

Los Tiempos

NO SE DETIENE

Paladar SAN JUAN EN CASA

JUNIO 2021

DELICIOSAS RECETAS
para preparar, degustar
y pasar la noche más fría
del año.





DIME QUE ERES SANJUANERO
SIN DECIRME QUE ERES SANJUANERO

SAN
JUAMBRIENTOS

DISFRUTA EL SABOR INCOMPARABLE DE NUESTROS **PACKS SANJUANEROS**



PACK CHORIZO + SALSA CHURRASQUERA



PACK SALCHICHAS + PAN + SALSA



PACK SALCHICHAS + SALSA

PISABOL

**NO
BUSQUES
MAS RECETAS**



**SAL EL SALERITO
Y LISTO!**



4018875 - 4018876
www.pisabol.com

479628

LECHE DE TIGRE

Ingredientes

- 1 litro de leche entera
- 5 cucharadas de azúcar
- 3 ramas de canela entera
- 10 clavos de olor enteros
- 100 ml de Singani
- Canela en polvo (para espolvorear)

Dificultad: Fácil
Tiempo: 30 minutos
Rendimiento: 4 copas,
 200 ml

Preparación

- Verter la leche en una olla mediana, con el clavo de olor y las ramitas de canela. Ponerlas a calentar a fuego medio alto, hasta que quiera romper el hervor. Bajar el fuego para no quemar la leche, agregar el azúcar, el singani y revolver con una cuchara, hasta que el azúcar se disuelva por completo.
- Dejar hervir por unos minutos, pero sin parar de revolver.
- Colar la leche, retirar la canela y el clavo de olor.
- Sobre el fuego bajo, calentar la leche y con cuidado, antes de servir, hacer espuma sobre la preparación con la ayuda de la batidora.
- Servir con un cucharón la leche caliente, montar la espuma formada y espolvorear con canela en polvo.



Alejandra Galarza
 Chef instructora de IGA

SAN JUAN

La noche más fría del año, como es considerada la de San Juan, puede convertirse en una celebración amena y cálida, en casa y junto a la familia.

Para hacer especial esta ocasión, Paladar le propone, a través de destacados chef y varias empresas bolivianas, diferentes alternativas para degustar y compartir en el hogar.

4 Leche de tigre
 Alejandra Galarza

5 Brochetas de pollo
 a la parrilla
 Claudia Sauma

5 Corndogs al panko
 Nicolás Méndez

8 Volcán de chocolate
 Fernanda Tejata Levy

10 Grog a las brasas
 Rodrigo Quiroga León

Staff:

Adriana Vasquez • **Diseño de revista** | Jenny Cartagena • **Editora contenidos** |
 Yola Polo • **Gerencia Comercial** polo.yola@gmail.com
Editorial Canelas S.A.
 Edificio Los Tiempos, plazuela Quintanilla • Teléfono: 4254567 • Fax: 4257773

BROCHETAS DE POLLO A LA PARRILLA

Ingredientes

- 1 kg. de filete de pollo
 - 1 pimentón rojo cortado en cuadrados de 2 por 2 cms.
 - 1 cebolla roja cortada en cubos de 2 por 2 cms
 - 1 zuchini cortado en rodajas y a la mitad
 - 12 palitos de brochetas re-mojados en agua
 - Sal y pimienta
 - Marinado
 - 1/8 taza de aceite de oliva
 - 1/2 taza de vino blanco de mesa
 - 1 cucharilla mostaza dijon
 - 1 cuchara perejil picado
 - 1/4 cucharilla tomillo seco
 - 1/8 cucharilla sal
 - 1/8 cucharilla paprika
- Combinar todo en una licuadora y apartar.

Dificultad: Fácil
Tiempo: 34 minutos
Rendimiento: 6 personas

Preparación

Cortar las pechugas en cuadrados de 2 por 2 cms., sal pimentar y marinar con la mitad del preparado, dejar marinando por 2 horas en el refrigerador.

