Carne de res canadiense a la mexicana

12 RECETAS ÚNICAS DE RICARDO MUÑOZ ZURITA

CANADIAN BEEF™

Carne de res a la mexicana

12 RECETAS ÚNICAS DE RICARDO MUÑOZ ZURITA

8 Albóndigas en salsa de chipotle

10 Albóndigas en salsa verde

12 Birria de res

14 Chichilo negro de chile chilhuacle

16 Chile pasado con carne de res

18 Chochoyones

20 Filete de res enchipoclado

22 Lomito de res con salsa de chocolate

24 Lomito de res con salsa de requesón y cilantro

26 Mole amarillo de chile chilhuacle

28 Pipián rojo de yucatán

30 Salpicón de res

32 Tacos de brisket en recado negro

RICARDO
MUÑOZ
ZURITA

Pilar de la cocina mexicana

En los últimos años la cocina mexicana ha sido reconocida a nivel mundial. La importancia sociocultural de ésta, la variedad de sus ingredientes, sabores, aromas, técnicas y preparaciones, y qué decir de su historia. Todo esto ha hecho que la cocina mexicana posea un lugar privilegiado en el mundo. Aunque no siempre fue así…

Décadas atrás, esta gran cocina era menos valorada. Su sofisticación y fineza lejos estaban de ser consideras en los restaurantes de manteles largos, sin embargo algunas personas ya apreciaban y documentaban lo que en este tiempo pasaba por desapercibido. Entre ellas estaba Ricardo Muñoz Zurita.

Cocinero de profesión, investigador gastronómico por vocación y viajero implacable por pasión, comenzó su carrera culinaria en el restaurante de sus padres. Su formación profesional inició en la Escuela Internacional de Turismo de la Ciudad de Méxicoy más tarde en el San Diego Community College en California, Le Cordon Bleu en París y el Culinary Institute of America en Nueva York.

Ha tenido la oportunidad de probar una gran variedad de platillos y adentrarse a otras culturas, así fue que hace años se dio cuenta que en ninguna de sus experiencias aparecía la cocina mexicana. Por lo que decidió emprender el proyecto más grande de su vida: la investigación, promoción y difusión de la gastronomía mexicana. Para ello, se adentró en los recetarios antiguos y viajó a los lugares más recónditos del país con el fin de explorar cada una de las tradiciones, ingredientes y platillos que esta tierra ha ofrecido por siglos a sus habitantes.

Ha sido fundamento e inspiración de innumerables chefs. La lista de reconocimientos que alberga es difícil de abarcar. El acervo bibliográfgico de su autoría, es una guía promordial para dar a conocer nuestra cocina mexicana. Sus programas de televisión son un agasajo para nacionales y extranjeros y por supuesto, en sus restaurantes Azul, se puede degustar una infinidad de platillos que pasan por un largo trayecto de investigación y autenticidad.

Ricardo Muñoz Zurita, es un chef mexicano al quién le debemos un invaluable conocimiento sobre la herencia culinaria de México.

CANADIAN BEEF™

Nuestra promesa

La carne canadiense se produce y entrega con orgullo y tradición. Tan excepcional como la tierra en que es criado, el ganado canadiense es la excelencia sin concesiones.

Para lograr que de la cocina surjan los mejores sabores, es necesario empezar con los mejores ingredientes. Por eso los chefs más destacados buscan la carne canadiense: por su excelente calidad, obtenida de una de las mejores ganaderías del mundo. El ganado canadiense es criado en un país con abundancia de espacios abiertos, con agua limpia y fresca. Es alimentado a base de hierba y granos de calidad por agricultores y ganaderos independientes que se involucran y que suman muchas generaciones de experiencia. Todo esto, además de estrictos protocolos de calidad y seguridad, garantizan que el sabor de la carne de res sea consistentemente superior. Esto se convierte en la base para cualquier platillo excepcional de carne.

