



RECETARIO DEMI GLACE

by Christian Petersen & Filu Klein



*Platos jugosos
para muchos!*

Inspírate como Christian y Filu con nuestra Salsa **Demi Glace**



RISOTTO DE HONGOS Y CALABAZAS

Recetas Demi Glace

Christian Petersen



4 porciones

320 gramos de arroz CARNAROLI

Oliva cantidad nec.

Manteca 150 g

Buen parmesano 150 g

Panceta 100g

Cebolla 2 unidades

Puerro 1 atado

Vino blanco una copa

200 g de Salsa Demi Glace

1 calabaza

Tomillo

3 litros Caldo de verduras Knorr caliente

() Para eventos de 100 comensales multiplicar todas las cantidades x25*

Pelar y cortar la calabaza en cubos. Condimentar con sal, azúcar y tomillo. Cocinar en el horno a 160 grados por unos 40 minutos o hasta que estén tiernas y cocidas. Reservar.

Para el risotto

Picar las verduras y la panceta lo más chico posible. En una olla o sartén profunda agregar una pizca de manteca, una vuelta de oliva. Una vez caliente cocinar los vegetales y la panceta hasta que estén tiernos. Agregar el arroz, sal y nacarar por unos minutos. Agregamos el vino y cocinamos por unos minutos hasta evaporar alcohol. Vamos cocinando el Risotto con el caldo caliente.

Cuando le falten unos minutos al arroz sustituimos el caldo por la Salsa Demi Glace ya preparada, como indica el pack, para darle cuerpo y sabor a la preparación. Terminamos agregando el queso y la manteca sin parar de revolver hasta tener el punto que más te guste. Servir con las calabazas asadas.



LOMITOS & MARSALA



4 porciones

Recetas Demi Glace

Christian Petersen

8 tajadas de lomo
Harina
Sal y azúcar
Salsa Demi Glace

Vino Marsala
Aceite de oliva
Manteca
Hierbas frescas

() Para eventos de 100 comensales multiplicar todas las cantidades x25*

Preparación

Pasar las tajadas de lomo por harina
Condimentar con sal y pimienta
Cocinar en abundante aceite de oliva
Una vez que tenga un lindo color dorado
Dar vuelta y desglasar con el Marsala
Evaporar el alcohol por unos segundos

Agregar la Salsa Demi Glace líquida, como indica el pack y cocinar por unos minutos más para darle aún más textura.
Condimentar con las hierbas frescas y deleitar a tus comensales.



OJO DE BIFE EN LARGA COCCIÓN & MALBEC



4 porciones

Recetas Demi Glace

Christian Petersen

Una buena pieza de ojo de bife (1.200kg)

1 botella de un buen Malbec

200 g de Salsa Demi Glace en polvo

3 zanahorias

3 cebollas

Sal pimienta a gusto

Laurel

1 atado de puerro

Un manojo de apio

Hilo para atar

Hierbas frescas

() Para eventos de 100 comensales multiplicar todas las cantidades x25*

Quitar la ceja del ojo de Bife y reservar para otra preparación.

Nos quedará el ojo de Bife en forma de cilindro, lo atamos para mantener su forma y reservamos en frío.

Para el caldo:

Cortamos todas las verduras en mirepoix . Llevamos a hervor por olla y agregamos el ojo de bife ya atado. Cocinamos a fuego lento por 3 horas y media o hasta que esté bien tierno. Colamos y reservamos el caldo para la Salsa Demi Glace

Preparamos la Salsa Demi Glace, para darle más sabor al bife, utilizando el caldo de cocción como líquido. Enfriamos durante unas horas.

Mientras se enfría la carne vertemos el Malbec en una olla, agregamos un puñado de azúcar y hierbas frescas. Cocinamos hasta evaporar el alcohol y conseguir cierta consistencia.

Cuando la salsa llegue a la textura deseada, mezclamos con la preparación de Demi Glace.

Una vez que la carne esté fría, quitamos el hilo y porcionamos nuestros Bifes.

Calentamos en la Salsa Demi Glace y vino por unos minutos hasta que la carne esté bien caliente.



CHRISTIAN PETERSEN

Empezó a trabajar a los 16 años con su madre, Susana Castro Videla, experta restauranter, en las cocinas del colegio Marín y del Club Náutico San Isidro, Buenos Aires.

