

# THANKSGIVING

RECETAS PARA DISFRUTAR JUNTOS

PATTY COCINA



## ÍNDICE

UNA MESA PARA DAR GRACIAS	4
ORGANIZANDO LA CENA	6
BRIE TIBIO	8
CORNBREAD DE MIEL Y CHEDDAR	9
PURE DE PAPAS	11
ENSALADA DE HIGOS Y QUESO DE CABRA	12
TORTA DE PAPA Y PECORINO	13
GRAVY DEL DÍA ANTES	14
PECAN TART	17
PUMPKIN PIE	20
TORTA DE MANZANA	25
COFFEE CAKE	27
EL PAVO PERFECTO	29





## HOLA! SOY PATTY COCINA,

Y este es mi ebook para celebrar Thanksgiving. Una fecha para detenernos y dar gracias. Gracias por estar aquí, por lo bueno y lo no tan bueno también, porque si algo he aprendido en la vida, es que todo tiene un propósito. Soy firme creyente del poder de comer juntos. Compartir tiempo alrededor de la mesa nos hace más sanos y felices.

Está más que demostrado que en los adolescentes tiene un impacto positivo.

Los chicos que cenan en familia tres o más veces a la semana presentan mejor rendimiento académico, desarrollan mayor autoestima, reportan menor incidencia de consumo de drogas, así como menos trastornos mentales y obesidad. . Pero su impacto positivo no se limita a los adolescentes...pareciera entonces que debemos practicar más mesa y menos prozac".



## UNA MESA PARA DAR GRACIAS

“Somos muy propensos a grabar nuestros sufrimientos en mármol y escribir nuestras bendiciones en la arena”  
Charles Spurgeon.

Me pregunto que impacto tendría en nuestras vidas si nos programáramos para hacerlo al revés. Sin duda, esta es una buena fecha para cambiar nuestro mindset y escribir nuestras bendiciones, no en mármol, dado lo complicado que sería, pero al menos sí en papel. El acto de contabilizar nuestras bendiciones, y hacer que salgan a la luz por medio de la palabra escrita, tiene un poder maravilloso.





# EL PODER DE ENUMERAR Y EXPRESAR NUESTRAS BENDICIONES

La realidad es que vivimos una vida tan acelerada y rutinaria que damos por sentada la mayor parte de las bendiciones que disfrutamos a diario. Un amanecer, almuerzos en familia, una cena romántica. Cada uno de los 365 días del año está lleno de bendiciones que pasamos por alto.

Qué mejor momento que la cena de Acción de Gracias, para que cada quien se tome el tiempo de escribir sus bendiciones y luego compartirlas en voz alta. Espero que este ebook te motive a preparar una cena deliciosa, pero más importante aún, te inspire a crear un momento especial. Nuestras palabras tienen una gran influencia en la vida de quienes nos rodean, y cuando verbalizamos nuestras bendiciones traemos esperanza, aliento y dirección a nuestros seres queridos.

Nota: Para facilitar la dinámica, me gusta colocar papel y lápiz en cada puesto. En mi blog puedes bajar e imprimir las tarjetas que he diseñado para tal fin. Para bajar el template visita <https://juntossabemejor.com/template-thanksgiving/>

---

*"¡Demos gracias a Dios por su amor, por todo lo que ha hecho en favor nuestro! ¡Dios calma la sed del sediento, y el hambre del hambriento!" Salmo 107: 8-9*



# CÓMO ORGANIZAR LA CENA DE ACCIÓN DE GRACIAS... SIN MORIR EN EL INTENTO



Cuando organizo "comilonas" o cenas para ocasiones especiales, la estrategia es siempre la misma: escoger recetas que pueda preparar con antelación, dejando lo mínimo para el día de la celebración. Nuestro objetivo es lograr estar "frescas como lechuga" para la cena de Thanksgiving y poder relajarnos, disfrutar con los nuestros y dar gracias por las bendiciones recibidas. En resumen los pasos básicos para lograrlo son:

- 🔔 Define el menú mínimo una semana antes.
- 🔔 Escoge recetas que puedas preparar con anticipación. Hay recetas que son mejores, uno o dos días después, toma ventaja de ellas.
- 🔔 Agrupa las recetas y elabora una sola lista de compras.
- 🔔 Estudia las recetas y desglosa los procesos o pasos que puedes ir adelantando durante toda la semana.
- 🔔 Antes de ir al supermercado, haz espacio en tu alacena y nevera.
- 🔔 En el caso de Thanksgiving, comienza el "meal prep" desde el lunes, a fin de que el jueves sea sólo el "turkey day"