Albóndigas en salsa de chipotle

6 PORCIONES

PARA LA SALSA

1.5 litros de agua caliente para cocer los chiles

6 chipotles tamarindos grandes, asados sin venas, semillas, ni pedúnculos (32 gramos)

6 chiles guajillo grandes, asados sin venas, semillas ni pedúnculos (45 gramos)

8 jitomates guaje grande, bien maduros, bien asados (1 kilogramo)

6 dientes de ajo grandes, asados con su piel y luego pelados (24 gramos)

½ cebolla blanca grande, cortada en cuarterones y asada (150 gramos)

2 tazas de agua para licuar la salsa (480 mililitros)

En una olla a fuego alto caliente el agua, cuando comience a hervir a borbotones, sumerja los chiles cocine durante 20 minutos. Retire del fuego, cuele y deseche el agua, reserve los chiles.

Licue los chiles, jitomates, ajo, cebolla y agua hasta obtener una salsa tan fina y tersa que pase por un colador casi sin dejar bagazo. Cuele, deseche el bagazo y reserve el molido.

PARA LAS ALBÓNDIGAS

1 kilogramo de carne molida de res Canadiense 80/20

¾ taza de hojas de cilantro frescas, finamente picadas (40 gramos)

½ cebolla blanca chica, finamente picada (100 gramos)

¼ taza de pan molido (30 gramos)

1 cucharada rasa de sal (15 gramos)

2 cucharadas de aceite de maíz (30 mililitros)

2 tazas de crema para batir (480 mililitros)

1 1/3 cucharadas rasas de sal (20 gramos)

La salsa de chipotle

En un recipiente hondo coloque los primeros 5 ingredientes, mezcle hasta que todo esté integrado. Forme una bola de 80 gramos. Repita este proceso hasta terminar con el resto de la carne. Deberá de obtener 16 bolas aproximadamente.

En una olla grande a fuego medio caliente el aceite, fría la salsa por 15 minutos sin dejar de mover. Vierta la crema, sal, mezcle y coloque las albóndigas, tape. Cocine durante 30 minutos o hasta que las albóndigas estén bien cocidas y suaves. A la mitad de la cocción voltee con cuidado para no romper las albóndigas y obtengan una cocción pareja. Rectifique de sal, retire del fuego y reserve caliente hasta la hora de servir.

En un plato hondo sirva 3 albóndigas, bañe con salsa suficiente. Deberá de obtener 6 platos de albóndigas en salsa de chipotle.

CANADIAN BEEF

CEHF RICARDO MUÑOZ ZURITA

Albóndigas en salsa verde

6 PORCIONES

PARA LA SALSA

1 kilogramo de carne molida de res Canadiense 🍁 80/20

1 manojo mediano de cilantro, lavado y desinfectado, finamente picado (40 gramos)

½ cebolla blanca chica, finamente picada (100 gramos)

¼ taza de pan molido (60 gramos)

1 cucharada rasa de sal (15 gramos)

En un recipiente hondo coloque todos los ingredientes, con ayuda de sus manos mezcle perfectamente hasta que todo esté integrado. Tome una porción de 75 gramos aproximadamente, con ayuda de sus manos forme una bolita. Repita este proceso hasta terminar con el resto de los ingredientes y reserve.

PARA LA SALSA VERDE

1 taza de agua o caldo para licuar los ingredientes (240 mililitros)

1 kilogramo de tomate verde bien maduro, muy asado

1 cebolla blanca grande, cortada en trozos, muy asada (300 gramos)

3 chiles chipotles adobados (50 gramos)

2 dientes de ajo grandes, asados en su piel y luego pelados (8 gramos)

1 cucharada rasa de sal (15 gramos)

2 cucharadas de manteca de cerdo (32 gramos)

Las albóndigas del paso anterior

Licúe los primeros 6 ingredientes hasta que estén muy finos.

En una olla grande caliente la manteca de cerdo, cuando comience a humear ligeramente fría la salsa molida durante 10 minutos o hasta que rompa hervor. Añada las albóndigas una a una con mucho cuidado de no romperlas, tape y cocine durante 20 minutos a fuego medio o hasta que el caldo esté ligeramente espeso y las albóndigas estén bien cocidas. Rectifique de sal, retire del fuego y reserve.

En un plato hondo sirva tres albóndigas calientes por porción, bañe con ¾ taza de salsa verde y sirva. Puede acompañar con tortillas de maíz para hacer tacos y/o arroz blanco.

