

LOS SECRETOS DEL

6

GRAN ASADOR 2013

ClarínX

EL GRAN LIBRO
DEL ASADO

HÍGADO A LA TELA, RIÑÓN A LA
PROVENZAL Y PAMPLONA DE LOMO

Parrilla
Uruguaya por
EL ESTREBE

Receta sorpresa de
Restaurante
El Buen Sabor



EL ESTREBE



Este restaurante propone lo mejor de la clásica parrilla uruguaya. Aquí la leña está siempre ardiente y la carne nunca marcada. Todo se hace en el momento. Se pide paciencia, pero el resultado lo vale.

» LA INFO

- Dirección: Peña 2475
- Tel.: 4803 0282 /3
- Web: www.elestrebe.com.ar
- Mail: info@elestrebe.com.ar
- Precio promedio por persona: \$150
- Forma de pago: efectivo y las principales tarjetas
- Capacidad: 96 comensales
- Servicios: Wi-Fi, menú ejecutivo, aire acondicionado, reservas y estacionamiento sin cargo
- Horario: todos los días mediodía y noche





ENTREVISTA **RUBÉN MEDINA, PARRILLERO DE EL ESTREBE**

El cuidador del sabor

Partió de su tierra natal, Tucumán, en busca de su destino. Estudió con el Gato Dumas y fue descubriendo los secretos que unen a la carne con el fuego pasando por distintos asadores. Desde hace tres años dirige la parrilla de El Estrebe.

Si alguna vez cruzó el charco que separa a la Argentina del Uruguay, habrá probado los famosos asados a leña que allí preparan. De este lado del río, la parrilla El Estrebe, en el barrio de Recoleta, se encarga de difundir esas especialidades desde 2008. Su nombre remite a una especie de trípode de hierro cuyo origen se remonta a la antigua Europa y que, llegado a América, fue adoptado por los gauchos para poder hacer asados donde el hambre los encontrara.

Rubén Medina, el parrillero, cuenta que siempre tiene leña ardiendo para alimentar la parrilla, porque en Uruguay el asado se hace con leña o mitad leña y mitad carbón, según el asador lo quiera más o menos ahumado.

Este parrillero de 47 años es tucumano y empezó su carrera en el año 86, de la mano del Gato Dumas. Tras un largo recorrido por varios asadores porteños, desembarcó en El Estrebe, donde muestra su buena mano con el asado del medio, el vacío del fino y las especialidades uruguayas que va a encontrar en esta colección: pamlonas de pollo, lomo o cerdo, y el riñón o hígado a la tela, todas recetas en las que

se luce el sabor y la textura que les da la crepinette. El corte preferido de Medina es el chuletón de ojo de bife, que compite sólo con el loco que le hace su mujer.

Alejandra Cabanelas, propietaria de este local, cuenta que trabajan exclusivamente con carne de novillo "pesadito", con los kilos necesarios para que tenga sabor y a la vez sea tierno. Nada está marcado, todo se cocina en el momento y sale en el punto que quiere el comensal.

Para Medina, el mayor secreto de El Estrebe está en lograr el punto de maduración de los cortes. La carne con hueso se deja macerar 15 días en la cámara para que concentre su sabor.

Mientras se espera que marche el asado, se pueden pedir morrones, cebollas o provoletas rellenos y a las brasas.

Para acompañar la carne hay ensaladas especiales y unas deliciosas papas fritas con cebollas de larga cocción, para que queden dulzonas. Tienen una carta de vinos muy interesante, pero es un buen lugar para pedir un Tannat, la cepa emblemática del Uruguay.

- Cebolla 200 gramos
- Aceite 2 cucharadas
- Sal y pimienta a gusto

» INGREDIENTES

- Tomates secos 8
- Queso provolone en láminas 300 gramos
- Aceitunas negras 100 gramos

- Jamón cocido de muy buena calidad 4 lonjas
- Crepinette 300 gramos

DIFICULTAD
MEDIA



PREPARACIÓN
60 MINUTOS + ESPERAS



COSTO
MEDIO



RINDE
4 PORCIONES



ENTRADA

Provoleta criolla

Es hora de probar una provoleta diferente. Arrollada y rellena con tomates secos, aceitunas, jamón cocido y, claro, queso provolone. Una idea para sorprender.

