingredientes que encontravam: carne de pato e lebre principalmente e legumes da estação. O fogo era feito queimando-se a madeira das laranjeiras após a colheita o que dava à Paella um sabor especial e característico. Após a descoberta deste prato, começaram a aparecer as variações que substituíam os ingredientes originais pelos encontrados em cada região. Hoje podemos encontrar mais de 1000 variações na receita da Paella.

E para completar, como sobremesa, o leche frito, leche dulce, crema de cava com peras e todas as iguarias produzidas com amêndoas e ovos dão um toque final à refeição.

FICHAS TÉCNICAS:

TORTILLA DE PATATAS

(O primeiro documento conhecido com menção à tortilha espanhola é de Navarra. Trata-se de um documento de origem anônima, chamado "Memorial de la ratonera", dirigido às Cortes em 1817, onde se mostram as condições miseráveis em que vivem os camponeses, em comparação com os habitantes de Pamplona e Ribera)

Rendimento: 2 porções

Batata 400 g (descascada cortada em rodela_

Cebola 70 g (brunoise)

Azeite Qb

Ovo 6 unidades

Sal Qb

Pimenta do reino Qb

Azeite para cozinhar a tortilha 100 ml

Modo de preparo:

- Numa frigideira, coloque o óleo e deixe aquecer.
- Frite as batatas até ficarem levemente douradas, retire do Óleo e deixe escorrer em papel absorvente. Reserve.
- Bata os ovos com um garfo até espumarem e tempere com sal e pimenta.
- Numa frigideira pequena, a tortilla tem que ficar um pouco alta, aqueça um pouco de óleo.
- Coloque os ovos batidos e faça várias camadas de batata.
- Abaixar o fogo e deixe os ovos cozinharem lentamente.
- Vire a tortilla e deixe dourar do outro lado.
- Coloque num prato, corte em pedaços e sirva.
- Dica: A tortilla tem que ficar alta, com no mínimo 3 cm de altura.

TORTILLA AL HORNO (TORTILHA AO FORNO)

Azeite de oliva Qb (para untar)

Pimentão verde 70 g (brunoise)

Pimentão vermelho 70 g (brunoise)

Cebola roxa em 100 g (brunoise)

Cebolinha 80 g (picada partes branca e verde)

Salsinha 10 g (picada grossamente)

Alho 2 dentes (picado)

Pimenta do reino Qb (moída grossamente)

Creme de leite 70 g

Ovo 6 unidades

Batata 200 g (cozida cortada em rodelas)

Queijo tipo parmesão ou tipo manchego forte 60 g

Sal Qb

Modo de preparo:

- Unte um refratário com azeite.
- Misture os pimentões, a cebola e os aromáticos.
- Bata o creme de leite com os ovos.
- Monte camadas com as batatas e salpique-as com o queijo.
- Asse até dourar.

COZIDO MADRILENO OU PUCHERO

(Cozido madrilenos (ou cocido madrileño, em língua castelhana) é um prato típico da culinária da Espanha, mais concretamente da região de Madrid. Consiste num cozido cujo ingrediente principal é o grão-de-bico, sendo os secundários, ainda que com grande protagonismo, diversas verduras e carnes. A sua origem é humilde e judaica, tendo sido originalmente consumido pelas classes mais baixas. É um dos cozidos mais simples da cozinha espanhola. O cozido madrilenos é habitual nos menus do dia dos restaurantes madrilenos às quartas-feiras.)