Birria de res

6 PORCIONES

10 chiles guajillos asados sin venas, semillas ni pedúnculo, posteriormente hervidos (90 gramos)

2 chiles anchos asados sin venas, semillas ni pedúnculo, posteriormente hervidos (45 gramos)

4 dientes de ajo grandes, asados en su piel y luego pelados (16 gramos)

½ cebolla blanca mediana, cortada en cuarterones, asada (150 gramos)

1 cucharadita de tomillo seco, entero

1 cucharadita de mejorana seca, entera

1 cucharada de orégano seco, entero

10 clavos de olor

1 cucharada de pimienta negra, entera

3 hojas de laurel seco

1 cucharada de vinagre de vino tinto (15 mililitros)

2 tazas de agua para licuar los ingredientes (480 mililitros)

2 cucharadas rasas de sal (30 gramos)

Una cacerola de metal de 25 centímetros de diámetro y 10 de alto o un recipiente de metal de 40 centímetros de largo por 25 de ancho y 10 de alto

1.2 kilogramos de brisket AAA Canadiense

½ litro de caldo de pollo

Licúe finamente los primeros 13 ingredientes, debe quedar una salsa muy tersa.

En una olla de metal coloque la pieza de brisket y báñela con la salsa molida procurando cubrir la carne perfectamente, vierta el caldo de pollo alrededor de la carne, no sobre ella para evitar quitarle la salsa. Déjelo marinar durante toda una noche en el refrigerador.

Al día siguiente, precaliente el horno a 180º, hornee el brisket durante 2 horas bañando la carne constantemente con el líquido o hasta que la carne este muy suave y bien cocida. Retire del horno y deshebre toda la carne mezclando bien con la salsa una vez terminado. Rectifique de sal y reserve caliente para servir.

NOTA 1: El caldo de pollo se agrega sólo rodeando el brisket, es muy importante evitar verterlo por encima de este ya que ocasionará que el brisket se deslave de salsa.

NOTA 2: Este procedimiento también lo puede realizar en una olla grande con tapa, puede sellar herméticamente la tapa con masa de maíz para que no escape el vapor de la cocción y no se reseque el brisket. Necesitará 1 litro de caldo más y la cocción tardará unas 3 horas para que el brisket quede suave.

En un plato hondo sirva aproximadamente 200 gramos de carne y bañe con suficiente salsa. Puede acompañar con cebolla blanca y cilantro picados, además de tortillas de maíz para hacer tacos.

Chichilo negro de chile chilhuacle

6 PORCIONES

PARA EL CHICHILO NEGRO

8 chiles chilhuacle negros sin venas, semillas ni pedúnculo, reserve las semillas (80 gramos)

4 chiles anchos sin venas, semillas ni rabo, reserve las semillas (55 gramos)

8 piezas de tortillas de maíz de 12 centímetros de diámetro (200 gramos)

1.5 litros de agua fría para enjuagar las cenizas

1 cebolla blanca, asada (300 gramos)

15 piezas de tomates verdes, asados (700 gramos)

7 piezas de jitomates guajes bien maduros, asados (800 gramos)

7 dientes de ajo asados en su piel, luego pelados (32 gramos)

1 litro de caldo de res o agua para moler

2 cucharadas de aceite vegetal (30 mililitros)

1 litro de caldo de res o agua

10 hojas de hojas de aguacate de 10x5 centímetros (7 gramos)

1 cucharada rasa de sal (15 gramos)

En un comal a fuego alto coloque el chile chilhuacle negro molido y tuéstelo hasta quemarlo bien. Reserve las cenizas.

En otro comal coloque los chiles anchos, tortillas y semillas, permita que se incendien y se apaguen por si solas. Retire del comal, colóquelas dentro de un recipiente y deje enfriar por 5 minutos aproximadamente.

Coloque las cenizas del chilhuacle negro, chiles anchos, semillas y tortillas en un colador; enjuague a chorro de agua hasta que el agua esté cristalina. Escurra y reserve.

Muela las cenizas, cebolla, tomates, jitomates y ajo con 1 litro de caldo hasta que estén bien molidos y finos.

NOTA: Muela en dos o tres tantos para no forzar el motor de la licuadora.

En una olla a fuego medio vierta el aceite, cuando comience a humear ligeramente vierta el molido, fría por 10 minutos o hasta que haya reducido y espesado. Cuando comience a hervir, baje a fuego lento, deje cocer por 10 minutos más y agregue el caldo restante, hojas de aguacate y deje cocer por 20 minutos a partir de que comience a hervir o hasta que haya espesado la salsa. Añada la sal, incorpore, rectifique y ajuste punto de sal, de ser necesario añada más sal, retire del fuego y reserve.

