



MENÚ NUEVO LATINO PARA EL DÍA DEL JUEGO

Alitas de Pollo *Nuevo Latino*

Ceviche Ecuatoriano

Queso Fundido

Ensalada de Palmitos y Queso Fresco

Fabada

Las recetas son cortesía de Douglas Rodríguez, en nombre del Consejo de la Industria Vinícola

NOTAS DEL CONSEJO DE LA INDUSTRIA VINÍCOLA:

Para complementar los sabores levemente especiados y ácidos de los platillos latinos de Rodríguez, John Gillespie —presidente del Consejo de la Industria Vinícola— recomienda vinos más ligeros, que normalmente tienen un mayor contenido ácido, y notas dulces, especiadas o frutales. Los blancos preferidos incluyen el brillante Sauvignon Blanc o un Chardonnay sin roble. Para los fanáticos del tinto, sugiere un Pinot Noir levemente especiado, un Beaujolais con notas frutales, el tradicional Rioja de España u otros vinos tintos hechos con uvas tempranillo o garnacha.

CONTACTO:

Willy Villarreal

Axis | The Multicultural Agency

(310) 497-7642

wvillarreal@theaxisagency.com



ALITAS DE POLLO NUEVO LATINO

Estas alitas de pollo son una gran alternativa para reemplazar las alitas de búfalo por varias razones. No sólo son más saludables y fáciles de prepara —ya que son horneadas en lugar de fritas— sino que brindan una dimensión nueva de sabor, gracias al agregado de hierbas y especias, y el aporte de acidez de la cáscara de naranja.

48 alitas de pollo (6 libras), sin el extremo del ala
2 cucharadas de aceite vegetal
12 cebollas de verdeo, cortadas delgadamente en diagonal

Marinada

1 taza de vinagre blanco destilado
Cáscaras de 4 naranjas
Jugo de 4 naranjas
¾ de taza de miel
16 dientes de ajo pelados
4 cucharadas de semillas de cilantro tostadas
4 cucharadas de semillas de comino tostadas
2 cucharadas de orégano seco
2 cucharadas de ají molido
1 taza de hojas limpias de cilantro fresco
4 cucharadas de sal

Salsa Cabrales

4 onzas de queso roquefort Cabrales desmenuzado (o cualquier otro queso roquefort con no más de 6 meses de añejamiento)
8 onzas de mayonesa
8 onzas de crema agria
Jugo de 1 lima
10 toquecitos de salsa Tabasco
1 pizca de sal

Colocar todos los ingredientes de la marinada en una licuadora, procesarlos a velocidad máxima por un minuto y reservalos. Colocar todos los ingredientes de la salsa Cabrales en la procesadora de alimentos y procesarlos por 1 minuto. Verter la preparación en un bol y enfriar.

Realizar tres cortes superficiales en cada lado de las alitas. Reservar ½ taza de la marinada para bañar las alitas durante la cocción; cubrir el recipiente con papel plástico adherente y refrigerar. En un bol grande, sumergir las alitas en el resto de la marinada, cubrir con papel plástico adherente y refrigerar por 24 a 48 horas para permitir que el pollo absorba los sabores de la marinada.

Precalentar el horno a 350 grados Fahrenheit. Escurrir las alitas de pollo de la marinada y pasarlas por aceite vegetal para que no se peguen. Colocar las alitas de pollo en una bandeja para hornear y llevar al horno. Hornearlas por 10 minutos. Dar vuelta las alitas y bañarlas con la marinada reservada. Continuar la cocción en el horno por otros 10 minutos y volver a bañar con el resto de la marinada. Para comprobar si el pollo está listo, abrir con el filo de un cuchillo uno de los cortes superficiales. No debe haber sangre en el hueso y el ala debe estar dorada y caramelizada.



Para servir, espolvorear con las cebollas de verdeo picadas y servir las alitas acompañadas de la salsa Cabrales a un lado. La receta es para 12 porciones.

** Esta receta es cortesía de Douglas Rodríguez, en nombre del Consejo de la Industria Vinícola*



CEVICHE ECUATORIANO

Este ceviche es el equivalente latinoamericano del cóctel de camarones. El picor se puede adaptar a gusto. El aguacate con su textura fresca y cremosa brinda un contraste que limpia el paladar para el próximo bocado.