Rendimento: 4 porções

Paio 300 g (rodela)

Chouriço defumado 300 (Fatias finas) *não é chouriço brasileiro de sangue, é tipo salame

Cebola 150 g (brunoise)

Água Qb

Salsa Qb (picada)

Tomate 100 g (ralado)

Cenoura 150 g (cubos)

Azeite 30 ml

Bacon 50 g (cubos pequenos)

Grão de Bico 300 g

Coxão mole 400 g (cubos)

Modo de preparo:

- Deixe o grão-de-bico de molho de um dia para o outro. No dia seguinte, cozinhe em panela de pressão por 30 minutos.
- Esquente o óleo numa panela e frite a cebola até ficar dourado.
- Adicione, aos poucos, a carne, o toucinho, o paio, a linguiça e o tomate. (Frite as carnes separadas e depois volte tudo para delgaçar com o tomate ralado)
- Espere refogar por alguns minutinhos. Junte a cenoura, cubra com água e deixe cozinhar.
- Quando a carne estiver cozida, junte o grão-de-bico escorrido e cozinhe por mais 15 minutos.
- Finalize com a salsinha.

Obs: Para cada parte de arroz bomba se utiliza de 5 a 6 partes de água ou fundo

CREMA CATALANA

Rendimento: 4 porções

Leite 480 ml

Crema de leite 480 ml

Casca de limão 2 pedaço

Canela em pau 2 unidades

Gemas 6 unidades

Açúcar 300 g

Amido de milho 30 g

Açúcar cristal Qb (para caramelizar)

Modo de preparo:

- Numa panela, coloque o leite e o crema de leite. Leve ao fogo, assim que ferver acrescente a canela em rama e a casca de limão.
- Deixe cozinhar mexendo às vezes por 10 minutos.
- Retire do fogo, despreze a canela e a casca de limão e deixe esfriar.
- Bata as gemas com o açúcar refinado até que a mistura fique esbranquiçada e fofa.
- Acrescente a maisena e misture bem.
- Aos poucos, coloque o leite na mistura de gemas e bata com o fouet.
- Leve ao fogo baixo e cozinhe, mexendo sempre até engrossar, controle o calor para que o crema não ferva.
- Despeje o crema em ramequins, cubra com filme plástico encostado no crema e leve ao refrigerador. Na hora de servir, salpique açúcar cristal e queime com um maçarico.
- Sirva em seguida.

ARROZ MURICIANO

Rendimento: 4 porções

Azeite 45 ml

Lombo de porco 450 g (cubos pequenos)

Alho 3 dentes (picado)

Salsa Qb (picada)

Açafrão 2 envelopes

Pimentão vermelho 500 g (cortado em tiras finas)

Tomate 350 g (ralado)

Arroz Bomba 350 g (substitua por parboilizado)

Sal Qb

Pimenta do Reino Qb

Modo de preparo:

- Pré-aqueça o forno a 180°C.
- Numa panela acrescente o azeite, e frite o lombo de porco até dourar e reserve.
- Refogue o alho amassado na panela que fritou o lombo. Retire e reserve.
- Refogue o pimentão com o tomate nessa mesma panela.
- Adicione o lombo, o alho, a salsa e o açafrão.
- Misture bem e deixe cozinhar até secar.
- Acrescente o arroz e mexa bem.
- Coloque a água fervendo e acerte o sal e a pimenta.
- Quando ferver, tampe a panela e leve-a ao forno por 30 minutos.
- Deixe até que o arroz esteja cozido e sirva imediatamente.

Obs: Para cada parte de arroz bomba se utiliza de 5 a 6 partes de água ou fundo.

TORTA DE SANTIAGO

(Torta de Santiago é uma sobremesa tradicional da Galiza, na Espanha. É, mais concretamente, oriunda da capital galega, Santiago de Compostela, podendo ser encontrada por toda a Espanha. Os ingredientes principais deste doce são a amêndoa e os ovos.)