Armar las brochetas alternando el pollo y las verduras.

Llevar a cocer a la parrilla o grill, 8 minutos por lado y pasando el marinado con una brocha.

Servir caliente y con el acompañamiento que guste.



Claudia Sauma Zankys
 Ejecutiva de los Restaurantes
 Paprika y Cayenna

CORNDOGS AL PANKO CON SALSA DE QUESO PICANTE



Nicolás Méndez
 Creador de Beef and Bunz en
 Cochabamba

Dificultad: Fácil
Tiempo: 25 minutos
Rendimiento: 4 personas

Ingredientes

- 8 salchichas
- 8 palitos de brocheta
- 500 ml de leche
- 300 g de harina
- 1 huevo
- Sal
- 1 cuchara de orégano
- 1 cuchara de tomillo
- 1 cucharilla de ajo
- 1 cucharilla de cebolla en polvo
- 1 cuchara de paprika
- Panko
- Aceite para freír
- 100 g de queso crema
- 200 g de queso cheddar
- 250 ml de crema de leche
- Paprika

Preparación

- Atravesar las salchichas, a lo largo, con los palitos de brocheta.

- Mezclar la harina con la sal, cebolla en polvo, ajo en polvo, paprika, tomillo y orégano, luego mezclar con los huevos y la leche hasta conseguir una pasta homogénea.

- Poner la mezcla en un vaso largo y luego sumergir las salchichas, cubriéndolas enteras con la pasta y pasarlas por el panko

hasta lograr una capa gruesa.

- Mezclar el cheddar con la crema y el queso crema, calentar a fuego medio sin parar de mover hasta lograr un color homogéneo en toda la mezcla. Agregar la paprika y sal al gusto y reservar.

- Freír las salchichas empanizadas hasta que estén doradas y luego servir las calientes con la salsa de queso picante.



VINOS MAGNUS, UNA TRADICIÓN DE CASI 100 AÑOS

La recuperación de nuestra tradición familiar refleja lo que somos hoy: el resurgimiento de Vinos Magnus, que ya tenían pisada desde 1928.

Bodegas Magnus vuelve al camino, firme, soñadora y responsable el año 2003, con uvas provenientes de viñedos propios desde donde comenzamos a dibujar las líneas del vino que deseamos obtener. Así todo nace en la tierra, en el viñedo, y en las manos de nuestra gente en la tarea del cultivo. Componentes que sumados a la generosidad de la madre naturaleza: el clima, el sol, la lluvia y más, son el lienzo para esta obra de arte se refleje en cada racimo de uva.

Una vez que las uvas refle-

jen el alma que queremos obtener pasamos a manos de otros artistas, encabezados por nuestra winemaker, Liz Arancibia de Magnus, quien marcó nuestra identidad, una línea de vinos varietales de guarda con botellas numeradas, cada una con una historia propia. Hemos logrado crear expectativa, y nuestro objetivo es llegar y satisfacer el interés y la curiosidad por nuevos vinos bolivianos. En ese camino hemos desarrollado cosas muy positivas, como consolidar la exportación a Estados Unidos y la validación del Código de Sustentabilidad.

En cada una de las

etapas hay una palabra en nuestra mente y corazón, pasión. Pasión por lo que hacemos, logramos y soñamos. Sabemos que hoy en día es muy difícil ponerse en el lugar del otro, para algunos será más fácil que para otros, pero la empatía y amor harán que todos estemos cada vez mejor, así que con ansias esperamos ese día en el que todos juntos podamos levantar la copa para decir salud.