## MIS RECETAS PARA DAR GRACIAS...

Esta es una pequeña selección de mis recetas favoritas para Thanksgiving. La mayoría de ellas podrás elaborarlas con anticipación, desde la entrada, pasando por el aderezo para la ensalada, hasta el "gravy" del pavo y el postre. Tendrás no solo recetas para ese día, sino también para el día después. En estas fechas me trazo dos objetivos, llegar fresca a la celebración, y pasar el día siguiente en pijama comiendo las sobras del día anterior. El 25 de diciembre, 1 de enero y ahora se suma el "black friday" (desde que vivo en Estados Unidos) son mis días favoritos del año. Un día completo para "morsear", ver tele y disfrutar juegos de mesa en familia. Pero el no hacer nada, también hay que planificarlo. Para esto, me aseguro de cocinar de más y tener uno que otro postre bien escondido por allí, para asegurar su supervivencia.

La entrada triunfal

# BRIE AL HORNO



## INGREDIENTES

- 1 queso brie de 8 onzas
- 2 cdas de azúcar morena

Para la Salsa de Caramelo:

- 1/4 de azúcar morena
- 2 cdas de maple
- 1 cda de miel
- 1 cda de mantequilla
- 1 cdita de ralladura de naranja
- 1/4 de pecan o nueces tostadas y picadas
- 1/4 de cranberries

## INSTRUCCIONES

Precalienta el horno a 350°F o 180°C. En una mini sartén de hierro o molde refractario coloca el queso y con un cuchillo elimina su corteza superior, dejando intacta la corteza de los lados y la inferior. Coloca las dos cucharadas de azúcar morena en el tope del brie y lleva al horno por 15 minutos o hasta que veas que el queso se suavice. Mientras, en una olla a fuego medio alto, combina el resto de los ingredientes para el sirope. Remueve ocasionalmente hasta que el azúcar se haya disuelto. Vierte sobre el queso, y corona con las nueces y cranberries. Sirve tibio, acompañado de pan o galletas.

Tip: Puedes preparar con anticipación, guardar en la nevera y llevar al horno por 15 minutos a 350°F antes de servir.

# PAN DE MAÍZ CON CHEDDAR Y MIEL

Un cornbread que combina el dulce de la miel con el sabor fuerte y salado del queso cheddar. Sin duda, lo mejor de ambos mundos.



Para 8 personas

## INGREDIENTES

- 1 taza cornmeal
- 1 taza harina integral
- 1/2 cdita sal
- 1 cda polvo de hornear
- 1/4 taza miel
- 1 huevo
- 1 taza buttermilk
- 1/4 taza mantequilla suavizada o pomada
- 1 1/2 taza queso cheddar madurado (rallado)

## INSTRUCCIONES

Precalienta el horno a 425°F. Engrasa y enharina un molde cuadrado de 8 pulgadas. También puedes hornearlo en una sartén de hierro. Combina los ingredientes secos en un bol. Añade la leche, miel, huevo y mantequilla. Bate manualmente hasta integrar todos los ingredientes. Incorpora el queso y mezcla con una espátula con movimientos envolventes.

Vierte la mezcla en el molde y hornea por 20-25 minutos. Ideal si lo disfrutas aún tibio con mantequilla, un poco más de queso cheddar rallado por encima y un chorrito de miel.

Tip: Puedes preparar con mucha anticipación ya que congela muy bien.. El día antes pasarlo a nevera, 1 o 2 horas antes de servir sacarlo de la nevera y llevar al horno por 15 min a 350°F antes de servir.



# Baking CLUB

• ACCEDER A CONTENIDO ILIMITADO Y EXCLUSIVO TODAS LAS SEMANAS •

Y CONVIÉRTETE EN UN PASTELERO PROFESIONAL  
**POR TAN SOLO \$19.99 AL MES**

[INSCRIBETE AQUÍ](#)



# PURE DE PAPAS

Infusionado con ajo y tomillo y de una textura cremosa y aireada a la vez, este puré de papas va a dejar a todos queriendo más.



