

PATRICIA COURTOIS



# VIAJE AL SABOR

MÁS DE  
**100**  
RECETAS



PATRICIA COURTOIS



VIAJE  
AL SABOR



# Ciudad



Puré de la abuela Berta • Torrijas y Pain perdu • Tortellini de conejo in brodo • Crème brûlée y Crema catalana • Dulce de banana • Arroz con leche y Teurgoule • Torta algarabía • Sardinias con tomate, la cena del domingo • Espárragos gratinados • Biscotti • Mis sopas favoritas • Cannelés • Clafoutis de cerezas • Budines de cerezas • Gâteau basque • Financiers de harina de castañas • Codornices rellenas • Coulibiac • Gratín de coliflor y brócoli • Hígado a la normanda • Gâteau salé • Gougères • Huevos trufados • Quiche de puerros • Jamón de pato y peras • Madeleines de naranja • Nougat de vino al malbec • Membrillos al vino • Tarta de peras y almendras • Maravillosa tarta Tatin



**S**oy del Oeste, nací en San Justo y, desde hace muchos años, vivo en Haedo. Siempre cociné rico, una de mis amigas del alma me pidió que me ocupara del catering de su casamiento. Ese fue el puntapié inicial: el boca en boca fue difundiendo mi trabajo y muchas personas quisieron probar mis tortas, mis fosforitos, mis pollos rellenos, mis terrinas y el paté. Sin proponérmelo había creado mi pequeña empresa de catering. Cocinando llegué a la Capital, trabajé ocho años ofreciendo mis platos en los eventos del Ministerio de Relaciones Exteriores, en el Palacio San Martín. Esa tarea me abrió una puerta enorme para descubrir y aprender las normas del ceremonial y protocolo. Otros tantos años tuve a mi cargo la cocina de





Le Bistrot, el restaurante de la Alianza Francesa, con su mítico salón del primer piso iluminado por la luz suave a través de un hermoso vitraux. Allí pude expresar y profundizar todos mis conocimientos en gastronomía francesa, fueron años dorados para mí. Con el tiempo, la ciudad también me acercó a muchos colegas y amantes de la cocina. En especial al grupo El Cuerpo de Cristo, con quienes compartí incontables experiencias culinarias y aún hoy sigo disfrutando de nuestras aventuras. Comencé a dar clases, desarrollar productos, asesorar restaurantes, cocinar en eventos corporativos. Son muchos años de experiencia y trabajo. Aquí van algunas de las recetas que forjaron mis inicios y se convirtieron en mi sello de identidad.







400g. de açúcar; 6 ovos; 40g. de margarina; raspa e sumo de 1 laranja; 75g. de amêndoas; manteiga q.b. para untar o tabuleiro; 1 folha de papel vegetal para enrolar; açúcar e farinha para polvilhar.

— " —

Primeiro escale as amêndoas, tire-lhes o caroço, seque-as e depois passe-as 2 vezes pelo moinho de picar. Unte muito bem um tabuleiro (com cerca de 20cm por 30cm) com bastante manteiga e polvilhe com farinha. Junte os seguintes ingredientes num amassador (o açúcar, os ovos, a raspa e o sumo de laranja) e bata com vara de arames, mão, durante 5 minutos; depois junte a amêndoa moída e 40g. de margarina derretida, mexa bem. Deite este batido no tabuleiro e leve ao forno a cozer cerca de 20 minutos.

Enquanto coze, estenda um papel vegetal sobre a mesa e polvilhe-o com açúcar. Depois cozido, retire o tabuleiro do forno e vire-o sobre o papel com açúcar e enrole a torta com cuidado; deve conservar enrolada



# Herencia

**C**recí en una época en la que las mujeres todavía cocinaban en sus casas. Había tiempo para dedicarle a la cocina, para compartir y transmitir ese saber entre generaciones. Hoy eso se está perdiendo, pero para mí fue fácil aprender porque pude estar cerca de muchas mujeres cocineras. Mi mamá, mis tías, las vecinas, mis abuelas. Era un placer mirar, preguntar, cocinar con ellas. En este capítulo hay recetas especiales que me marcaron el camino en este oficio tan querido. Siento que la herencia no sólo son aquellas preparaciones que recibí de mi familia; son también aquellos platos que generosamente otras mujeres compartieron conmigo. Todos tienen un lugar de privilegio en este libro.



