



## Carne al horno de leña, con vegetales.

### Pasos

- 1 No hay mucha preparación, los vegetales van pelados y enteros, los envolvemos en papel aluminio, con ramitas de hierbas frescas, 1 ajo entero (lo machacó un poco) y cuando prendo el horno con leña, ya los coloco.

### Ingredientes

3 raciones.

1.520 gramos Pechito de cerdo

1 pechuga de pollo cortada en mariposa, unos 240 gramos

1 boniato zanahoria, entero, pelado

2 papas medianas, peladas, enteras

1 cebolla Blanca mediana entera

1/4 calabaza con cáscara

Ramitas Romero, tomillo y orégano frescos

Sal lo necesario

Sal de apio lo necesario

El jugo de 1 naranja

3 dientes ajo

1 pizca pimienta negra recién molida

1 pizca ajo en polvo

2 cucharadas morrón verde encurtido

1 cucharada morrón rojo pelado y sin semillas asado

1 cucharadita (de café), de salsa de soja

- 2 El pechito de cerdo lo colocó en una asadera con el siguiente aderezo: pimienta, sal, sal de apio, soja, aceite y jugo de naranja, lo tapo con papel aluminio y lo dejo en la heladera (lo hice antes y lo tuve 11/2 hora)



- 3 Cuando el horno está caliente coloco la asadera 1/2 hora, la carne tapada con el papel aluminio. Luego le saco el papel y dejo dorar muy bien, ( que forme un crujiente. Los vegetales los mantengo girando siempre en el papel aluminio, hasta que este tiernos.
- 4 Por último coloco el pollo, las pechugas unos 10 minutos aprox. Las doro de ambos lados y trato de coordinar los tiempos. Retiro y servimos.



## Alitas de pollo en horno de leña

### Pasos

- 1 Se mezclan todos los ingredientes del chimichurri.
- 2 Se agrega sal, se prueba y corrige.
- 3 Se coloca en un frasco, esterilizado.
- 4 Se cubre de aceite, puede estar en heladera, un par de semanas, siempre cubierto de aceite.
- 5 El pollo lo puse en un bols, salpimentado y con el resto de los ingredientes.
- 6 Cubro el bols, luego de mezclar bien los ingredientes, (con film de nylon). Guardé durante 1 hora en la heladera.
- 7 Cuando el horno de leña, está caliente, coloque el pollo, (las alitas), en asadera.
- 8 Guarnición, ensalada con tomate pelado y sin semillas, 1/2 cebolla en plumas, aceitunas en rodajas unas 9 y una cucharada chica de alcaparra. Aderezo aceto balsámico, aceite vegetal, sal.

### Ingredientes

1 kilo alitas de pollo, las separé en ala y parte de atrás

Algunos, a la parte trasera del ala le llaman muslo, o droumet

2 dientes ajo, enteros, sin pelarlos

Sal lo suficiente

1 pizca Pimienta, recién molida, opcional

Limón, jugo de 1/2 Limón

1 ramitas Orégano, tomillo y Romero frescos

Pizca pimentón

Chimichurri

Chimichurri

1 morrón rojo asado

1 diente ajo

1 atado perejil, pequeño

30 cc Agua,

Vinagre 50cc, blanco de alcohol

120 cc. Aceite de girasol

1 cucharada, Orégano seco

Sal



## Dorado a la estaca con vegetales en horno a leña

### Pasos

75 minutos

### Ingredientes

4 raciones

1 dorado  
Sal  
Pimienta  
Aji Picante  
Cáscaras de limón  
Limón  
Calabaza  
Papas  
Cebolla  
Pimientos  
Zucchini  
Zanahorias  
San Gruesa  
Azúcar  
Aceite de oliva

- 1 Condimentar el dorado con sal, pimienta, aji picante y cáscaras de limón, colocarlo en una estaca o vara de ramas verdes, y llevarlo cerca de las llamas para que se cocinen, lentamente dándolo vuelta cuando el calor llegue a la parte que no le da el fuego.
- 2 Luego dorarlo del otro lado para poder servir. Rociar el pescado con limón a medida que se va cocinando.
- 3 Colocar los vegetales en una placa de horno, condimentarlos con sal gruesa, azúcar y pimienta, aceite de oliva y lo llevamos a un horno de barro precalentado a 300 grados por espacio de 20 minutos
- 4 Servir el dorado acompañado de vegetales, compartir con amigos o en una buena mesa familiar.



## Cazuela de mondongo y poroto manteca

### Pasos

- 1 Dejar en remojo los porotos de manteca el día anterior y hervir el mondongo. Dejarlo enfriar en el caldo y cortarlo en los trozos deseados.
- 2 Rehogar la cebolla, el morrón y la cebolla de verdeo junto con la bondiola, el chorizo, la panceta y patitas de cerdo.
- 3 Agregar el mondongo, la salsa de tomate, los porotos de manteca y los condimentos.
- 4 Colocar todos los ingredientes en una cazuela apta para horno y con abundante agua. Llevar al horno cuando el mismo esté caliente. Debemos y revolviendo de vez en cuando y hasta que los ingredientes estén tiernos.
- 5 Acompañar con arroz blanco.