Para 8 personas

## INGREDIENTES

Para la crema:

- 1 1/2 taza de crema de leche
- 1 cdita nuez moscada
- 2 hojas de laurel
- 12 dientes de ajo machacados
- 6-8 palitos de tomillo
- Sal y pimienta al gusto

Para el puré:

- 3 papas grandes o 6 pequeñas, peladas y picadas en cubos.
- 1 cdita sal
- 1/4 taza mantequilla sin sal, fría y picada en cubos
- 1/4 taza de cebollín picadito

## INSTRUCCIONES

En una olla llevar a fuego medio la crema de leche y el resto de los ingredientes, cuando empiece a hervir bajar el fuego y cocinar por 5 minutos. Apagar y dejar reposar. Este paso puede hacerse el día antes y guardar en nevera para así dejar infusionar con el ajo y tomillo por más tiempo.

Para el puré:

Colocar los cubos de papas en una olla mediana y cubrir con agua fría, agrega la sal, cubre y lleva a hervor, luego lleva a fuego medio bajo, sin dejar que el agua hierva nuevamente por 7-8 minutos o hasta que las papas estén blandas.

Lleva las papas a un colador y cuela bien. Una vez secas lleva de nuevo a la olla, cúbrela y cocina a fuego medio por un par de minutos más para terminar de eliminar cualquier resto de agua. Cuela la crema de leche para eliminar el ajo, tomillo y laurel. Si la tenías en nevera caliéntala un poco para igualar a la temperatura de las papas. Tritura las papas con el pasa puré y agrega la crema de leche gradualmente, por último incorpora los cubos de mantequilla y remueve hasta integrar. Rectifica la sal y pimienta de ser necesario. Decora con el cebollín y sirve inmediatamente



# ENSALADA DE HIGOS Y NUECES

CON DRESSING DE BALSAMICO Y QUESO DE CABRA

Combinación de lechugas, queso de cabra, higos y nueces, bañados con vinagreta de balsámico y más queso de cabra

Para 8 - 10 personas

## INGREDIENTES

Para la ensalada:

- 300 grs / 11 onz de mezclum de lechugas
- 168 grs / 6 onz de queso de cabra desmenuzado
- 1 taza de higos secos picado en rebanadas finas
- 1 taza de nueces tostadas y picadas

Para el dressing:

- 3/4 taza de aceite de oliva
- 1/4 taza vinagre balsámico
- 1 diente de ajo
- 45 grs de queso de cabra
- 1 cda de miel
- pizca de sal

## INSTRUCCIONES

En el vaso de una batidora de inmersión o en la licuadora, coloca todos los ingredientes del aderezo y mezcla hasta integrar.

En la ensaladera mezcla el resto de los ingredientes. Añade el aderezo al momento de servir.

Tip: El dressing puedes prepararlo hasta con 3 días de anticipación y conservarlo refrigerado.



# TORTA TOSCANA DE PAPA Y PECORINO

Receta tomada del libro From the Markets of Tuscany de Giulia Scarpaleggia.

Para 8 - 10 personas

## INGREDIENTES

Para el relleno:

- 80 grs arroz blanco
- 500 grs papa pelada picada en cubos
- 250 grs de ricota
- 80 grs de pecorino rallado
- 1 huevo
- Sal y pimienta

Para la masa:

- 400 grs de harina todo uso
- 100 grs de harina integral
- 1/2 taza + 2 cdas de aceite de oliva
- 3/4 taza vino blanco
- 1/2 taza agua
- 1/2 cdita sal
- 1 huevo para pintar

## INSTRUCCIONES

Cocina las papas y el arroz en una misma olla con suficiente agua y un buen puñado de sal. Una vez listo, cuela, lleva al procesador e incorpora la ricota y el pecorino. Por último, agrega el huevo y mezcla nuevamente. Ajusta la sal, de ser necesario. Para la masa, mezcla las dos harinas en un bol grande, incorpora la sal.

Gradualmente añade el aceite, el vino y por último el agua, que vas a incorporar poco a poco hasta que veas que la masa está integrada. Amasa hasta tener una masa suave y elástica. Divide en dos, una parte un poco más grande que la otra. Extiende con un rodillo la porción de masa más grande y cubre un molde de "quiche" de 10 pulgadas. Vacía el relleno, extiende la segunda porción de masa y cubre el molde. Pinta con la yema de huevo y lleva al horno a 350°F por 50 minutos o hasta que esté dorada. Sírvela tibia.

Tip: Puedes dejar la torta lista el día antes, conservar refrigerada y calentar en el horno por 15 minutos a 350°F antes de servir.