Los secretos de **El Estrebe** por **RUBÉN MEDINA***

01 Pelar y picar la cebolla. Rehogarla en una sartén con el aceite, hasta que esté tierna y transparente. Salpimentar.

Hidratar 20 minutos los tomates en una cazuelita con agua caliente. Escurrirlos muy bien sobre papel absorbente o un repasador limpio, vuelta y vuelta.

02 Colocar las láminas de queso provolone de manera tal que formen 2 rectángulos de 20 por 30 cm.

03 Cubrir medio rectángulo con las lonjas de jamón.

Distribuir encima la cebolla rehogada, los tomates hidratados y las aceitunas negras.

04 Enrollar el queso con cuidado. Envolver los rollos en dos rectángulos de crepinette, cerrando muy bien los costados para que no se escape el relleno.

05 Preparar las brasas y, cuando la parrilla esté bien caliente, cocinar los rollos de queso apenas 5 minutos, girándolos. Sólo debe dorarse la crepinette y sellarse el queso por fuera.

* Parrillero de El Estrebe.

» TIPS

- ➔ Las láminas de queso deben estar cortadas lo suficientemente finas como para que sea posible enrollar la preparación.
- ➔ Tener en cuenta que esta provoleta es particular porque se hace con fetas de queso provolone, que no es lo mismo que la provoleta parrillera.

» INFALTABLE

Crepinette: es una membrana que envuelve el estómago del cerdo. Se vende en láminas, en mercados bien provistos o por encargo. Es muy parecida a una telaraña y su textura grasa ayuda a humectar la carne. La crepinette se dora fácilmente y la preparación queda bien crocante.



» INGREDIENTES

- Lomo 400 gramos
- Tomate 1
- Morrón asado 1
- Sal y condimento (puede ser salsa criolla) a gusto
- Queso sabroso a elección 1 trozo de 10 por 4 cm
- Jamón cocido 1 o 2 lonjas
- Panceta 2 lonjas
- Crepinette 1 lámina (150 g)

24 euros

Es el precio al que se vende un kilo de lomo argentino en cualquier país de la Unión Europea.

DIFICULTAD
MEDIA



PREPARACIÓN
60 MINUTOS + ESPERAS



COSTO
MEDIO



RINDE
2 PORCIONES



PLATO FUERTE I I

Pamplona de lomo

Al abrir la cola de lomo y machacarla, se obtiene una pieza fácil de enrollar. Lleva adentro un paquete de jamón, queso y lo que usted quiera ponerle. Pincele con salsa criolla, chimichurri o cualquier otro saborizante. Un plato de primera, pedido por muchos.

178

» CORTE DE LA VACA LOMO



Se ubica a la altura de las 6 vértebras lumbares y las 3 últimas dorsales. Es decir a la misma altura que el bife angosto, separado de éste por el hueso en T. Tiene 3 partes: cabeza, centro y cola.

» INFALTABLE

Salsa criolla: cortar en cubitos de 3 mm 1 tomate, 1 morrón rojo, 1 verde, 1 amarillo y 1 cebolla. Picar bien 1 diente de ajo. Mezclarlos y sumar sal, pimienta, 50 cc de vinagre y 50 cc de aceite de maíz. Dejar reposar 1 día en la heladera. Se le puede agregar laurel o tomillo fresco.



PLATO FUERTE II Pamplona de lomo



Los secretos de **El Estrebe** por **RUBÉN MEDINA***

01 Se puede usar la cola del lomo y reservar el corazón para otra preparación. Abra la carne al medio, como un librito. Le va a quedar un cuadrado de 15 cm. Macháquelo hasta que quede de 1 cm de espesor. Llevar a la heladera.

