

Bizcocho artesano

El sueño de Olga Lucía Bernal era recuperar la panadería tradicional y su proyecto se materializó en *Árbol de Pan*, una de cuyas especialidades navideñas son los *Rollos de canela*. Para hacerlos: forma una corona con 500 g (16 oz) de harina de trigo. En la parte externa pon 1 cucharada de sal y en el centro, 2 huevos, 60 g (2 oz) de azúcar y 1 cucharada de levadura. Amasa bien. Rompe la masa, añade 200 g (6,6 oz) de mantequilla fría y sigue amasando por 20 minutos. Deja reposar hasta que duplique su volumen. Para el relleno: bate 1 huevo, 100 g (3,5 oz) de azúcar, 20 g (½ oz) de fécula de maíz y unas gotas de esencia de vainilla. Cuando esté bien batido, añade 1 taza (8 oz) de leche recién hervida y sigue mezclando. Luego, viértelo en una olla con 1 taza (8 oz) de leche recién hervida y sigue batiendo hasta que la crema tome su punto, agrega mantequilla fría y revuelve hasta que se mezclen. Para formar los rollos, estira la masa con un rodillo formando rectángulos de 5 milímetros (0,2 pulgadas). Esparce la crema pastelera y encima la canela en polvo; enrolla y corta piezas de 5 cm (2 pulgadas) de ancho. Distribuye los rollos en una lata engrasada y hornea durante 20 minutos a 200 °C (390 °F).



Al ritmo de samba

El restaurante La Ventana del Hotel Hilton celebró el festival gastronómico de Brasil y uno de los platos estrella fue el *Camarón na Moranga*. Ingredientes: 10 calabazas mini, 1 cebolla blanca, 2 cebollas de verdeo (solo la parte blanca), 2 dientes de ajo, 1 tomate, ¼ de taza (10 oz) de crema de leche, 400 g (13 oz) de puré de tomates, 500 g (1 libra) de camarones pequeños y limpios, sal y pimienta negra. Preparación: corta la parte superior de las calabazas y retira de su interior las semillas y las fibras. Envuélvelas en papel de aluminio y hornéalas a 190 °C (375 °F) por 45 minutos. Aparte, pica las cebollas y los ajos, sofríelos en aceite de oliva, luego añade el tomate cortado en cubos y sin piel, la crema de leche y el puré de tomate; cocina por 5 minutos. Agrega la sal y pimienta y los camarones, y deja en el fuego por 1 minuto más. Retira las calabazas del horno, raspa el interior y vierte la preparación de camarones. Lléalas de nuevo al horno por 25 minutos. Sírvelas y acompáñalas con arroz blanco.

Más que una bebida

Nespresso llegó a Colombia y con él puedes, además de tomar un café, preparar un *Pastrami de morrillo*, como nos enseñó el chef Alvaro Clavijo. Mezcla en un recipiente hondo 2 cucharaditas de sal rosada, 30 g (1 oz) de sal, 75 g (2½ oz) de azúcar morena y agua hasta que estén bien disueltas. Luego agrega 1 cucharadita de pimienta negra, 1 de clavo de olor, 1 de tomillo y 1 de canela, 1 hoja de laurel, 75 ml (2,5 oz) de café Nespresso y 500 g (1 libra) de morrillo. Tapa y lleva a la nevera de 5 a 15 días para curarlo.



Pasado este tiempo, cocínalo por 45 minutos, en la olla de presión, con agua o caldo de res o pollo. Reserva. Vuelve a combinar las especias (pimienta negra, clavo de olor, tomillo, canela) y reboza la carne en ellas. Hornéala cubierta con papel de aluminio, a 200 °C (390 °F) durante 15 minutos aproximadamente.

Arrope, una salsa para postres

En Nariño es toda una tradición y se utiliza para acompañar sobre todo helados o brownies. Paula Giraldo, de Helados de paila de mi pueblo, también típicos de esa región, nos enseña a prepararla. Pon a hervir 500 g (1 libra) de moras frescas con 240 g (8 oz) de azúcar, retira del fuego y deja enfriar. Licua y cuela.