# GRAVY DEL DÍA ANTES

Para estas fechas es estratégico incluir en nuestro menú recetas que podamos elaborar con anticipación y un delicioso gravy es totalmente posible.



Para 8 - 10 personas

## INGREDIENTES

- 1 cda aceite de oliva
- 1/2 kilo de alas de pollo
- 1 cebolla grande picada en cuatro
- 1 zanahoria grande picada groseramente
- 1 tallo de celery picado en 3
- 1 taza de vino blanco
- 6 tazas de caldo de pollo
- 3 cdas de mantequilla
- ¼ taza de harina todo uso
- ½ cdita de salsa inglesa
- sal y pimienta
- 1 puñado de romero y tomillo
- 2 hojas de laurel

## INSTRUCCIONES

Calienta el aceite en una cacerola grande a fuego medio-alto. Cocina las alitas de pollo, volteándolas ocasionalmente, hasta que estén doradas, 10-12 minutos. Agrega la cebolla, la zanahoria y el apio. Remueve con frecuencia, hasta que todo adquiera un tono dorado intenso, estima 15 minutos. Agrega las hierbas y cocina, remueve hasta que estén fragantes, aproximadamente 1 minuto. Añade el vino y usa una cuchara de madera para raspar los pedazos dorados pegados al fondo de la sartén. Lleva a ebullición y cocina hasta que el vino se reduzca a la mitad, aproximadamente 5 minutos.



## INSTRUCCIONES

Agrega el caldo y vuelve a hervir. Reduce el fuego y cocina a fuego lento, revolviendo ocasionalmente, hasta que el líquido se reduzca en un tercio, 35-40 minutos.

Pasa por un colador, deberías tener alrededor de 4 tazas. Si no es así, agrega suficiente caldo o agua para completar. Desecha los sólidos.

Calienta la mantequilla en una cacerola mediana. Agrega la harina y cocina, batiendo constantemente, hasta que el roux esté dorado y se vea suave y brillante, aproximadamente 4 minutos. Sin dejar de batir, incorpora poco a poco el caldo en el roux. Cocina a fuego lento, removiendo con frecuencia, hasta que la salsa espese y se reduzca a 3 tazas aproximadamente, 8-10 minutos. Agregue la salsa inglesa, prueba y sazona con sal y pimienta.

**Tip:** La salsa se puede hacer con 5 días de anticipación. Una vez temperatura ambiente, cubre y guarda en la nevera. Calienta a fuego lento antes de servir.



• RECETAS ILIMITADAS DURANTE  
365 DÍAS POR TAN SOLO \$19.99 •

KIT DE BIENVENIDA,  
NUEVAS RECETAS, RECETARIO,  
DESCUENTOS Y FORMAR PARTE  
DE UNA MARAVILLOSA COMUNIDAD  
ES A LO QUE PUEDES ACCEDER  
UNIÉNDOTE AL BAKING CLUB.  
UN CLUB EXCLUSIVO DE PATTY  
PASTRY SCHOOL

Baking  
CLUB

INSCRIBETE AQUÍ

# PECAN TART

Los sabores tradicionales americanos horneados al mejor estilo europeo.



Para 8 personas

## INGREDIENTES

Para el crust:

- 250 grs de harina todo uso
- 25 grs harina de almendras\*
- 140 grs de mantequilla temp. ambiente
- 75 grs de azúcar glass
- 1 huevo
- 1 cdita vainilla
- 1 pizca de sal

Para el relleno:

- 190 grs de pecan tostados
- 125 grs de mantequilla, temp ambiente
- 125 grs de azúcar
- 2 huevos
- 40 ml de Cointreau, Ron o Bourbon
- 1 cdita ralladura de naranja
- 1 taza crema pastelera\*
- 130-140 pecans enteros para decoración
- 1 taza de maple

Para el sirope:

- 50 grs de azúcar
- 100 grs de agua

\*En caso de no tener harina de almendras, usar 275 grs de harina todo uso

## INSTRUCCIONES

Para el crust

En la batidora a velocidad media, añade la mantequilla temperatura ambiente y bate ligeramente. Agrega el azúcar y la vainilla, bate hasta integrar.

Incorpora el huevo y sigue batiendo. Agrega la harina de almendras y por último la harina todo uso. Vacía en una superficie lisa y da forma de disco. Envuelve en papel film y refrigera por al menos 2 horas.

# PECAN TART

Los sabores tradicionales americanos horneados al mejor estilo europeo.