Estudió cocina con Alicia Berger durante muchos años ganando bajo su escuela el concurso de jóvenes chef en dos oportunidades.

Más tarde, perfeccionó sus estudios gastronómicos en Francia. Allí llegó a trabajar en el hotel Ritz de París, en Le Cordon Bleu y en otros restaurantes de la misma ciudad.

En los años siguientes, Christian viajó a California para continuar su carrera en la Academia Culinaria de San Francisco.

Junto a su familia, lleva adelante Los Petersen Cocineros, empresa de catering con más de 25 años de trayectoria.

Ha trabajado durante de más de 12 años en programas de televisión mostrando su talento y destreza a la hora de cocinar.



"Un producto ideal para utilizar como base para ahorrar tiempo en la preparación"

Christian Petersen



SALSA BOURBON

Recetas Demi Glace

Filu Klein

La salsa bourbon es a base de Bourbon, un destilado muy cercano al Whisky y es ideal para cualquier tipo de carne.

Vinagre de alcohol 250 cc

Salsa de soja 50 cc

Bourbon 150 cc

Azucar negra 200 grs

Jengibre 6 grs

Ajo en polvo 1 cuchda

Salsa Demi Glace Knorr 20 cc

Cebolla de verdeo 1 unidad

**rinde 1 lt.*

Procedimiento:

Lavar la cebolla de verdeo y cortarla como más te guste, colocar un chorrito de aceite de oliva en una olla y saltear la cebolla con un poco de sal hasta que largue bien sus jugos, luego colocar el resto de los ingredientes y revolvemos, dejamos cocinar a fuego lento hasta que tome la consistencia deseada.

Agregar la salsa Demi Glace, preparada como indica el pack para darle el toque final y darle cuerpo.



SALSA BBQ CASERA

Recetas Demi Glace

Filu Klein

La barbacoa es una salsa avinagrada a base de tomate o ketchup ideal para una hamburguesa o carne de cerdo.

Ketchup 90 grs

Mostaza 12 grs

Vinagre de alcohol 15 grs

Vinagre de manzana 15 grs

Azucar negra 10 grs

Salsa inglesa 5 cc

Salsa Demi Glace Knorr 30 grs

Ajo en polvo 5 grs

**rinde 1 lt.*

Procedimiento:

Mezclar todos los ingredientes en una olla y dejar reducir a fuego lento hasta que quede la consistencia deseada y todos los sabores se unifiquen en armonía.

Agregar la salsa Demi Glace, para darle el toque final de sabor, preparado como indica el pack e incorporar la misma hasta tener una preparación homogénea.



SALSA GRAVY

Recetas Demi Glace

Filu Klein

La salsa Gravy es clásica de los EEUU y en general se coloca sobre el puré de papas que acompaña las carnes.

Manteca 400 grs.

Harina 000 400 grs.

Salsa Demi Glace Knorr 200 grs.

Jengibre rallado 20 grs.

Tabasco 10 cc.

Sal c/n

***rinde 1 lt.**

Procedimiento:

Disolver la salsa Demi Glace, como indica el pack, para darle un sabor único, y calentar a fuego suave mientras revolvemos por 5 min. Luego reservar.

Por otro lado en una sartén armamos un roux a base de manteca y harina en partes iguales y revolvemos con una cuchara de madera hasta lograr que quede un color marrón, luego agregamos la Demi Glace, la ralladura de jengibre, unas gotitas de tabasco y por último sal cantidad necesaria.

Una vez listo el puré de papas colocar la salsa Gravy sobre el mismo y acompañarlo con la carne que más les guste.



FILU KLEIN

Luego de formarse como profesional gastronómico en el Instituto Gato Dumas, Filu Klein continuó su carrera en Europa y Medio Oriente. Trabajó en Israel, Francia, Suiza y España donde se sumó a las filas de Martín Berasategui, dueño de 3 estrellas Michelin.

Hoy maneja la cocina de Rock & Ribs, el primer smokehouse de Argentina. Comenzó a investigar sobre sus comidas autóctonas y descubrió un mundo increíble lleno de historia y colores. "La comida sureña es increíble. Es muy rica, simple y llena de sabores, producto de todas las influencias de diversos países".



"Tiene una textura y brillo ideal, sin grumos. Una salsa lista en solo 3 minutos"

Filu Klein
Filu Klein