Rendimento: 1 torta pequena de 18 cm de diâmetro

Massa:

Açúcar 100 g

Manteiga 100 g

Gema 1 unidade

Farinha de trigo 250 g

Canela em pó Qb

Recheio:

Ovo 2 unidade

Açúcar 100 g

Raspas de limão ½ unidade

Manteiga 25 g

Canela em pó Qb

Farinha de amêndoas 120 g

Finalizar:

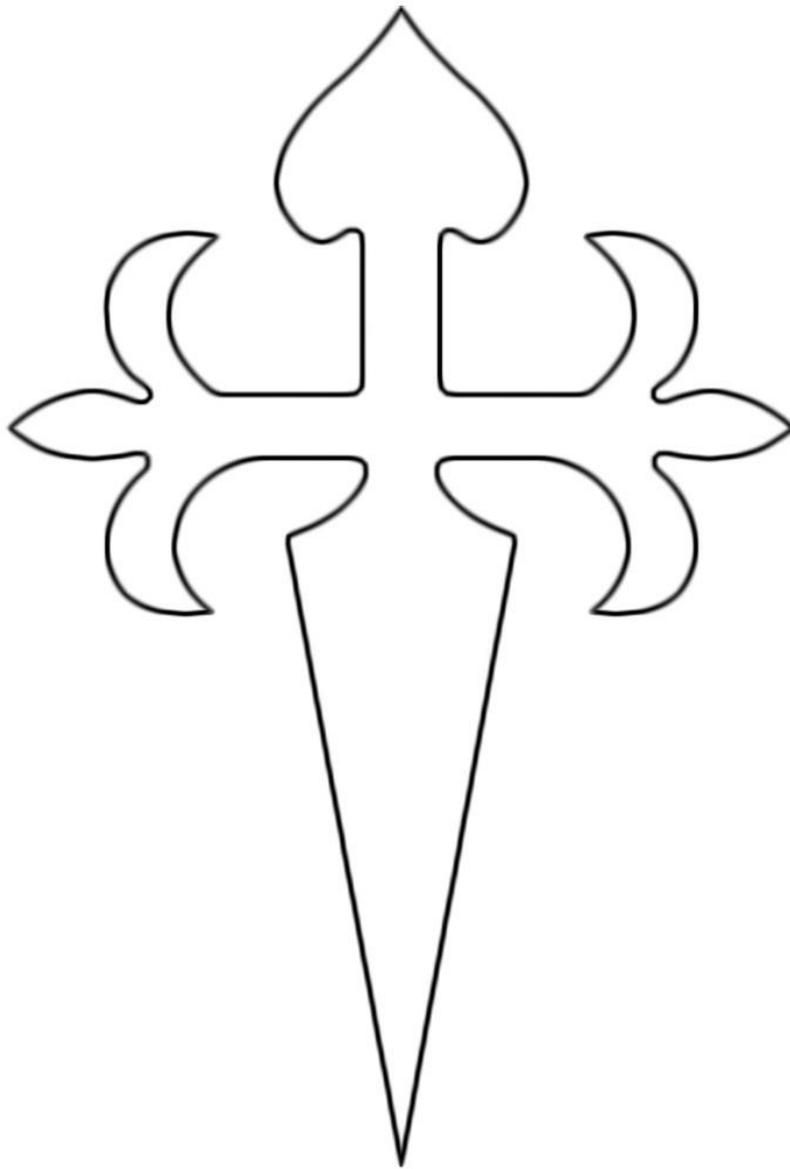
Molde da cruz de Santiago

Açúcar de confeitiro peneirada Qb

Modo de preparo:

- Massa: misture o açúcar com a manteiga acrescentando a gema.
- Adicione a farinha de trigo, a canela e acrescentando água gelada para dar o ponto na massa.
- Deixe na geladeira para descansar por 30 minutos.
- Recheio: bata o ovo com o açúcar até dobrar de volume. Acrescente a farinha de amêndoas, a raspa de limão, a canela e a manteiga derretida.
- Forre o fundo e as laterais de uma assadeira de fundo falso com a massa,
- Coloque o recheio e leve ao forno para assar em forno preaquecido a 180°C por uns 30 minutos.
- Recorte o molde em cartolina da Cruz da Ordem de Santiago.
- Coloque o molde (ver anexo) sobre a torta fria e polvilhe açúcar de confeitiro.