02 Lave el tomate y córtelo en rodajas. Luego corte en tiras el morrón asado y reserve.

03 Salpimiente la carne a gusto y píntela con el condimento que prefiera. Yo uso salsa criolla.

04 Prepare un bastón grueso de un queso sabroso (un trozo de 10 por 4 cm). Envuelva el queso con 1 o 2 lonjas de jamón cocido y, luego, con 2 lonjas de panceta. Coloque el paquetito en el centro del lomo y distribuya al costado las rodajas de tomate fresco y los bastones de morrón.

05 Enrolle la carne encerrando el relleno. Estire una lámina de crepinette sobre una tabla. Envuelva el lomo con dos vueltas, para que quede firme. Controle que los extremos estén bien cerrados. Lleve la pamplona a la heladera 1 hora.

06 Mientras tanto, prepare las brasas con leña de espinillo, o la que tenga. Espere a que estén bien encendidas.

07 Distribuya las brasas en el parrillero y caliente bien la parrilla. Regule los hierros a 30 cm para lograr un calor moderado. Tenga siempre más brasa a mano, por las dudas que necesite.

08 Cocine la pamplona de lomo a fuego lento, unos 20 minutos. Girela con una pinza y cocine 20 minutos más. Retire y sirva con papas fritas o ensalada de hojas.

* Parrillero de El Estrebe.

» TIPS

➔ Esta pamplona también puede hacerse con una suprema de pollo deshuesada. Una suprema chica por persona o una bien grande para dos.

➔ Los quesos ideales para rellenar la pamplona son los semiduros. Por ejemplo, un dambo o un buen Mar del Plata. La provoleta da un sabor especial.

» EN LA CARNICERÍA

El lomo se vende entero, fraccionado o en medallones. En los supermercados se consigue en bandejas. Tiene un color rojo o rosado intenso y muy poca grasa. Es muy tierno porque es un músculo que la vaca no trabaja. Se adapta a todo tipo de cocción: plancha, fritura, horno o parrilla.





» INGREDIENTES

- Pimientos rojos carnosos 4
- Panceta ahumada 100 gramos
- Jamón cocido 100 gramos
- Queso mozzarella 100 gramos
- Sal y pimienta a gusto
- Huevos duros 2
- Ajo 1 diente
- Perejil picado 2 cucharadas

DIFICULTAD
MEDIA



PREPARACIÓN
60 MINUTOS



COSTO
MEDIO



RINDE
4 PORCIONES



VEGETALES A LA PARRILLA

Morrón Estrebe

Un asado es un festejo. Por eso, ponerle color es parte del ritual. La carne necesita un poco de alegría en los platos, como estos morrones rellenos con mozzarella y jamón.

Los secretos de **El Estrebe** por **RUBÉN MEDINA***

01 Lavar los pimientos.

Preparar las brasas y, cuando estén bien encendidas, asar los pimientos sobre la parrilla, girándolos con una pinza. Es necesario cuidar que no se rompan. Cuando estén tiernos y con la piel quemada, retirarlos.

02 Ponerlos dentro de un recipiente hermético o en una bolsa de nailon. Dejar que se enfrien para que la piel se amolde. Pelarlos bajo el agua de la canilla.

Ahuecar el centro retirando el cabo. Descartar las semillas.

03 Picar la panceta ahumada, el jamón cocido y la mozzarella. Mezclarlos en un bol y salpimentar a gusto. Picar los huevos duros y reservar.

Pelar y picar el diente de ajo. Mezclarlo con el perejil picado.

04 Rellenar el hueco de cada pimiento con la mezcla de jamón, panceta y queso. Llevar los morrones a la parrilla apenas unos minutos, para que el queso se derrita y quede gratinado.

05 Servir los morrones rellenos con una lluvia del huevo duro picado fino, más el ajo y perejil.

* Parrillero de **El Estrebe**.

» TIPS



Este plato queda muy bien con los morrones de calahorra. Son muy carnosos, cortos y redondos, como un tomate, con una punta que les da forma de corazón.