## INSTRUCCIONES

### Para el crust

Precalienta el horno a 180 C. Saca la masa de la nevera y espera 10 minutos antes de extender. Con el rodillo da forma a la masa hasta cubrir el molde. Recuerda hacerlo con delicadeza y no llevar el rodillo hasta los bordes de la masa. Cubre el molde y refrigera de nuevo al menos por 30 minutos. Esto ayudará a que no se encoja la masa al hornearla.

Pinchar la masa con un tenedor y cubrir con papel encerado colocar frijoles encima. Lleva al horno por 20 minutos. Saca del horno, retira el papel, barniza con claras de huevo y lleva al horno por 6-8 minutos más. Deja enfriar y reserva.

### Para el Relleno:

A velocidad media alta bate por 4 o 5 minutos la mantequilla temp ambiente con el azúcar, la vainilla y cáscara de naranja. Agrega los huevos, uno a la vez. Bate hasta integrar.

Incorpora las nueces pecanas molidas, el licor, la crema pastelera y una pizca de sal. Mezcla bien y vacía en la tartaleta precocida, llena 3/4 de la tartaleta. Hornea a 350F°, durante 30 minutos. Deja que enfríe.

Mientras, prepara el sirope llevando los ingredientes a fuego medio alto y deja hervir hasta que el azúcar se disuelva.

Reserva.



# PECAN TART

---

## INSTRUCCIONES

Para la decoración

Con la tartaleta aún tibia, baña con el sirope y comienza a decorar. Coloca alrededor del borde exterior las nueces de forma lateral, una al lado de la otra hasta completar el primer círculo. Para la segunda ronda, vamos a colocar las nueces acostadas, y así vamos repitiendo hasta cubrir toda la superficie. Con una brocha, pinta las nueces con sirope de maple. Sirve tibia, acompañada de una buena bola de helado.

**Tip:** El pecan tart se puede elaborar el día antes de la cena. Su preparación puede desglosarse en varios días. La masa del crust se puede preparar hasta una semana antes y mantener refrigerada. La crema pastelera se puede realizar el día previo a la preparación de la tartaleta.

Una vez listo, el pecan tart se puede guardar en la nevera, sacar un par de horas antes de servir, y llevarla al horno por 10 minutos a 350F para servirla tibia con helado.

*\*Para la receta de crema pastelera del relleno puedes visitar <https://juntossabemejor.com/crema-pastelera-perfecta/>*

# PUMPKIN PIE

Otro clásico para dar gracias



Para 8 personas

## INGREDIENTES

Para el crust:

- 225grs de harina todo uso
- 170 grs de mantequilla fría en cubos
- 2 cdas de azúcar
- 1 pizca de sal
- 4 cdas agua fría

Para la crema:

- 8 onzas queso crema temp ambiente
- 300 ml crema de leche para batir
- 1 cdita extracto de vainilla
- ralladura de naranja
- 2 cdas maple
- 2 o 3 cdas azúcar glass

Para el relleno:

- 3 tazas / 685 gra de puré de calabaza
- 1/2 taza azúcar morena
- 1/2 taza azúcar blanca
- 2 cditas canela
- 1 cdita jengibre
- 1/2 cdita cava molido
- 1/4 nuez moscada rallada
- 3 yemas
- 3 claras de huevo
- 240 grs / 8 onzas queso crema
- 1 pizca de sal

Semillas Garrapiñadas:

- 8 onzas de semillas de calabaza
- 1 clara de huevo
- 1 cdita vainilla
- 1/2 taza azúcar blanca
- 1/2 taza azúcar morena
- 1 cdita pumpkin spice

# PUMPKIN PIE

Otro clásico para dar gracias

## INSTRUCCIONES

Para el crust

Llena un pequeño bol con agua y cubos de hielo. Reserva.

Coloca la harina, azúcar y sal en el procesador y da unas pulsadas para mezclar. Incorpora los cubos de mantequilla y procesa a velocidad mínima por 15 segundos. Agrega la primera cda de agua y procesa de nuevo por 15 segundos, repite hasta incorporar las 4 cdas de agua. Ahora continua procesando a velocidad mínima por algunos segundos más hasta que la masa comience a compactarse. Cubre con papel film y deja reposar en nevera al menos 2 horas.