### Ingredientes

Cebolla 1 grande

1 Morrón

2 Cebolla de verdeo

Ajo (a gusto)

Mondongo

Panceta

Chorizo colorado a gusto depende los comensales

Bondiola y patitas de cerdo a gusto

Salsa de tomate

Porotos manteca

Condimentos, laurel, pimentón y orégano

Caldito del gusto que quieran o sal



## Ingredientes

Costillar de cerdo

AjÍ molido

Sal

Leña para el fueguito

1 rico fernet para acompañar con amigos! 😊

## Exquisito costillar de cerdo a la parrilla! 🐷🔥

### Pasos

- 1 Encender el fuego hasta que estén las brazas echas.
- 2 Desparramarlas y poner el costillar previamente condimentado.
- 3 Una vez que esté cocido de un lado darlo vuelta.
- 4 Servir!

## Pan de campo en horno de barro



### Ingredientes

- 1 kg harina común (000/ 0000)
- 700 cc agua tibia
- 1 cucharada sal fina
- 1 sobre levadura seca
- 50 gr grasa

### Pasos

- 1 Primero disolvemos la sal en los 700 cc de agua tibia. En un bowl colocamos 1/2 kg de harina. Hacemos un hueco en el medio y volcamos la salmuera. Mezclar hasta que se forme una crema



- 2 Agregar la levadura. Batir para que quede bien homogénea. Agregar la grasa derretida y el resto de la harina. Amasar. Envolver con un nailon o film y tapar. Dejar leudar 50 minutos



- 3 Pasados los 50 minutos, volcar sobre la mesa sin enharinar. Con mucha paciencia ayudando con una espátula comenzar a amasar unos 10 mínimo. Se súper pega en las manos pero paciencia, vale la pena. continuar con golpes (cómo la torta de 80 golpes) hasta que quede una masa suave.



- 4 Pasar a un bowl aceitado. Dejar reposar 50 minutos más. Pasado ese tiempo volcar sobre una superficie enharinada. Cortar en 4



- 5 Cada porción : pellizcar los bordes y llevar al centro, formar un bollo. Colocar en la asadera y dejar leudar 1 hora.



- 6 Hacer 4 cortes en la superficie. Rociar con agua (para que la cortesa quede crocante). Colocar una lata (use una de cerveza, puede ser cualquiera, la abri y la llenas de agua) en el centro

- 7 Al horno De barro caliente 10 minutos!





## Pan en horno de leña

### Pasos

### Ingredientes

- 400 g harina
- 100 g margarina
- 30 g levadura seca
- 4 huevos
- 4 cucharadas azúcar
- 10 g polvo de hornear
- al gusto Sal

- 1 Disponemos de todos los ingredientes que vamos a utilizar para nuestra receta
- 2 Disolvemos la levadura seca en una taza de agua tibia, disolvemos agregamos una taza de haría y una cucharada de azúcar, dejamos reposar por 30 minutos hasta que duplique su tamaño.
- 3 Mezclamos 4 huevos, las tres cucharadas de mantequilla, 2 cucharadas de azúcar una de sal y 400 gramos harina y el polvo de hornear.
- 4 Amasamos la mezcla con firmeza hasta que esté firme y tenga la consistencia de una pasta, cortamos
- 5 Co la ayuda de un rodillo de madera estiramos los trozos de masa, y los enrollamos, y colocamos en una lata engrasada con mantequilla
- 6 Dejamos reposar por 60 minutos hasta que dupliquen su tamaño
- 7 Precalentamos el horno de leña, luego de media hora retiramos las brazas y la cenizas, para comprobar si está en la temperatura ideal introducimos una servilleta de papel si está se pone de color café sin quemarse esta en la temperatura perfecta para hornear
- 8 Metemos el pan y controlamos que esté se hornee parejo si el horno está en una temperatura ideal (180°) en aproximadamente 10 a 15 minutos estará perfecto



## Pizza en horno de leña

### Ingredientes

Para la masa usaremos:

1/2 vaso leche templada

1/2 vaso aceite

Harina (la que admita)

1 huevos

Sal

Para la pizza:

Tomate frito

Queso

Bacon

Jamón serrano...

