

CHRISCAKES
Curso de Pays Salados
Hermosillo, Sonora
Tel. 212-1350 Celular 662-204-0472
E-mail: civ@vidalint.com

Quiche Lorraine

Pay de Chile Poblano

Quiche Imposible

Pay Individual de Pollo

Pizza Mañanera

Cacerola De Surimi

Quiche Lorraine

Ingredientes:

Costra de Harina para Pay Abierto (sin hornear).....1 Receta

Ingredientes para la costra:

Margarina.....1 Taza (240 grs.)
Harina.....2 Tazas (240 grs.)
Sal.....1 Cucharadita
Agua fría.....2-6 Cucharadas

Procedimiento:

Trabaja la margarina con la harina y la sal hasta que queden los grumos del tamaño de garbanzos; agrega el agua poco a poco, usando solamente la que sea necesaria. De esta masa se pueden formar dos bolas, que luego se extiendan para cubrir la fuente donde se horneará el Quiche.

Relleno del Quiche

Ingredientes:

Huevos.....5 Grandes
Queso Gruyère o Suizo, rallado.....1Taza (240 grs.)
Queso Crema.....1 Barra de 190 grs.
Harina.....2 Cucharadas
Tocino, picado y frito.....120 Gramos (1/2 Taza)
Cebollita Verde, picada y frita.....1/4 Taza
Brócoli, cortado y sancochado.....2 Tazas
Media Crema.....240 ml. (1Taza)
Leche Fresca.....2 Tazas
Sal.....1/2 Cucharadita

CHRISCAKES
Curso de Pays Salados
Hermosillo, Sonora
Tel. 212-1350 Celular 662-204-0472
E-mail: civ@vidalint.com

Procedimiento:

Precalienta el horno a 350° F. (175° C.); prepara la costra de harina (cruda, no horneada) en un recipiente para pay de 9 pulgadas.

Bate los huevos en un recipiente, añadiendo los quesos, la media crema, la leche, la harina, el tocino, las cebollitas y la sal. Vacía esta mezcla a la costra sin hornear.

Hornea por 40-50 minutos, o hasta que un cuchillo insertado en el centro salga limpio.

Sácalo del horno y déjalo reposar uno 25 minutos antes de partirlo.

Pay de Chile Poblano

Chiles Poblanos, tatemados, pelados y desvenados.....	12 grandes
Queso Chihuahua o Monterey Jack, cortado en cubos.....	250 Gramos
Cebolla picadita.....	1/4 Taza
Ajo fresco, picadito.....	1 diente grande
Huevos.....	6 Huevos
Sal.....	3/4 Cucharadita

Crema Fresca:

Crema para Batir Lyncott.....	1 1/2 Tazas
Crema Acidificada.....	3 Cucharadas

Procedimiento:

Prepara la *Crema Fresca* con anticipación: revuelve las cremas, cúbre las y déjalas reposar a temperatura de ambiente por unas 8 horas, hasta que se espese la mezcla. Refrigérala hasta que la vayas a usar.

Tatema los chiles, mételas a una bolsa de plástico para que suden, y luego les quitas las cascarras y las venas con sus semillas. Seca los chiles con una servilleta de la cocina.

Precalienta el horno hasta los 350 grados F. (170 C.). Cubre la fuente para pay por dentro con mantequilla (de preferencia que sea refractario o de porcelana). Abre los chiles y colócalos en el fondo de la fuente, y que se extiendan las orillas

CHRISCAKES
Curso de Pays Salados
Hermosillo, Sonora
Tel. 212-1350 Celular 662-204-0472
E-mail: civ@vidalint.com

anchas a media pulgada (2.5 cms.) más alto que los costados de la fuente.
Cubre así todo el fondo del recipiente.

Muele finamente el queso con la cebolla y el ajo en la procesadora de alimentos por unos 30 segundos. Agrega los huevos y la sal. Procesa hasta que esté bien finito todo, parando para raspar los costados, hasta que todo esté suavcito. Agrega la Crema Fresca, mezcla bien todo, y viértelo arriba de los chiles en el recipiente. Dobla las solapas de los chiles de la orilla hacia el centro, cubriendo la mezcla de queso y crema.

Hornea hasta que se dore la superficie. Puedes comprobar que esté en su punto, metiendo un cuchillo cerca del centro y que salga limpio.

QUICHE IMPOSIBLE

Ingredientes:

Leche Fresca.....	1½ Tazas
Huevos.....	3 Huevos
Harina Preparada Bisquick.....	1/2 Taza
Chorizo	250 gramos
Cebolla picada, de preferencia amarilla.....	1 Taza
Chile jalapeño o serrano fresco, picado.....	¼ Taza
Aceite de Oliva.....	1 Cucharada
Queso Manchego o Cheddar, rallado.....	1 Taza

Procedimiento

Precalienta el horno a 400 grados F. (200 grados C.). Engrasa un recipiente para quiche y ponlo aparte.

Calienta el aceite y acitrónala la cebolla y el chile, luego echa el chorizo y guísalo por 4-5 minutos, o hasta que todo quede suavcito. Apaga la flama y deja que se enfrie unos minutos mientras preparas los otros ingredientes.