# PUMPKIN PIE

Otro clásico para dar gracias

## INSTRUCCIONES

Precalienta el horno a 425 F, con la rejilla en el tercio inferior del horno. Coloca una piedra de pizza o bandeja de aluminio sobre la rejilla. Cubre el pie con un trozo de parchment paper y llena hasta el tope con granos o arroz. Hornea por 15-17 minutos o hasta que los bordes comiencen a dorarse ligeramente. Retira el parchment paper con los granos, pincha con un tenedor el borde inferior de la masa y lleva de nuevo al horno por 3 minutos más. Barnizar con clara de huevo batida o egg wash. Dejar enfriar. Precalemos el horno a 350, con rejilla en el medio.

### Para el Relleno de Calabaza:

En una olla a fuego medio cocina el puré de calabaza, con las especias y el azúcar por 5 minutos para evaporar cualquier líquido. Vacía en la licuadora con el resto de los ingredientes a excepción de las claras de huevo. Bate hasta tener una mezcla homogénea, vacía en un bol. Lleva las claras a punto de nieve e incorpóralas a la mezcla en 2 o 3 tandas con movimientos envolventes. Vacía en el molde y hornea por 45 minutos. Deja enfriar a temperatura ambiente por 2 horas y luego refrigerar.

### Para las Semillas de Calabaza Garrapiñadas:

Enciende el horno a 250 F / 120 C y prepara una bandeja con papel de horno o silpat. Bate la clara a punto de nieve, incorpora la vainilla. Agrega las semillas y remueve delicadamente. En un bol une los dos tipos de azúcar y las especias y vacía en el bol con las semillas. Extiende la mezcla sobre la bandeja y lleva al horno por una hora, Deja enfriar y guarda en un recipiente hermético.



# PUMPKIN PIE

Otro clásico para dar gracias

## INSTRUCCIONES

Para la crema con especias:

Primero vamos a infundir la crema, este paso es preferible que lo realices el día antes. En una olla pequeña, coloca solo 100 ml de los 300 ml de crema de leche, (los otros 200 ml resérvalos en nevera hasta montar la rema) las estrellas de anís, rama de canela, clavos y cardamomo. Calienta a fuego medio alto, una vez que rompa a hervir retira del fuego y deja infundir. Cuando llegue a temperatura ambiente lleva a nevera, retira las especias antes de usar. En un bol bate el queso crema para que afloje un poco. Añade los 100 ml de crema de leche infundida ya fría más los 200 ml restantes y comienza a batir. Incorpora la ralladura de naranja, el sirope de maple y la azúcar glass. Bate hasta que tome cuerpo suficiente para decorar. Decora el pie con la crema y corona con las semillas de calabaza garrapiñadas y salsa de caramelo.

Puedes disfrutar del módulo gratuito del Pumpkin Pie en mi Masterclass de Pies visitando <https://masterclasdepies.club.hotmart.com/>



# Baking CLUB

¿QUIERES EMPRENDER UN  
NUEVO VIAJE PASTELERO?

Aprende recetas únicas y exclusivas  
por tan sólo \$19.99 al mes y disfruta  
de las más ricas preparaciones  
Nuevas recetas y técnicas durante  
todo el año

INSCRIBETE AQUÍ

# TORTA DE MANZANA

## CON SALSA DE CARAMELO

Lo mejor de Acción de gracias comienza al día siguiente. Relajarse y comer de lo que sobró, junto a uno que otro postre reservado para el día después, como este ponqué de manzana con salsa de caramelo.



## INGREDIENTES

- 6/8 manzanas (unos 900 grs)
- 100 grs o 3/4 taza de harina todo uso
- 50 grs de azúcar glass
- 100 grs azúcar
- 1 cdita polvo de hornear
- 130 grs mantequilla
- 3 huevos
- 1 cdita vainilla
- 1 cdita canela
- ralladura de un limón
- jugo de un limón
- Salsa de Caramelo
- 200 grs de azúcar
- 60 grs de mantequilla sin sal
- 1/2 taza crema de leche
- 1 cdita de sal en hojuelas o fleur de sal (opcional)

## INSTRUCCIONES

Pelar las manzanas y cortarlas en trozos pequeños. Ponlos en una cacerola con los azúcares, la mantequilla picada, el jugo de limón, la vainilla, la piel rallada y la canela. Cocina unos 10 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que la pulpa esté bien cocida, casi un puré. Machaca con las púas de un tenedor para conseguirlo. Deja enfriar.

Agrega los huevos a las manzanas e integra. Añade la harina y el polvo de hornear tamizados y mezcla bien con una espátula.