En el vino cada detalle cuenta...

el cuidado de la tierra, el clima, las manos que trabajan
en cada etapa, al igual que en una obra de arte

los detalles se sienten



*Hacer vino es un arte, es un trabajo,
pero a la vez es un placer.*

bodegasmagnus.com.bo

 Vinos Magnus  @bodegasmagnus





VOLCÁN DE CHOCOLATE

Chef



**Fernanda Tejada
Levy**

Chef propietaria de Chez Levy
Patisserie
Miembro de la Asociación de
Chefs de Bolivia, ACB

Ingredientes

- 4 onzas de chocolate semiamargo
- 4 onzas de mantequilla
- 3 huevos grandes
- ½ taza de azúcar granulada
- ¼ taza de harina
- 1 cucharilla extracto de vainilla
- ½ cucharilla de café instantáneo (opcional)
- Cantidad necesaria de mantequilla para untar
- Cantidad necesaria de cocoa en polvo o azúcar granulada

Preparación

- Precalentar el horno a 180 grados Celsius. Enmantequillar generosamente cinco recipientes refractarios individuales y luego espolvorearlos con cocoa en polvo o azúcar granulada.
- Derretir el chocolate junto con la mantequilla a baño María cuidando que el bowl que lleva el chocolate no toque el agua caliente.
- Por otro lado, en un bowl batir los huevos con el azúcar hasta obtener una mezcla pálida, espumosa y ligera. Añadir a esta mezcla el chocolate derretido junto con la harina, el extracto de vainilla y el café instantáneo si desea utilizarlo.
- Verter la mezcla sobre los recipientes calculando que las

porciones sean iguales para lograr una cocción homogénea en cada uno.

- Hornear durante 12 minutos o hasta que la mezcla comience a separarse de los bordes, pero que el centro continúe húmedo y “aflanado”.
- Retirar del horno y servir inmediatamente. Se puede acompañar con una porción de helado o una “quenelle” de crema batida y frutas de temporada.

Dificultad: Fácil

Tiempo Total: 30 minutos aproximado

Cocción: 12 minutos aproximado

Rendimiento: 5 personas

PREPARE API MAGUITA

El api es una mazamorra hervida tradicional y característico de los Andes. Tiene una textura espesa y sabor muy agradable. La elaboración de Api Maguita cuenta con una exhaustiva selección de materias primas que son el maíz (morado y amarillo), canela, clavo de olor y otras especias, con el único objetivo de obtener un producto que esté a la altura de las exigencias de sus consumidores.