Molde da cruz:



CHURROS MADRILENOS

Rendimento: uma média de 75 unidades de 5 cm

Água 500 g

Manteiga 50 g

Baunilha 6 g

Sal 6 g

Açúcar 130 g

Farinha de trigo 500 g

Fermento em pó 14 g

Finalização:

Óleo para Fritura Qb

Açúcar Qb

Canela Qb

Modo de preparo:

- Coloque para ferver a água, manteiga, baunilha, sal e o açúcar.
- Adicionar a farinha de trigo e o fermento e mexer até cozinhar.
- Na bancada sovar a massa de leve.
- Deixar descansar por 20 minutos, moldar e fritar.
- Passar no açúcar com canela, sirva com chocolate quente.

CHOCOLATE QUENTE:

Chocolate ao leite 100 g

Chocolate amargo 100 g

Creme de leite 100 g

Leite 100

Conhaque 30 ml (opcional)

Modo de preparo:

- Misture tudo numa panela e deixe aquecer até o chocolate derreter.

PAELLA DE CHORIZO

Rendimento: 4 porções

Grão de bico cozido 100 g

Costelinha de porco 400 g

Sal Qb

Pimenta do reino Qb

Chouriço defumado 300 (Fatias finas) *não é chouriço brasileiro de sangue, é tipo salame

Azeite 50ml

Tomates 2 Unidades (ralado)

Pimentão vermelho 1 unidade (Julienne)

Páprica doce Qb

Açafrão espanhol 0,003g (*açafrão da terra)

Alho 2 dentes (Brunoise)

Arroz para Paella “bomba” 300 g (*Substitua por arroz parabolizado)

Salsa Qb

Modo de preparo:

- Corte as costelinhas entre os ossos e temperar com sal e pimenta do reino. Reservar.
- Numa paellera, aqueça o azeite e sele a costelinha até estar bem dourada. Acrescente o chouriço e salteie por alguns minutos. Espalhe para as laterais da paellera. (Reserve alguns chouriços para decorar por cima da paella.
- No centro, acrescente o tomate, o pimentão, a páprica, o açafrão e o alho. Sue por alguns minutos.
- Cubra com água e cozinhar até que a costela esteja macia. Acrescente água, se necessário, corrigir o sal e espalhar o arroz.
- Baixe o fogo, junte o grão de bico e misture.
- Conserve no fogo até o arroz esteja cozido.
- Apague o fogo, cubra com papel alumínio e deixar a paella descansar por 5 minutos. Sirva imediatamente decorado com o chouriço e a salsa.

Obs: Para cada parte de arroz bomba se utiliza de 5 a 6 partes de água ou fundo.

PAELLA MISTA

Rendimento: 4 porções

Lula inteira 200g

Camarão 200 g (médio)

Camarão 25/1 com casca e cabeça 03 Unidades (grandes)

Peito de frango 400g

Sal refinado Qb

Azeite extra virgem 100ml

Tomates 2 unidades (ralado)

Pimentão vermelho 1 unidade (julienne)

Páprica doce Qb

Açafrão espanhol em pistilo 0,003g (*açafrão da terra)

Alho 3 dentes (brunoise)

Arroz para Paella “Bomba” 300 g (arroz parabolizado)

Vagem 80g (cortada ao meio)

Mexilhão meia concha 200g

Salsa Qb

Modo de preparo:

