



Compañero

RECETAS

Salsas Valmach

Tabla de recetas

- 02** Papas al *Comapeño*
- 03** Ceviche de champiñón al *Comapeño*
- 04** Albóndigas al *Comapeño*
- 05** Brie en costra de pan con *Semillero*
- 06** Fettuccini al *Semillero*
- 07** Pechugas de pollo en *Semillero*
- 08** Filete de pescado al *Semillero*
- 09** Lomo de Atún al *Semillero*

Papas al Comapeño

Ingredients

- 1 kg de Papas cambray
- 2 dientes de Ajo
- ½ taza de agua
- 1/4 de taza de jugo de Limón
- 1 Cda. de Salsa **Valmach**
- 1 Cda. de consomé en polvo
- 1 Cda. de Sal
- Aceite vegetal el necesario.
- Perejil picado para decorar.

Procedimiento

Lavar y dejar secar las papas. Una vez secas, colocar un chorrito de aceite en un sartén profundo a fuego medio y dejar calentar, agregar las papas y tapar, mover cada dos minutos.

Mientras tanto licuar el resto de los ingredientes (con excepción del perejil) hasta obtener una pasta homogénea y rectificar el sazón.

En caso de querer un nivel de picor mayor agregar otra cucharada de salsa **Valmach** a la mezcla.

Una vez doradas las papas, agregar la mezcla al sartén, mezclar bien, tapar y dejar cocinar 10 minutos más o hasta que las papas estén bien cocidas. Pasado este tiempo, destapar las papas y dejar reducir la salsa 5 minutos más.

Decorar con perejil picado y servir calientes.

Estas papas son ideales como botana o como guarnición para carnes o pescados.



Tiempo de Preparación
30 Minutos



Dificultad
Fácil



Ceviche de champiñón al Comapeño

Ingredientes

- 1/2 kg de Champiñones
- 1/2 Jícama med.
- 1 Pepino chico
- 1 manojo de Cilantro
- ½ cebolla morada
- 1 lata de palmitos
- ¾ de taza de jugo de Limón
- ¼ de aceite de Salsa **Valmach**
- 1 Cda. de Salsa **Valmach**
- 1 Cda. de Sal
- Pimienta al gusto

Procedimiento

Picar todas las verduras en cubos pequeños e incorporar el resto de los ingredientes.

Revolver bien y dejar reposar 1 hora para que todos los sabores se integren bien.

Ideal para días calurosos, puedes servirlo en tostadas o galletas saladas.

*El aceite enchilado se puede sustituir por aceite de oliva o de cocina y ajustar el nivel de picor agregando más salsa.



Tiempo de Preparación
15 Minutos



Dificultad
Fácil

Albóndigas al Comapeño

Ingredientes

- 1/2 kg de Carne molida de ternera
- 1/4 de Cebolla finamente picada
- 1 diente de Ajo
- 1/2 Cda. de Sal
- ½ Cda. de Consomé en polvo
- 1 Cda, de **Salsa Valmach**
- Jugo Sazonador, Salsa Inglesa al gusto.
- Aceite para freír

Procedimiento

En un bowl mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) y formar pequeñas albóndigas.

Freír con aceite vegetal por 5 minutos o hasta que estén bien cocidas.

Se pueden servir como botana o sobre un pasta,

Para aumentar la intensidad del sabor, se pueden freír con el aceite enchilado de nuestra **Salsa de Comapeño Valmach**.



Tiempo de Preparación
15 Minutos



Dificultad
Fácil

Queso Brie en costra del pan al Semillero

Ingredientes

- 1 pza. de Queso Brie
- 250gr de Harina
- 11gr de Levadura seca (Tradipan)
- 1 Cda. de Azúcar
- 3/4 de taza de Agua tibia
- 30ml de Aceite vegetal
- 2 Cda. de **Semillero Valmach**
- 1 Cda. de Sal
- 1 huevo batido (opcional)

Procedimiento

Incorporar en un bowl la harina con la sal; asimismo disolver la levadura y el azúcar en el agua tibia aparte. Un vez disuelta, incorporar la mezcla al harina y la mezcla con ayuda de una pala o tenedor hasta que la masa se pueda trabajar sobre una superficie plana. Amasar durante 5 minutos o hasta que la masa no se pegue a las manos.