Ingredientes Preparación

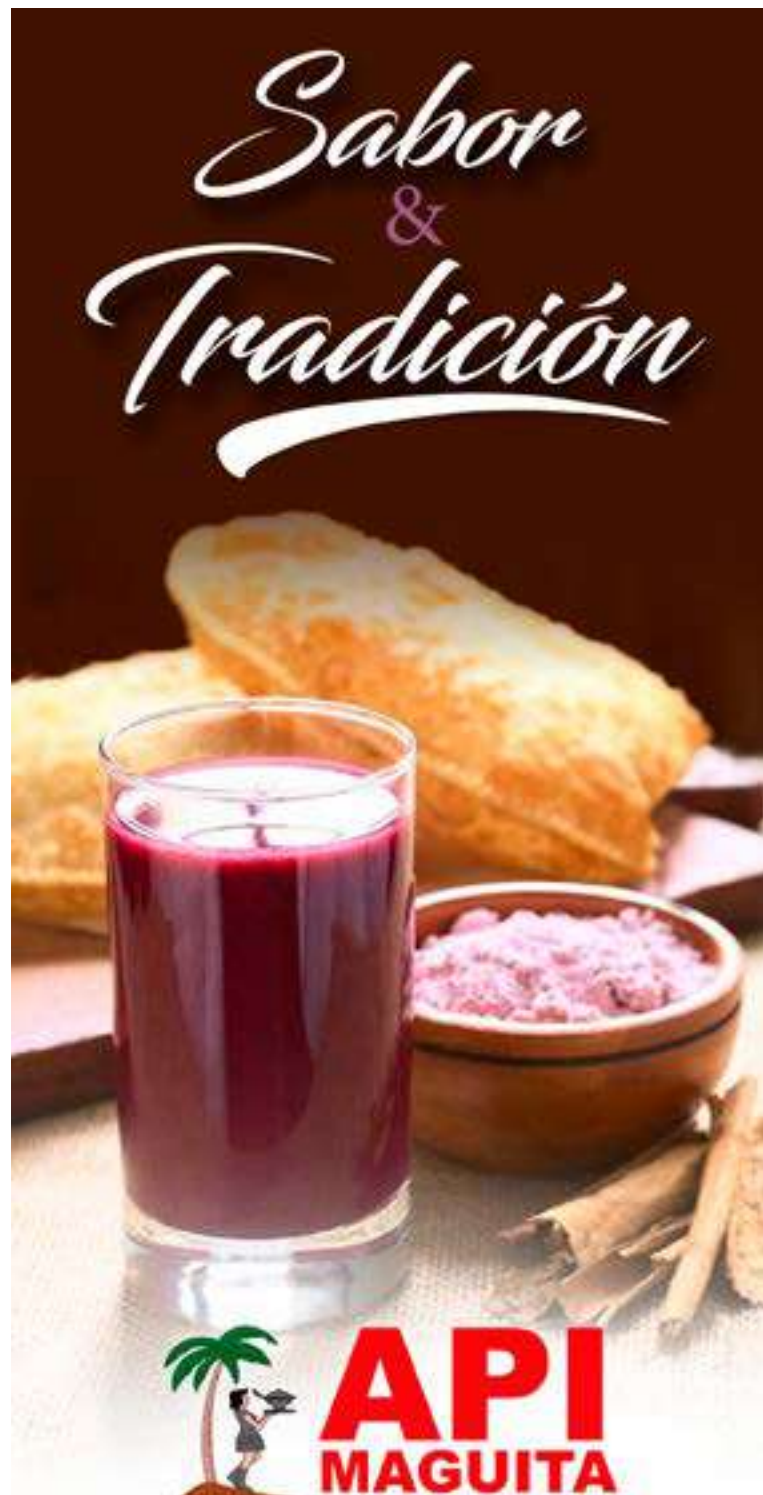
- 1 bolsita de 38 g de api morado o amarillo en polvo Maguita
- Canela
- Clavo de olor
- Agua
- Trozos de cáscara de naranja

1. Disolver el contenido de un paquete de 38 gramos o tres cucharadas de api en polvo en una taza de agua fría.
2. Agregar 3 tazas de agua hirviendo y remover continuamente.
3. Agregar canela y clavo de olor.
4. Cocinar durante 15 minutos.
5. Agregar durante la cocción unos trocitos de cáscara de naranja.
6. Servir en una taza o copa y disfrute del exquisito sabor de Api Maguita

Dificultad: Fácil

Tiempo: 35 minutos

Rendimiento: 3 personas



Api Maguita



76499994



Api Maguita

GROG A LAS BRASAS

Ingredientes

Dificultad: *Media*
Tiempo: *15 minutos*
Rendimiento: *4 personas*

- 3 onzas de Singani
- 3 onzas de ron añejo Mantuano
- Té negro
- Azúcar
- Canela
- Clavo de olor
- Naranja 7 sabores
- Brasas de carbón ardiente
- Agua



**RODRIGO QUIROGA
LEÓN**
 Bartender
 Cocktail Designer para R Bar
 Consulting



Preparación

- En una cacerola o lechera agregar el té, los demás ingredientes reservando el Singani, el ron y la naranja y verter el agua caliente. Dejar que infusione por cinco minutos.
- Mientras infusione prender dos trozos de brasa de carbón en la hornalla de la cocina, y una vez pasado el tiempo introducir los trozos de brasa en la cacerola y dejar hervir de cinco a 8 minutos.
- Una vez que baje la ebullición verter el contenido colando con un tamiz fino en tazas y aumentar una onza de jugo de naranja de 7 sabores, una onza de Singani y una onza de ron por taza.
- Decora las tazas con rodajas naranja y rama de canela, disfrutar de esta bebida caliente en la noche más fría del año.