3 libras de camarones crudos medianos sin pelar
1 ½ galones de agua
3 limas en mitades
3 cucharadas de sal

Salsa

½ cebolla roja mediana, pelada y cortada en rodajas de ½ pulgada
2 tomates redondos
2 pimientos rojos
2 jalapeños verdes
1 onza de aceite vegetal
Jugo de 3 naranjas
Jugo de 3 limas
2 cucharadas de salsa *ketchup*
10 toquécitos de Tabasco
1 cucharada de pimienta negra
3 cucharadas de sal

Ceviche

1 cucharada de sal
Jugo de 3 limas
½ cebolla roja pelada y cortada delgadamente con un cuchillo muy afilado o mandolina japonesa
4 cebollas de verdeo, cortadas delgadamente en diagonal
¼ de taza de hojas limpias de cilantro fresco
3 aguacates pelados y deshuesados, cortados en cubos grandes

Cocción de los camarones: Colocar agua con 3 cucharadas de sal y tres medias limas en una olla grande. Hervir rápidamente a fuego alto. Colocar los camarones en el agua, aproximadamente entre 30 y 60 segundos, revolviendo en forma lenta y constante, hasta que estén cocidos en un 50% (la carne debe estar mitad blanca y mitad opaca en el centro al cortar longitudinalmente). Escurrir el agua, desechar las limas y colocar los camarones en una bandeja grande. Refrigerar durante 15 a 20 minutos. Una vez fríos, pelar los camarones completamente, cortarlos por la mitad longitudinalmente y retirarles la vena.

Para la salsa: Precalentar el horno a 450 grados Fahrenheit. Colocar la cebolla, el tomate, el pimiento rojo y los jalapeños en un bol grande con aceite vegetal y una cucharada de sal. Colocar en una bandeja de hornear y llevar al horno por aproximadamente 20 a 30 minutos, hasta que se vean ampollas en la piel de los pimientos y los jalapeños. Dejar enfriar levemente los vegetales, y retirar los tallos y las semillas de los pimientos y los jalapeños, dejándoles la piel. Colocar todos los ingredientes rostizados en una licuadora y procesarlos a velocidad máxima por un minuto. Colocar los vegetales procesados en un bol grande y agregar el *ketchup*, la salsa Tabasco, y el jugo de lima y de naranja. Sazonar a gusto con sal y pimienta, y refrigerar.



Preparación del ceviche: Colocar los camarones con sal en un bol grande y dejarlos por un minuto (para que la sal sea absorbida por los camarones y no sea disuelta por el jugo de lima). Verter el jugo de lima y dejar reposar otro minuto, hasta que los camarones empiecen a tornarse opacos. Agregar las cebollas y las cebollas de verdeo cortadas, más el cilantro, el aguacate y la salsa. Mezclar los ingredientes muy delicadamente para no aplastar el aguacate. Servir en platos previamente enfriados. La receta es para 12 porciones.

** Esta receta es cortesía de Douglas Rodríguez, en nombre del Consejo de la Industria Vinícola*



QUESO FUNDIDO

El queso fundido es una fondue mexicana que puedes servirles a tus amigos como una entrada festiva e interactiva. Esta es la versión fácil para microondas, perfecta para recibir invitados el día del juego.

3 chiles poblanos
4 hongos portobello sin tallo y sin laminilla
2 cucharadas de aceite vegetal
4 tomates tipo ciruelo
8 onzas de queso cheddar blanco rallado
8 onzas de queso mozzarella rallado
5 toquecitos de salsa Tabasco
¼ de taza de hojas limpias de cilantro fresco

1 docena de tortillas de harina de trigo de 10 pulgadas (1 paquete de 16 onzas)
1 paquete de 16 onzas de *chips* de tortillas de maíz

Para los chiles poblanos: Precalentar el horno a 450 grados Fahrenheit. Asar los chiles poblanos en una bandeja para horno por aproximadamente 15 a 20 minutos hasta que la piel se ampolle. Dejar enfriar levemente y retirar los tallos, las semillas y la piel. Cortar los chiles poblanos en cubitos pequeños.

Para los hongos portobello: Cortar los hongos en cubos medianos (¼ de pulgada). Calentar una sartén mediana a fuego alto y sofreír los hongos en aceite por aproximadamente 5 minutos hasta que se encojan a ¼ de su tamaño original y queden caramelizados. Retirar los hongos de la sartén y secar la fritura sobre papel absorbente.