# Puré de la abuela Berta

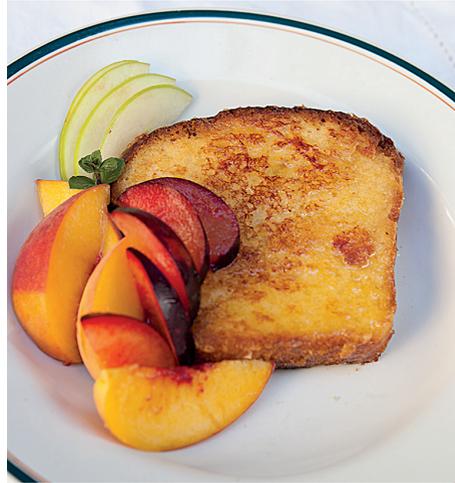


Fue una gran ventaja vivir a un patio de distancia de mi abuela Berta. Su cocina era un verdadero refugio, yo llegaba de la escuela, pasaba a saludarla y ella me decía: “¿Te quedás, Patricia?”. Por supuesto, no podía resistir su invitación. Todavía escucho su voz diciendo esa frase mágica; yo me sentaba a la mesa y ella me servía su puré: cremoso, desbordante de manteca y coronado con una montaña de cebolla frita, queso rallado y pimienta. Desde aquellos remotos días de la niñez, para mí el puré es así.

- 1 kg de papas
- 1 cda. de sal
- 300 g de cebollas
- 50 cc de aceite de maíz
- 200 g de manteca
- 150 cc leche
- 50 g de queso sardo rallado

Pelar las papas y cocinarlas partiendo de agua fría con sal. Cortar las cebollas en pluma y dorarlas en aceite, reservarlas. Cuando las papas estén tiernas, pasarlas por pasa puré de manija (sí, lo sé, es un utensilio de cocina en desuso, pero el puré de la abuela Berta se hace así, aunque obviamente con un pisa puré clásico y mucha paciencia se logra un resultado similar). Agregar la manteca en trozos pequeños y la leche hirviendo. Revolver suavemente en forma de ocho con una cuchara de madera sobre fuego mínimo. Disponer el puré en el plato y coronarlo con las cebollas fritas, espolvorear queso rallado y servir bien caliente.





# No hay pan duro



**H**oy se habla de “trash food” (esta corriente gastronómica que utiliza los desperdicios para cocinar bocados gourmet), como si eso fuera una tendencia moderna. ¿Cuántas veces vi a mis abuelas usar cáscaras, frutas maduras o pan viejo como inspiración para recrear más recetas y alimentar a la familia con los recursos a la mano? Mi abuela materna, doña María del Rosario Sáez de Guinoa Garijo de Bea, nació en Igea, un pequeño pueblo de La Rioja, España. Ella sabía muy bien cómo aprovechar al máximo las sobras. Cada viernes, a la hora mágica de la siesta, venía caminando hasta nuestra casa a prepararnos torrijas.

# Torrijas

 PARA 4 PORCIONES 

- 1 huevo
- 200 cc de leche
- 2 cdas. de azúcar
- 12 rodajas de pan del día anterior
- Aceite de maíz para freír
- Canela
- Miel

Mezclar el huevo, la leche y el azúcar. Sumergir en la mezcla las rodajas de pan. Freír las torrijas en abundante aceite caliente hasta que doren. Escurrir bien y rebozar por azúcar mezclada con canela o miel.

**YO ACOMPAÑO ESTAS TORRIJAS CON UN RICO CAFÉ CON LECHE.**

# Pain perdu

 PARA 4 PORCIONES 

- 2 yemas
- 1 huevo
- 150 cc de leche
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- 3 cdas. de azúcar
- 4 rodajas de pan brioche
- 80 g de manteca
- Frutas de estación para acompañar

Mezclar las yemas y el huevo con la leche, la esencia de vainilla y el azúcar. Pasar las rodajas de pan por esta mezcla y dorarlas de ambos lados en una sartén caliente con manteca. Servir tibias con frutas a elección.

**ESTA ES LA VERSIÓN FRANCESA DE LAS TORRIJAS, IGUAL DE RICAS.**



# Tortellini de conejo in brodo

 PARA 6 PORCIONES 

Les sugiero no perderse la oportunidad de preparar esta receta, aunque laboriosa, la disfrutarán mucho.

## *Masa*

- 500 g de harina 0000
- 4 huevos
- 60 cc de aceite de oliva
- 60 cc de vino blanco

## *Relleno*

- 1 conejo
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 hoja de laurel
- 1 rama de apio
- 4 puerros
- 50 g de manteca
- Sal y pimienta
- Ralladura de 1 naranja
- 1 peperoncino

Integrar la harina con los huevos y los líquidos y amasar enérgicamente. Dejar reposar la masa envuelta en un film mientras se continúa con la receta.