# TORTA DE MANZANA

CON SALSA DE CARAMELO



## INSTRUCCIONES

Prepara un molde de 8 pulgadas aproximadamente. Precalienta el horno a 180 C / 350 F Vierta la mezcla en el molde. Para la decoración lava y pela 2 manzanas, también puedes colocarlas sin pelar. Corta cada manzana por la mitad, elimina el corazón y corta las rodajas. Coloca las rodajas horizontalmente superponiéndolas levemente. Esparce una cucharada de azúcar morena en la superficie. Hornea por 50-60 minutos Espolvorea con azúcar glass y la salsa de caramelo una vez que haya enfriado.

### Para la Salsa de Caramelo:

Derrite el azúcar a fuego medio hasta que tenga un color dorado. Agrega la mantequilla y revuelve por 1 o 2 minutos. Incorpora con cuidado la crema de leche y deja que hierva por un minutos sin parar de remover. Traslada a un recipiente de vidrio y deja enfriar a temperatura ambiente. La salsa va a espesar a medida que enfría. Puedes conservar en nevera por 2 semanas.

Tip: Esta es una de esas tortas que están mejor al día siguiente. Consévala cubierta a temperatura ambiente. El caramelo se puede preparar hasta 4 o 5 días antes, mantenerlo en la nevera y calentar en microondas por algunos segundos antes de servir.

# COFFEE CAKE

Receta original de Rose Levy Beranbaum. Modifiqué las cantidades para adaptarlo a mi molde springform de 9 x 3, para obtener un coffee cake más alto.

## INGREDIENTES

Para el bizcocho:

- 8 yemas de huevo (110 grs)
- 240 grs sour cream o yogurt griego
- 2 cditas vainilla
- 300 grs harina todo uso
- 300 grs azúcar
- 1 cdita polvo hornear
- 1 cdita bicarbonato
- 1/2 cdita sal
- 250 grs mantequilla sin sal (temp. ambiente)

Para el topping:

- 1/2 taza azúcar morena
- 1/4 taza azúcar blanca
- 6 cdas mantequilla fría sin sal
- 3/4 taza harina
- 2 cditas canela
- 1/4 cdita sal
- 1 1/2 taza nueces tostadas y picadas

## INSTRUCCIONES

Para este coffee cake recomiendo utilizar un springform de 9 pulgadas por 3 de alto. Mi favorito es el de Nordic Ware.

Para el topping:

En un procesador mezcla las nueces, azúcar y canela. Aparta 1/3 de taza de esta mezcla. Al resto de la mezcla incorpórale la harina, mantequilla y vainilla y pulsa varias veces el procesador hasta integrar. Guarda en la nevera mientras preparamos el bizcocho.





## INSTRUCCIONES

### Para el bizcocho:

Precalienta el horno a 350 F/ 180 C. Engrasa y enharina un molde de 9 pulgadas de diámetro por 3 de alto. En un bol mediano combinar las yemas de huevo, y 60 grs (1/4 taza) de sour cream y vainilla, reserva. En un bol grande mezclar los ingredientes secos -harina, azúcar, polvo de hornear, bicarbonato y sal. Incorpora la mantequilla y el sour cream restante. Batir a baja velocidad hasta que toda la mezcla esté húmeda, luego aumenta a velocidad media por 90 segundos para airear y desarrollar la estructura de la torta.

Añade la mezcla de los huevos en tres tandas batiendo por 20 segundos entre cada una, es importante que entre cada tanda repases el bol con una espátula para incorporar la mezcla que se va quedando en los laterales y el fondo del bol. Aparta aproximadamente 1/3 de la mezcla y el resto vacíalo en el molde, agregar el 1/3 de taza de azúcar, canela y nueces que habíamos reservado. Coloca encima la otra mitad de la mezcla. Es bien densa, por lo que debes esparcir con espátula. Llévala al horno por 30 minutos. Saca del horno y coloca el topping que teníamos guardado en la nevera, esparce con cuidado y presiona ligeramente sobre el bizcocho. Colocar el crumble en esta fase y no desde el principio hará que no se hunda. Llevar de nuevo al horno por 30-40 minutos aproximadamente. En caso de el crumble se esté dorando mucho y aún el bizcocho no esté listo cubrir con papel aluminio para evitar que se dore demasiado.