### Pasos

---

- 1 Mezclamos todos los ingredientes de la masa y la dejamos reposar un par de horas
  - 2 Colocamos la masa y le vamos poniendo tomate, queso bacon jamón...
  - 3 5 min en el horno de leña
-



## Ingredientes

4 raciones

### Para la masa

300 cc agua

500 g Harina de 3 a 4 ceros (leves diferencias)

20 gr levadura fresca (depende de la temperatura ambiental)

2 cdas azúcar

1/2 cda sal, la hago con poca

1 a 2 cdas aceite

### Para la salsa

3 dientes ajo

1 cebolla pequeña

orégano

1/2 litro salsa de tomate

## Pizza

### Pasos

- 1 Poner en un bowl, 300 cc de agua templada con la levadura y el azúcar, revolver y mezclar. Reservar
- 2 Agregarle la harina de a poco, si se puede tamizada sino igual, la idea es ir uniendo lo seco con lo húmedo, agregarle en este momento la sal. Terminar de tomar todos los ingredientes. Si no se cuenta con un bowl, se puede hacer en una mesada limpia o en una
- 3 Una vez tomada la masa, amasamos hasta que quede lo más tersa posible. Acá es donde tenemos que saber que asadera vamos a utilizar para saber si dividimos el bollo o no. En mi caso la divido en dos y consigo dos pizzas de 30 cm. por 1 cm aprox de alto terminada.
- 4 Dejar reposar en la asadera, si tenemos una sola podemos dejar la otra tapada o en la heladera si hay mucha temperatura ambiental, ya que esta acelerara el leudado. Ponemos la salsa sin excederse porque después le agregas más y le vamos poniendo los gustos.
- 5 5 min en el horno de leña



## Lehmeyun vegano

### Pasos

- 1 Primero hidraté la proteína, la puse en agua hirviendo durante 10 minutos, de ser necesario agregar más agua hirviendo. Luego la colé, la enjuague con mucha agua fría y por último la estrujé con las manos y la fui colocando en un bowl.
- 2 En una sartén sofrité la cebolla y el morrón, agregué la proteína, y poco a poco puse la salsa de soja, la salsa de tomate y los condimentos, deje que se cocinara, visualmente queda como una bolognesa.
- 3 La masa la hago colocando el agua tibia en un bowl con la levadura y azúcar. Dejo durante 10 minutos, mezclo con la aceite y agrego poco a poco la harina y la sal, hasta formar un bollo. Amasar y dejar leudar una hora.
- 4 Formar bollos y estirarlos del tamaño que queremos el lehmeyun. Si lo vamos a comer en ese momento, llevamos la masa estirada al horno, con la salsa por encima hasta que se cocine.
- 5 Si queremos comerlos más tarde podemos ponerlos a la sartén, marcarlos y terminarlos en el horno unos minutos antes de comerlos.

### Ingredientes

#### Para la masa

1/2 litro agua

1 kilo harina

10 gr levadura

1 cucharadita azúcar

2 cucharaditas sal

3 cucharadas aceite

#### Para la mezcla

250 gramos proteína texturada de soja

1/2 taza salsa de tomate

Salsa de soja

3 cucharadas hummus

Sal

Pimienta

Cúrcuma

1 cebolla

1/2 morrón



## Lehmeyun rápido!

### Pasos

---

- 1 Mezclar la carne picada con la cebolla, el ajo, el perejil, los condimentos y el jugo de medio limón. Amasamos la carne y la llevamos a la heladera unos 15 minutos.
- 

### Ingredientes

24 raciones

1/2 kg carne molida magra

1 cebolla picada

2 dientes ajo

Perejil

Sal, adobo, orégano, pimentón

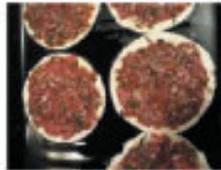
24 Tapas para empanadas

Jugo de medio limón

Y limón para ponerles al momento de comerlos

---

- 2 Sacamos de la heladera y disponemos los discos de empanadas sobre una asadera y sobre ellos un poco de la preparación de carne cruda. Llevamos a horno, precalentado durante 5 o 10 minutos hasta que esté cocida la carne y dorada la masa.



- 3 Sacar del horno servir calientes con jugo de limón.



# Bacalao a la Cazuela en horno de leña



## BACALAO A LA CAZUELA. (4 Comensales)

Receta muy rápida y económica de Bacalao a la Cazuela.

Bacalao fresco, 850gr.  
Cebolla, 3 unidades.  
Tomate, 500 gr.  
Vino blanco, ½ taza.  
Orégano, 2 cucharadas.  
Tomillo, 1 cucharada.  
Aceite de oliva, 3 cucharadas.  
Sal y pimienta al gusto.  
Cazuela tipo Paellera de 30 cm.

## PREPARACIÓN.

Pelamos y picamos el tomate y la cebolla picamos dos y la otra la cortamos en rodajas.  
Rehogamos la cebolla en rodajas en aceite de oliva hasta que quede transparente.  
Reservamos. En el mismo aceite rehogamos la cebolla picada hasta que quede tierna,  
añadimos los tomates y las hierbas y freímos 10 min a fuego suave. Ponemos la cebolla en el  
fondo de la cazuela de barro o paellera redonda y encima el bacalao limpio y salpimentado.  
Cubrimos con el sofrito, rehogamos con el vino y asamos 20 minutos en el **horno** a 200° C.  
Por último servimos.