Una opción interesante es pincelar el morrón, ya cocido y relleno, con aceite de oliva antes de llevarlo a la parrilla por segunda vez. Quedan sabrosos y menos secos.

» INFALTABLE

Ajo: muy amigo del morrón a la parrilla en todas sus formas. Se puede agregar mientras el morrón se cocina (de esta manera el ajo toma temperatura y despierta sus aromas) o, una vez cocido, se aliña el morrón limpio y abierto al medio con aceite de oliva y ajo fresco picado. También puede perfumar el aceite.



» INGREDIENTES

- Bondiola de cerdo de 400 gramos 2 trozos
- Tomates secos a gusto
- Sal y pimienta a gusto
- Chimichurri casero para pincelar
- Queso tybo, de 70 gramos cada uno, 2 trozos
- Crepinettes de 150 gramos 2
- Jamón cocido 2 lonjas
- Panceta ahumada 4 lonjas
- Hojas de albahaca a gusto

DIFICULTAD
MEDIA



PREPARACIÓN
90 MINUTOS



COSTO
MEDIO



RINDE
4 PORCIONES



PLATO FUERTE III

Pamplona de cerdo

Superclásico uruguayo, El Estrebe la hace con bondiola, un corte muy sabroso por la grasa intramuscular que tiene. Marcha rellena con queso, jamón y panceta.

» CORTE DEL CERDO BONDIOLA

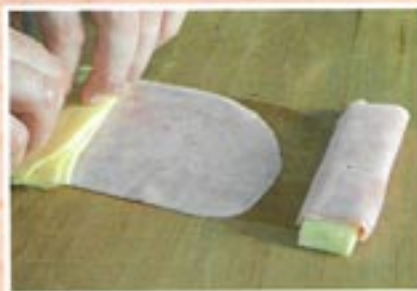


Es el cogote o pescuezo deshuesado. El cerdo se corta al medio siguiendo la columna vertebral y el pescuezo queda dividido en dos. Cada parte es una bondiola.

» INFALTABLE

Chimichurri Estrebe: poner en un recipiente 100 gramos de condimento para pizza, 50 de aji molido y 4 ajos triturados. Agregar 300 cc de agua caliente. Dejar humectar los condimentos secos y luego añadir 250 cc de vinagre de alcohol, 150 cc de aceite de maíz y sal.

PLATO FUERTE III Pamplona de cerdo



Los secretos de **El Estrebe** por **RUBÉN MEDINA***

01 Quite parte de la grasa visible y guarde la carne en la heladera.

02 Prepare las brasas con leña de espinillo, o la que tenga a mano. Los uruguayos prefieren la leña, antes que el carbón.

03 Cuando la brasa esté a punto, distribúyala bajo la parrilla y caliente los hierros. Luego regule la altura a 30 cm, para lograr un calor moderado. Tenga a mano más brasa para reponer en la parrilla a medida que la vaya necesitando.

04 Hidrate los tomates secos en un bol con agua hirviendo, entre 10 y 20 minutos (el tiempo depende de la textura del tomate. Mientras más seco, más tiempo). Escúrralos y reserve.

05 Machaque los trozos de bondiola como si se fuese a preparar milanesas. Las rodajas tienen que

quedar de unos 15 cm de diámetro y 1 cm de alto, aproximadamente.

06 Salpímiente la carne y pintela con un buen chimichurri casero.

07 Envuelva dos trozos de queso tybo con una lonja de jamón cocido. Luego envuelva con 2 lonjas de panceta ahumada. Coloque en el medio de cada rodaja de bondiola un paquete de queso. Arriba, forme una hilera con los tomates hidratados y cúbralos con albahaca.

08 Enrolle los bifes y envuélvalos con un trozo de crepinette: dele 2 vueltas para que quede bien firme.

09 Cocine las pamplonas en la parrilla a fuego lento, unos 20 minutos. Delas vuelta con una pinza y cocínelas 20 minutos más. Retire y sirva media pamplona por plato.

* Parrillero de El Estrebe.