Con el globo de mano, bate bien los huevos, la leche y la harina, luego echa el queso, y después el chorizo con la cebolla y el chile. Agrega sal y pimienta al gusto.

CHRISCAKES
Curso de Pays Salados
Hermosillo, Sonora
Tel. 212-1350 Celular 662-204-0472
E-mail: civ@vidalint.com

Vierte todo junto al recipiente engrasado, y mételo al horno por 40-50 minutos, o hasta que un cuchillo metido al centro salga limpio. Deja que el quiche repose unos diez minutos antes de partirlo. Rinde 4 porciones.

Pizza Mañanera

Ingredientes:

Mantequilla o Margarina, dividida en dos partes.....	2 Cucharadas
Huevos.....	3 Grandes
Leche de Clavel o de Litro.....	1/4 Taza
Sal.....	1/2 Cucharadita
Papa cruda, rallada.....	4Tazas
Cebolla Blanca, picada.....	1 Taza
Chile Bola Verde (Morrón) fresco, picado.....	1/2 Taza
Jamón, picado (se puede usar también, chorizo, chilorio o champiñones).....	2 Tazas
Tomate Fresco, en rebanadas finas.....	1 Grande
Queso Cheddar o Manchego, rallado.....	1 Taza

Procedimiento:

Precalienta el horno a 400° F. (200° C.). Engrasa con la mitad de la margarina, una charola para hacer pizza de 14 pulgadas y ponla aparte. Bate los huevos en una cacerola, agrega la leche y la sal y revuelve bien la mezcla. Añade la papa rallada y mezcla bien todo hasta combinarlo perfectamente. Vierte la mezcla a la charola engrasada y acomódala a manera de formar la costra para la pizza.

Hornea esto por unos 15 minutos, o hasta que se doren las orillas un poco.

Acitrona la cebolla y el chile picado por unos minutos con la otra parte de la margarina, en una sartén. Agrega el jamón o los ingredientes preferidos. (si usas chorizo o tocino, tiene que ir ya guisado) Dora ligeramente estas cosas, luego apaga la sartén y déjala reposar mientras que sacas la costra del horno y la cubres con las rebanadas de tomate.

Encima del tomate, vierte la mezcla de jamón, etc. Esparce el queso rallado encima de todo, y hornea la pizza a la misma temperatura por unos 10-15 minutos, hasta que se derrita el queso. Al sacarla del horno, déjala reposar unos 10 minutos antes de partirla, luego sírvela en rebanadas igual que una pizza normal.

Pay Individual de Pollo

Ingredientes:

Masa para hacer la costra del pay.....	1 Receta
Pollo cocido, cortado en cuadritos.....	2 Tazas
Zanahorias y Chicharos congelados.....	1 Taza
Papas precocidas, en cuadritos.....	1 Taza
Leche fresca.....	1 Litro
Harina.....	3 Cucharadas
Consomé de Pollo.....	1½ Cucharadita
Mantequilla o Margarina.....	2 Cucharadas

Procedimiento:

Extiende la masa y forra 6 moldes para pay individual. Deja masa suficiente para hacerles una tapa a cada paycito.

En una sartén, derrite la margarina y fríe la harina hasta que cambie de color, luego échale la leche, revolviendo hasta que espese la leche. Agrega el consomé de pollo, y espera a que hierva la leche.

Inmediatamente echa las verduras y el pollo, y deja que se combine todo al calor de la flama. Sirve las porciones individuales en cada paycito, y ahora extiende la masa restante y cubre los pays. Puedes hornearlos enseguida, o dejarlos enfriar para congelarlos y hornearlos en una fecha posterior.

Se hornean a 350 grados Fahrenheit, o a 175 grados centígrados, por 25-30 minutos, o hasta que doren. Si los metes congelados al horno, calcula unos 15 minutos más.

Cacerola de Surimi

Ingredientes:

Mantequilla o Margarina.....	2 Cucharadas
Chile Morrón (Bola) picado.....	1/4 Taza
Surimi, descongelado y separado en porciones medianos.....	1/2 Kilo
Crema Acidulada.....	1/2 Taza
Cebolla picada.....	1/4 Taza
Jugo de Limón.....	1 Cucharada
Catsup o Aderezo para Mariscos.....	1 Cucharada
Pan Molido o galletas Ritz Molidas.....	1 Taza
Mantequilla o Margarina.....	1 Cucharada

Procedimiento:

Precalienta el horno a 350° F. (175°C.) Engrasa con margarina, una fuente de hornear chica, de capacidad mínima de 1.5 litros.

Derrite la primera cucharada de margarina para sofreír el chile morrón y la cebolla; agrégalos ya blanditos a los demás ingredientes y revuelve bien, luego vacía todo a la fuente de hornear.

En otro traste, combina las galletas o pan molido, con la segunda cucharada de margarina. Esparce esta migaja sobre la mezcla del surimi.

Hornéalo 25-30 minutos, o hasta que se dore un poco la galleta de arriba. Sírvelo caliente.