Barnizar el bowl con aceite y dejar levar la masa durante 30 minutos cubierta con paño limpio y húmedo.

Partir el queso a la mitad y rellenar con el **Semillero**.

Extender la masa con un rodillo hasta obtener una *tortilla* que cubra por completo el queso. Cerrar muy bien y colocar en una charola enharinada o sartén de hierro fundido con los pliegues de la masa hacia abajo y barnizar con el huevo batido.

Hornear durante 15 minutos a 180 grados.



Tiempo de Preparación
80 Minutos



Dificultad
Media



Fetuccini al Semillero

Ingredients

- 250gr de Fetuccini
- 1/4 de Cebolla
- 2 dientes de Ajo
- 1 Cda. de Sal
- 1 hoja de Laurel
- 2.5lt de Agua
- 200gr de Espárragos
- 100gr de Queso Parmesano rallado
- **Semillero Valmach**
- 2 Cda. Mantequilla

Procedimiento

Llevar a ebullición el agua con la cebolla, un diente de ajo, el laurel y la sal. Una vez hirviendo, agregar la pasta y cocer de 6 a 8 minutos hasta quedar al dente. *Reservar un poco del agua de cocción.

En un sartén a fuego bajo agregar la mantequilla junto con un chorrito de aceite de **Semillero**, una vez derretida la mantequilla sofreír un diente de ajo finamente picado y las semillas del **Semillero** ligeramente troceadas, agregar la pasta cocida junto con un poco de agua de cocción para ligar la salsa.

Servir caliente con queso parmesano rallado.



Tiempo de Preparación
35 Minutos



Dificultad
Fácil

Pechugas al Semillero

Ingredients

- 1 Pechuga de pollo sin piel y sin hueso (se pueden utilizar las piezas que más te gusten)
- 1/2lt de Crema
- 2 Cdas. de **Semillero Valmach**
- 1/4kg de Queso para derretir
- 2 Cdas. Mantequilla
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento

Calentar la mantequilla en un sartén, salpimentar la pechuga y sellarlas en el sartén con la mantequilla cuidando que no se queme. Reservar.

En el mismo sartén incorporar la crema, el queso y el **Semillero**, sazonar al gusto. Llevar la mezcla a ebullición, moviendo constantemente para que no se queme, hasta obtener una salsa.

Colocar el pollo en un refractario, bañar con la salsa y cubrir con papel aluminio. Hornear a 180 grados por 30 minutos.

Servir caliente, se puede acompañar con puré de papá o vegetales salteados.



Tiempo de Preparación
60 Minutos



Dificultad
Media

Filete de pescado al Semillero

Ingredients

- 5 Filetes de pescado
- ¼ de taza de Vino blanco
- ½ taza de Crema
- 250gr de Queso manchego
- ¼ de Cebolla
- 1 diente de Ajo
- **Semillero Valmach** al gusto
- 1 Cda. Mantequilla
- Sal y pimienta al gusto
- Perejil para decorar

Procedimiento

Salpimentar los filetes por ambos lados y colocar en un refractario. Agregar **Semillero Valmach** al gusto y reservar.

En un sartén sofreír el ajo y la cebolla finamente picados hasta acitrionar, agregar el vino y dejar hervir. Incorporar la crema al sartén y salpimentar al gusto. Reducir durante 5 minutos moviendo constantemente para evitar que se quemem.

Una vez lista la crema bañar los filetes, cubrir con el queso manchego y hornear durante 30 minutos a 180 grados.

Servir caliente con vegetales asados y decorar con perejil picado.



Tiempo de Preparación
50 Minutos



Dificultad
Media

Lomo de Atún al Semillero

Ingredients

- 2 Medallones de Atún fresco
- 2 Hojas Santas
- 2 Limones Eureka
- 2 Cdas. de Mantequilla
- 2 Cdas. de **Semillero**
- **Valmach**
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento

Colocar sobre papel aluminio una hoja santa y un medallón; salpimentar y agregar una cucharada de mantequilla, una de **Semillero** y medio limón.

Envolver con el papel aluminio y repetir el procedimiento con el lomo restante.

Hornear por 20 minutos a 180 grados.

Decorar con rodajas de limón. Se puede acompañar con arroz salvaje o vegetales asados.



Tiempo de Preparación
30 Minutos



Dificultad
Fácil