» TIP



La crepinette tiene múltiples usos en la gastronomía uruguaya. Es ideal para hacer un matambre relleno y arrollado o para cocinar al horno o en la parrilla. Como es grasosa, con el calor se derrite y le deja a la pieza un sabor único y espectacular.

» EN LA CARNICERÍA



La bondiola se vende entera o en bifes y se puede asar de ambas maneras. La carne es rosada y la grasa bien blanca. También tiene grasa infiltrada, que es la que le da sabor y la hace jugosa. Conviene retirar la grasa exterior.



- Rúcula 1 atado
- Radicheta 1 atado
- Espinaca 1/2 atado
- Lechuga mantecosa 1 planta chica

» **INGREDIENTES**

- Lechuga morada 1 planta chica
- Blanco de apio 3 ramas
- Queso parmesano 150 gramos
- Palmitos 1 lata chica
- Vinagre de vino 1 cucharada
- Sal y pimienta a gusto
- Aceite de oliva 3 cucharadas

DIFICULTAD
BAJA



PREPARACIÓN
20 MINUTOS



COSTO
MEDIO



RINDE
4 PORCIONES

**ENSALADA****De la casa**

Ingredientes fáciles de conseguir, sencilla de hacer y perfecta para acompañar distintas carnes. Una receta rica y práctica para no dejar pasar.

Los secretos de **El Estrebe** por **RUBÉN MEDINA***

01 Lavar todas las hojas en varias aguas. En el último enjuague agregue un chorrito de vinagre. Descartar raíces o tronquitos.

02 Secar las hojas posándolas sobre un repasador limpio, vuelta y vuelta, el tiempo suficiente para que escurra el agua. O usar el escurridor de vegetales. Cortarlas en juliana y acomodar las hojas en una ensaladera grande.

03 Lavar bien el blanco de apio, si tuviera hilos gruesos, pelar los tallos con un pelapapa. Cortarlo en rodajitas finas.

Pasar el pelapapa sobre el queso para obtener finas láminas. Cortar los palmitos en rodajas finas.

04 Preparar una **vinagreta**: mezclar el vinagre con sal y pimienta. Sumar de a poco el aceite de oliva y batir para que emulsione.

05 Acomodar el apio sobre las hojas, luego los palmitos y, por último, el queso parmesano. Condimentar con la vinagreta y servir.

* Parrillero de El Estrebe.

» **TIPS**

Se llama "blanco" de apio a los tallos tiernos interiores. Las hojas que corresponden a estos tallos son frescas y crujientes. Pueden incluirse en la ensalada.



Mientras más estacionado sea el queso parmesano, más intenso es su sabor. Para reconocerlo, es importante que se vea sin humedad, con su pasta color marfil.

» **INFALTABLE****Centrifugador de vegetales:**

es un recipiente que contiene un colador y una tapa con una manija giratoria, que hace girar el colador expulsando el agua de las hojas lavadas al recipiente contenedor. Quedan frescas y secas, listas para aderezar. Se vende en bazares y supermercados.





» INGREDIENTES

- Riñón de ternera o de novillo 1
- Panceta ahumada 3 lonjas
- Ajo y perejil picado 4 cucharadas
- Sal gruesa 1 tazón
- Crepinettes 3
- Aceite de oliva 1 pocillo
- Sal y pimienta a gusto

DIFICULTAD
MEDIAPREPARACIÓN
45 MINUTOS + ESPERASCOSTO
MEDIORINDE
2 PORCIONES

PLATO FUERTE IV

Riñón a la provenzal

El riñón es una de las achuras preferidas en una parrillada. Hay que darle el punto justo para que no se seque. Con esta fórmula uruguaya podrá probar una versión deliciosa.

Los secretos de El Estrebe por RUBÉN MEDINA*

01 Limpie el riñón quitando toda la grasa. Córtele a lo largo en 3 tiras y póngalo en una fuente con sal gruesa. Déjelo reposar 1 hora en la heladera para que suelte la sangre.