Para el relleno, cocinar el conejo y las verduras (menos el puerro) en una cacerola con 4 litros de agua por 40 minutos. Colar y reservar el caldo. Cocinar en manteca los puerros cortados finamente.

Deshuesar el conejo y picar con cuchillo la carne hasta formar una pasta (no usar procesadora). Agregar los puerros, condimentar con sal y pimienta y dejar enfriar. Estirar la masa, cortar cuadrados de 4 cm de lado y formar los tortellini. Cocinarlos en el caldo reservado y al servir, agregar ralladura de naranja y peperoncino.

COMÍ MUCHAS RECETAS DE LA  
CURTUÁ. HAGO UNA LISTA DE  
MEMORIA: CANNELÉS TIERNOS  
Y CROCANTES, COULIBIAC,  
TERRINES MEMORABLES (MI  
PREFERIDA ES LA DE MOLLEJAS),  
TARTARE, MAGRET DE PATO EN  
SU PUNTO EXACTO. Y CADA VEZ,  
DETRÁS DE CADA PLATO, ELLA  
SIEMPRE ESTABA SONRIENDO.

JUAN PABLO BOGGIANO

AMIGO Y COCINERO AMATEUR





MICOLE  
NOTRE  
PARIS

patricia Courtois

#ProxBATON

# De cremas y natillas



La base de estas recetas es la misma: huevos, leche y azúcar, una mezcla que nunca falla y de la que se podría escribir un libro entero. Yo adoro la crême brûlée, tan francesa y elegante, y también la versión más modesta, la crema catalana. En Corrientes llaman a este plato "sustancia", probablemente el nombre que mejor representa el espíritu de este dulce fantástico.



# Crème brûlée

 PARA 6 PORCIONES 

- 6 yemas
- 100 g de azúcar
- 500 cc de crema de leche
- Chaucha de vainilla
- Azúcar extra para la cubierta

Batir las yemas con el azúcar hasta integrar bien. Calentar la crema de leche junto a la chaucha de vainilla abierta al medio. Cuando rompa el hervor, verterla a través de un colador pequeño sobre las yemas y mezclar bien. Colocar la mezcla en cazuelas de 2 cm de altura por 8 cm de diámetro. Cocinar a baño de María en el horno precalentado a 160 °C. Retirar, dejar enfriar, colocar una fina capa de azúcar y quemarla con un soplete justo antes de servir.

# Crema catalana

 PARA 6 PORCIONES 

- 500 cc de leche
- 4 cdas. de fécula de maíz
- 4 yemas
- 4 cdas. de azúcar
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- 8 cdas. de azúcar para el caramelo

Mezclar la leche fría con la fécula, las yemas, el azúcar y la esencia de vainilla. Llevar al fuego hasta que tome el hervor y espese. Colocar en compoteras. Hacer un caramelo con el azúcar y verter sobre la crema en caliente. Refrigerar en la heladera y servir la crema catalana fría.

# Dulce de banana

PARA 1 FRASCO DE 700 G

**M**amama era la abuela paterna de mis hijos, ella me enseñó esta receta. Se trata de cómo aprovechar al máximo las frutas y las verduras en su mejor momento, cuando están más baratas porque abundan en el mercado. A ninguna de las dos nunca nos gustó tirar comida, por eso, cuando vean bananas muy maduras, hagan este manjar: el color final del dulce es maravilloso y el limón le aporta una delicada acidez. Si cierro los ojos mientras pruebo una tostada con dulce de banana puedo viajar directo a una tarde cualquiera de otoño a la casa de Mamama, en Florida. Es un honor poder transmitir esta receta; un verdadero disfrute evocativo.

- ½ kg de puré de bananas muy maduras
- 300 cc de azúcar
- 350 cc de jugo de limón colado

Colocar el puré de bananas, el azúcar y el jugo de limón en una cacerola de doble fondo. A fuego muy suave, cocinar aproximadamente 45 minutos. Gradualmente, el color irá cambiando de amarillo a rojo y el dulce se volverá espeso.

## TIP DE ENVASADO

RELLENAR LOS FRASCOS CON EL DULCE RECIÉN RETIRADO DEL FUEGO. CERRAR INMEDIATAMENTE Y DARLOS VUELTA PARA GENERAR VACÍO. GUARDAR EN LA HELADERA.