Para los tomates: Cortar los tomates en cuartos y retirar las semillas y la película interna con un cuchillo pequeño. Cortar la carne del tomate con piel en cubitos pequeños.

Para las tortillas de harina de trigo: Precalentar el horno a 400 grados Fahrenheit. Cortar las tortillas en ocho triángulos iguales y colocarlos en una bandeja de hornear. Tostar por tandas sin encimar en el horno por aproximadamente 3 a 5 minutos, hasta que queden levemente crocantes.

Preparación del queso fundido: Mezclar los chiles poblanos, los hongos portobello, los tomates en cubitos, el cheddar blanco, la mozzarella y la salsa Tabasco en un bol para microondas. Cubrir con papel plástico adherente y llevar al microondas en máximo por 1 minuto. Retirar el papel plástico y revolver. Cubrir nuevamente con papel plástico, llevar al microondas en nivel máximo por 1 minuto y revolver. Repetir el proceso hasta que el queso se haya fundido por completo (generalmente de 3 a 5 minutos). Agregar el cilantro y servir inmediatamente con los chips de tortillas de harina de trigo y de maíz. La receta es para 12 porciones.

** Esta receta es cortesía de Douglas Rodríguez, en nombre del Consejo de la Industria Vinícola*



ENSALADA DE PALMITOS Y QUESO FRESCO

Esta versión latina de ensalada es liviana y resultará un complemento fresco para el buffet del día del juego.

- 4 centros de planta de lechuga romana, cortada en tiras
- 4 onzas de queso fresco desmenuzado (si no encuentras queso fresco, puedes reemplazarlo por queso feta)
- 1 lata de 20 onzas de garbanzos escurridos
- 1 pinta de tomates *cherry* en cuartos
- ½ taza de aceitunas negras en rodajas
- 1 lata de 14 onzas de palmitos en rodajas de ½ pulgada
- ½ cebolla roja pelada y cortada delgadamente con un cuchillo muy afilado o mandolina japonesa
- ¼ de taza de hojas limpias de orégano fresco ligeramente picadas
- ¼ de taza de hojas limpias de perejil italiano fresco ligeramente picadas
- Jugo de 2 limas
- ¼ de taza de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de pimienta negra recién molida

Colocar todos los ingredientes juntos en un bol grande y sazonar a gusto con sal y pimienta. Servir inmediatamente. La receta es para 12 porciones.

** Esta receta es cortesía de Douglas Rodríguez, en nombre del Consejo de la Industria Vinícola*



FABADA

Este estofado estilo español de frijoles blancos es una buena alternativa para reemplazar el chili, ya que es un platillo caliente y sustancioso, ideal para un frío día de invierno.

- 1 libra de frijoles blancos secos
- 1 libra de frijoles limón secos
- 2 cuartos de galón de caldo de pollo
- 4 cuartos de galón de agua
- 8 onzas de tocino en cubos
- 8 onzas de jamón en cubos grandes
- 8 onzas de chorizo español o mexicano fresco (sin secar) en cubos grandes
- 4 onzas de morcilla en cubos grandes (de 1 pulgada) — *opcional*
- 2 patatas de Idaho o Russet peladas y en cubos medianos
- ¼ de taza de hojas limpias de tomillo fresco
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de pimienta negra recién molida

En una olla mediana, colocar los frijoles blancos con la mitad del agua y del caldo. En otra olla mediana, colocar los frijoles limón con el resto del agua y del caldo. Hervir ambas ollas a fuego lento durante aproximadamente 1 a 1 y ½ horas hasta que los frijoles estén muy tiernos, agregando más agua para cubrir en caso necesario.

En una olla grande, sofreír el tocino en cubos a fuego medio, revolviendo con frecuencia por unos 5 a 10 minutos, hasta que el tocino esté crujiente. Agregar el chorizo, la morcilla y el jamón, y sofreír por otros 5 minutos. Agregar las patatas, la pasta de tomate y los frijoles con su caldo. Dejar cocinar a fuego lento por 30 minutos. Agregar el tomillo y seguir cocinando por 5 minutos más. Rectificar la sazón de ser necesario. Servir caliente. La receta es para 12 porciones.

** Esta receta es cortesía de Douglas Rodríguez, en nombre del Consejo de la Industria Vinícola*