02 Mientras tanto, prepare las brasas con leña, en un canasto de metal. Cuando la brasa esté lista, distribúyala debajo de la parrilla y deje que se caliente.

03 Regule los hierros a 30 cm de altura y ubique las brasas como para tener un fuego moderado. Tenga a mano más brasa por si fuera necesario.

04 Retire el riñón de la heladera, enjuague y séquelo con

papel absorbente.

05 Salpimiente los trozos de riñón y fórrelos con 1 lonja de panceta ahumada. Envuelva con un cuadrado de crepinette de cerdo (100 gramos aproximadamente) y cierre los extremos.

06 Cocine los paquetes en la parrilla caliente, pero a fuego lento, 10 minutos por lado.

07 La salsa provenzal: mientras el riñón se cocina, mezcle 4 cucharadas de ajo y perejil picados, con sal, pimienta y el aceite de oliva.

08 Retire los paquetitos y sívalos con la salsa aparte.

* Parrillero de El Estrebe.

» TIP



La crepinette se consigue en granjas bien provistas, frigoríficos y grandes carnicerías. Se puede conservar en el freezer hasta 3 meses y descongelar a medida que se necesite.

» INFALTABLE

Sal gruesa: es un elemento deshidratante. Los riñones se maceran con sal gruesa para que suelten la sangre. De esta manera nos aseguramos que tengan mejor sabor.



» **INGREDIENTES**

- Papas 4
- Sal y pimienta a gusto
- Batatas 4 chicas
- Pan rallado 2 tazas
- Huevos 4
- Ajo 2 dientes
- Perejil picado 4 cucharadas
- Aceite para fritura profunda (por lo menos 1/2 litro)

DIFICULTAD
BAJA

PREPARACIÓN
60 MINUTOS

COSTO
MEDIO

RINDE
4 PORCIONES
**GUARNICIÓN**

Peras de puré

Artesanales, ricas y dulzonas, las peras se moldean con puré de papa y batata. Una técnica semejante a las papas noisette que se compran en el súper.


 Los secretos de **El Estrebe** por **RUBÉN MEDINA***

01 Lavar las papas y cocinarlas en una cacerola con abundante agua salada, unos 20 minutos o hasta que estén tiernas. Retirarlas, pelarlas y preparar un puré consistente. Hay que obtener 400 gramos (2 tazas) de puré.

02 Lavar las batatas y cocinarlas en una cacerola aparte (tienen un punto de cocción distinto al de las papas). Llevan 30 minutos (chequear que estén listas). Retirarlas, pelarlas y preparar un puré también consistente. Hay que obtener 400 gramos de puré.

03 Moldear el puré de papa por un lado y el de batata

por otro, dándoles forma de pera. Una vez formadas, pasarlas por pan rallado y reservar.

04 Batir los huevos y mezclarlos con sal y pimienta. Pelar y picar el ajo. Mezclarlo con el perejil picado y sumarlo a los huevos.

Pasar las peras por el huevo batido y rebozarlas nuevamente con pan rallado.

05 Freírlas en una cacerola con aceite caliente, en fritura profunda, hasta que estén doradas. Escurrirlas sobre papel absorbente y servir las calientes con la carne elegida.

* Parrillero de El Estrebe.

» **TIPS**

Para que las peras tomen forma, es fundamental que el puré salga seco. Si duda de la consistencia, se puede secar unos minutos sobre la hornalla, mezclando constantemente.

» **INFALTABLE**

Pan rallado: elija las bolsitas que digan "pan rallado", no "rebozador". También puede utilizar panko, un subproducto del pan lactal, más aireado y liviano.



» INGREDIENTES

- Aceite de oliva 100 cc
- Pimienta negra 1 cucharada de té
- Pimienta blanca 1 cucharada de té
- Pimienta verde 1 cucharada de té
- Vinagre de alcohol 2 cucharadas
- Chiles 5
- Pimiento rojo 1
- Pimiento verde 1
- Pimiento amarillo 1

DIFICULTAD
BAJA



PREPARACIÓN
30 MINUTOS + ESPERAS



COSTO
BAJO



RINDE
4 PORCIONES



SALSA

De chiles

Es muy sabrosa. La intensidad del picante es regulable según el gusto del consumidor. Se lleva muy bien con todo tipo de carnes: ave, cerdo y vaca.