- Corte as lulas em anéis e limpar os tentáculos. Reserve.
- Descasque, eviscere os camarões médios. Eviscere os 3 camarões grandes restantes e manter a cabeça. Reserve.
- Corte em cubos grandes o peito de frango e tempere com sal. Reserve.
- Numa paellera, aqueça o azeite e saltei rapidamente 3 camarões inteiros temperados com sal. Reserve.
- Acrescente os camarões médios e as lulas, temperados com sal. Reserve.
- Na mesma gordura, salteie o frango até estar cozido. Espalhar para as laterais da paellera.
- No centro, acrescente o tomate, metade do pimentão, a páprica, o açafrão e o alho. Suar por alguns minutos. Adicionar o arroz, sem mexer.
- Acrescente o fundo de camarão corrija o sal e deixe em fogo alto até que ferva. Acrescente as vagens.
- Baixe o fogo e misture. Cozinhe por alguns minutos.
- Por cima, arrume os camarões e as lulas salteadas, o restante do pimentão, os mariscos meia casca e os 03 camarões inteiros com casca salteados.
- Conserve no fogo até o arroz estar cozido.
- Apague o fogo, cobrir com papel alumínio e deixe a paella descansar por 5 minutos. Sirva imediatamente.
- Salpique salsa

Obs: Para cada parte de arroz bomba se utiliza de 5 a 6 partes de água ou fundo.

FUNDO DE CAMARÃO

Azeite comum 15 ml

Casca de camarão Qb

Cebola 100 g (picado)

Cenoura 100 g (picado)

Alho 2 dentes (picado)

Louro seco 01 Folha

Água 1,200 ml

Modo de preparo:

- Sue no azeite as cascas do camarão. Adicione o restante dos ingredientes e suá-los.
- Acrescente a água e cozinhar em simmering por trinta minutos.
- Coe e reserve para a cocção da paella.

LECHE FRITA

Rendimento: 6 porções

Leite 500 ml

Canela em pau 1 unidade

Raspas de limão ½ unidade

Extrato de baunilha 5 ml

Manteiga 80 g

Farinha de trigo 200 g

Açúcar 40 g

Ovos 4 unidades

Farinha de trigo Qb (empanar)

Farinha de rosca Qb (empanar)

Óleo Qb (fritura)

Canela em pó (finalização)

Açúcar (finalização)

Modo de preparo:

- Ferva o leite com a canela e as raspas de limão. Tampe a panela e deixe por 5 minutos. Coe, descartando as cascas. Junte a baunilha.
- Derreta a manteiga e adicione o trigo. Mexa por 2 minutos no fogo.
- Junte o açúcar e o leite e mexa bem até que engrosse. Deixe cozinhar por 5 minutos ou até que a massa que se formar fique uniforme, espessa, brilhosa e se solte da panela. Ajuste o açúcar.
- Deixe esfriar por 5 minutos e junte as gemas misturando bem.
- Coloque a massa do doce em um tabuleiro ou refratário quadrado forrado com filme plástico, espalhando e alisando bem a superfície para que o doce fique regular. Deixe esfriar bem.
- Corte em quadradinhos ou em retângulos.
- Empane os quadrados do doce passando primeiro na farinha de trigo, depois na clara de ovos ligeiramente batidas e por último na farinha de rosca.
- Frite em óleo abundante em fogo médio até dourar por fora. Escorra o excesso de óleo no papel toalha.
- Passe os doces na mistura de canela e açúcar.

SANGRIA

Rendimento: 10 porções

Laranjas 2 unidades

Limão 1 unidade

Maçãs 2 unidades

Pêra 1 unidade

Pêssegos 4 unidades

Banana 1 unidade

Vinho tinto seco 1500 litros

Açúcar 100g

Canela em pau 1 unidade

Água com gás 1000 ml

Modo de preparo:

- Lave as laranjas e o limão e corte – os em rodelas.
- Descasque as maçãs, a pera e os pêssegos e corte em cubos.
- Descasque a banana e corte em rodelas.
- Numa panela misture o vinho com o açúcar e a canela, e deixe cozinhar por 5 minutos após o início da fervura.
- Retire do fogo, acrescente as frutas e deixe esfriar.
- Coloque na geladeira por no mínimo 1 hora.
- Acrescente a água com gás e sirva muito gelado.