# COMO HORNEAR EL PAVO PERFECTO



# EL PAVO PERFECTO

## ¿De qué tamaño compro el pavo?

Todo dependerá del número de comensales y de cuanto quieras que te quede para el día siguiente. La regla de oro recomienda una libra de pavo por persona. Si se trata de 12 comensales, un pavo de 12 libras sería entonces lo indicado.

## Descongelando el pavo.

Lo primero es asegurarnos que el pavo esté totalmente descongelado, antes de llevarlo al horno. Lo ideal es comprarlo al menos con 4 días de anticipación para que tengas tiempo suficiente de descongelarlo adecuadamente. Un pavo descongelado puede durar de 1 a 2 días en el refrigerador. Para tener una idea más clara de cuanto tiempo te puede llevar descongelar un pavo en la nevera, estima 24 horas por cada 2.5 kilos o 5.5 libras de pavo. Sin embargo, sí al momento de prepararlo para la cocción el pavo sigue parcialmente congelado, la recomendación es sumergirlo completamente en agua fría durante 30 minutos. Repetir hasta que se haya descongelado completamente cambiando el agua cada 30 minutos, para evitar la proliferación de bacterias.

## Preparando el pavo

Para un pavo jugoso y lleno de sabor, hay dos procesos importantes que no deben faltar antes de llevarlo al horno. El primero, es salar el pollo 24 horas antes y el segundo, es masajearlo con mantequilla. Vamos con el primero, asegúrate de que tu pavo no sea "self-basting", ya que estos vienen inyectados con sal, ni tampoco sea un pavo kosher. Para un ave de 12-14 libras, mezcla 4 cdas de sal con 4 cditas de azúcar.





Limpia el exterior e interior con agua fría y seca bien con una toalla de papel. Elimina las menudencias y el cuello. Distribuye con delicadeza la mezcla de sal por debajo de la piel y lleva de nuevo a la nevera hasta el día siguiente. Llegó finalmente el día de hornear nuestro pavo. Deja reposar durante 1 hora a temperatura ambiente para que se cocine más parejo. Rellena el interior para darle sabor. Puedes usar rebanadas de limón o naranjas, cebolla, hierbas como tomillo y romero. Los aromas impregnarán la carne del pavo, volviéndolo más gustoso. Llegó el momento del segundo proceso que te había comentado para un pavo jugoso. Para ello, frota mantequilla debajo de su piel, puedes mezclarla con hierbas y ajo.

Si además quieres lograr una piel doradita y crujente, un buen truco es masajear el exterior del pavo con 1 cdita de polvo de hornear diluída en 1 1/2 cdita de aceite de oliva y luego al horno. Nunca, pero nunca la bañes con sus jugos.


**¿Por cuánto tiempo lo horneo?**

Aquí la regla de oro nos dice 13 minutos por cada libra de peso. Así que si nuestro pavo pesa 12 libras, por ejemplo, debemos hornearlo por 2 1/2 horas aproximadamente.

Precalentamos el horno a 450 F y al introducir el pavo bajamos a 350 F. Chequear la temperatura en la mitad del tiempo de cocción. Es importante monitorear de cerca el proceso. Nunca descuidar nuestro pavo. Verifica la temperatura en tres lugares estratégicos: la pechuga, y la cara externa e interna del muslo.

El pavo estará listo cuando la pechuga marque 160 F y el muslo indique 175 F. Si notas que la pechuga se está dorando demasiado durante la cocción, puedes cubrirla con un trozo de papel aluminio.

Deja reposar al menos 30 minutos antes de cortar.

The background of the page is a light, neutral color, possibly white or a very light cream. It is decorated with several small, realistic-looking pumpkins in shades of orange and red. Scattered around the pumpkins are numerous pieces of candy corn, which are yellow with orange and red stripes. There are also a few small, yellow, maple-like leaves scattered throughout the scene. The overall aesthetic is clean and festive, typical of autumn-themed photography.

*"Cocinar es la mejor forma de proporcionar felicidad al prójimo. Hay en ella una especie de misión generosa, de compromiso puro con el bienestar ajeno"*

*Miguel Ángel Almodovar*

---

**PATTY COCINA**



# Baking CLUB

• NO HACE FALTA SER UN EXPERTO PARA FORMAR PARTE DEL BAKING CLUB •

¡TODOS SON BIENVENIDOS A CONOCER UN NUEVO MUNDO LLENO DE RECETAS INCREÍBLES!  
**RECETAS TODO EL AÑO POR \$19.99**

INSCRIBETE AQUÍ