BARBACANA, LOS VINOS QUE HACEN HISTORIA

Para los amantes de la buena comida, como son los cochabambinos, el complemento ideal es un buen vino y viceversa. Por eso, los vinos y singanis de Bodega Barbacana no pueden faltar en las mesas. Hace poco más de 20 años, nació como un sueño el Proyecto de Bodega Barbacana vinos boutique de la mano de Rodrigo Trigo, un apasionado de la vitivinicultura, que se materializó en 2009 con los trabajos de implementación de viñedos en la finca La Querencia, situada en la comunidad El Portillo del valle central de Tarija, a una altitud de 1.900 msnm, un lugar ideal para el cultivo de la vid.

“El propósito de Bodega Barbacana ha sido, es y será la producción de vinos y singanis de alta gama con identidad boliviana, es decir, vinos que reflejen las particularidades de nuestro valle y transmitan la personalidad de nuestra marca. Considero que hemos logrado vinos profundos, equilibrados y con gran personalidad. Lo mismo con nuestros singanis, destilados de alta pureza y elegancia”, comenta Trigo. Barbacana es un emprendimiento de la familia Trigo Auad, al que se sumó la gente del lugar. “Creo que la mística de Barbacana radica en el compromiso de la gente que forma parte



del proyecto y en el cuidado y trabajo que aporta cada uno, desde el laborioso cuidado de las vides hasta el etiquetado de cada uno de nuestros productos”, señala. “Nuestro objetivo va más allá de ganar dinero: queremos proporcionar placer y salud a quienes gustan o desean experimentar del consumo saludable y moderado de un buen vino y un buen singani,

no sólo en Bolivia, estamos trabajando para que en breve nuestros productos lleguen fuera de nuestras fronteras”, sostiene.

Un buen vino te alimenta el alma...



Barbacana

Vinos que construyen Historia...

 bodega_barbicanatja
  Barbacana
  70211707

Próximamente en los mejores Restaurantes, Vinotecas y Supermercados de COCHABAMBA

la mejor
siempre en tu mesa



pioorico[®]
calidad que nos distingue

#EnFamiliaEnCasa

OFICINA CENTRAL: Carretera a Oruro Km. 22.5 Telf: 4385594 **VENTAS:** Telf: 70718223 **EMBUTIDOS:** Telf: 4385875
AGENCIA LANZA: C. Lanza #691 entre Uguay y Ladislao Cabrera Telf: 70306481. **AGENCIA AMERICA:** Av. América #540
esq. Av. Gabriel René Moreno Telf.:79954756. **AGENCIA JUAN DE LA ROSA:** Av. Juan de la Rosa #822 esq. J. Mendoza Telf.: 79954743,
AGENCIA COLCAPIRHUA: Av. Blanco Galindo Km.9 1/2 Telf.: 70349988. **AGENCIA VINTO:** Av. Albina Patiño #002 Telf.:70302954.
AGENCIA TIQUIPAYA: Av. Reducto #341 Telf.: 70349511. **AGENCIA QUILLACOLLO:** C. 14 de Septiembre s/n
entre 6 de Agosto y Pacheco Telf.:61681927. **AGENCIA CRUCE TAQUIÑA:** Av. Simón López #2111 Telf.:65369822.
AGENCIA VILOMA: Av. Confital Km 22 1/2 s/n zona Montenegro Telf:70302954 **AGENCIA PERU:** Av. Perú #1427 esq. F. Toledo Telf.: 61781865.
AGENCIA JUAN PABLO: Av. Juan Pablo Segundo casi C. Luis Espinal Telf.: 44434429.
AGENCIA JUNIN: C. Junin #823 entre pasaje Tomsich y Teniente Arévalo Edf. Avenir II Telf.: 70749001.