Los secretos de **El Estrebe** por **RUBÉN MEDINA***

01 Colocar en un bol el aceite de oliva, sumar los granos de pimienta negra, blanca y verde. Dejarlos hidratar con el aceite 2 horas. Agregarle el vinagre, mezclar y reservar.

02 Abrir los chiles al medio y descartar las semillas.

Limpiar los morrones. Retirar los tallitos, abrirlos al medio

y, pasando un cuchillo, eliminar las nervaduras y semillas.

03 Picar los chiles y cortar los morrones en pequeños cubitos. Sumarlos a la mezcla de pimienta y aceite, y dejar reposar 1 día en la heladera antes de utilizar.

* Parrillero de El Estrebe.

» TIPS

➔ A las salsas picantes hay que probarlas de a poco hasta comprobar cuánto es bueno para cada uno. No se salsea la carne. Se coloca un poco al borde del plato y se va pasando levemente cada bocado.

➔ Para un resultado bien picante, sumar las semillas de los chiles.

» INFALTABLE

Vinagre de alcohol: se produce sobre la base de alcohol puro de caña de azúcar. Es la variedad más utilizada en la Argentina tanto en gastronomía como para multiplicidad de usos domésticos. Su sabor es más fuerte que el del vinagre de manzana y de vino. Ideal para escabeches.



» INGREDIENTES

- Membrillos 1/2 kilo
- Agua 100 cc y extra para la cocción de los membrillos
- Queso cremoso 600 gramos
- Azúcar 1/2 kilo, aproximadamente, y extra para las budineras
- Budineras chicas, largas y finas 2

DIFICULTAD
ALTA



PREPARACIÓN
90 MINUTOS + ESPERAS



COSTO
MEDIO



RINDE
4 PORCIONES



POSTRE

Martín Fierro

Queso y dulce de membrillo es un final glorioso para un asado bien criollo. Pero éste viene con un plus: el dulce de membrillo es casero. Eso sí, que el queso sea bien sabroso.



Los secretos de El Estrebe por RUBÉN MEDINA*

01 Lavar los membrillos con un cepillito bajo el chorro de la canilla. Eliminar la pelusa de la piel. Cortarlos en mitades, sin pelar, y ponerlos en una olla con agua. Llevar al fuego hasta que estén tiernos (el tiempo depende de la textura y tamaño del membrillo. Hay que probar pinchándolos con un tenedor). Escurrir y dejar enfriar.

02 Pelar los membrillos y sacarles las semillas. Triturarlos con un pisapapa, licuadora o minipimer. Pesar la pulpa obtenida. Luego pesar igual cantidad de azúcar.

03 Poner en una olla el puré de membrillo, los 200 cc de

agua y el azúcar, y cocinar a fuego medio de 20 a 40 minutos, mezclando cada tanto con cuchara de madera, hasta que la mezcla tome un color rojizo.

04 Espolvorear las budineras con azúcar. Verter el dulce de membrillo caliente y dejarlo enfriar. Esperar que tome consistencia sólida antes de consumir.

05 Cortar el queso en rodajas y distribuirlo en platos. Cortar rodajas de dulce de igual tamaño. Acomodarlas sobre el queso y servir.

* Parrillero de El Estrebe.

» TIPS

➔ Cuando cocine los membrillos, no tire el agua de la olla, la piel y las semillas porque pueden servir para preparar jalea de membrillo.

➔ En la Argentina este plato se llama vigilante. También funciona con quesillo norteco y dulce de batata.

» INFALTABLE

Queso: no confundir queso cremoso, de pasta blanda, con queso crema, que es untable. Hay distintos tipos, el cuartirolo es el más conocido. También está el Mar del Plata, de pasta semidura. Pero tiene que ser de sabor neutro para que no compita con el membrillo.