PARA COCER LAS VERDURAS

1 cucharada de mantequilla sin sal (16 gramos)

½ cucharada de aceite vegetal (15 mililitros)

18 ejotes sin puntas, de 1x7.5 centímetros (42 gramos aproximadamente)

1 chayote pelado, cortado en bastones delgados (250 gramos)

2 calabazas criollas, cortadas en bastones delgados (150 gramos)

½ cucharada rasa de sal (7.5 gramos)

En un sartén a fuego medio vierta la mantequilla y el aceite, cuando estén humeando ligeramente añada las verduras. Saltee y agregue la sal, cueza por unos 4 a 5 minutos más moviendo constantemente o hasta que las verduras estén suaves pero no demasiado. Rectifique y ajuste de sal, reserve calientes.

PARA EL MONTAJE DEL CHICHILO NEGRO

1 cucharada rasa de sal (15 gramos)

6 medallones de filete de res AAA Canadiense de 180 gramos cada uno

2 cucharadas de aceite vegetal (30 mililitros)

Las verduras cocidas

Una receta de Chochoyones (p.14)

Condimente los filetes de res con sal. Caliente un sartén con aceite, cueza los filetes según el término que usted prefiera, sirva inmediatamente.

En un plato extendido coloque un filete cocido al centro, bañe con aproximadamente 1 taza de mole chichilo negro bien caliente y acompañe con suficientes verduras y unos 3 a 4 chochoyones por porción. Puede acompañar también con arroz blanco y tortillas de maíz.

Chile pasado con carne de res

6 PORCIONES

PARA SOFREÍR EL CHILE PASADO

1 litro de agua para cocer los chiles

200 gramos de chiles pasados, sin venas, semillas ni pedúnculos hidratados en agua caliente por 10 minutos

¼ taza de aceite vegetal (60 mililitros)

2 cebollas blancas chicas, picadas finamente (400 gramos)

8 dientes de ajo, grandes, pelados, picados finamente (32 gramos)

960 gramos jitomates guaje grandes, bien maduros, cortados en cubos de 1 centímetro por lado.

En una olla a fuego alto caliente el agua con los chiles. Cueza por 20 minutos o hasta que estén suaves y cocidos. Retire del fuego, cuele, deseche el agua, pique los chiles hidratados finamente y reserve.

En una olla mediana a fuego medio caliente el aceite hasta que comience a humear ligeramente, sofría cebolla y ajo durante 2 minutos o hasta que la cebolla tenga una apariencia traslúcida, añada jitomate y chiles pasados, deje cocer por 3 minutos más, retire del fuego, divida a la mitad el sofrito (una mitad para cocinar el costillar y otra mitad para la salsa de chile pasado).

PARA HORNEAR EL SHORT RIB CON EL CHILE PASADO

1 costillar de res AAA Canadiense 🍁 con hueso (short rib) peso aproximado 2.3 kilogramos

2 cucharadas rasas de sal (30 gramos)

600 gramos del sofrito de chile pasado

1 litro de caldo de pollo

Precaliente el horno a 180º. Mientras, en un refractario de 45 centímetros de largo por 25 de ancho y 10 de alto, coloque el costillar, agregue la sal, 600 gramos de sofrito de chile pasado bien distribuido y caldo de pollo. Hornee durante 2 horas o hasta que la carne esté muy suave y bien cocida. Una vez horneado, retire huesos del costillar y divida en porciones de 250 gramos cada una aproximadamente.

PARA LA SALSA DE CHILE PASADO

El caldo y chile pasado resultante de la cocción del short rib

El resto del sofrito de chile pasado

En un vaso de licuadora vierta el caldo y muela hasta obtener una salsa fina y tersa que pase por un colador sin dejar bagazo, ponga a hervir a fuego alto junto con los 600 gramos restantes del sofrito de chile pasado. A partir de que rompa en hervor, cocine durante 10 min a fuego bajo.

PARA EL PURÉ DE PAPA

3 tazas de agua (720 mililitros)

750 gramos de papas blancas peladas

1 cucharadita rasa de sal para cocer las papas (5 gramos)

2 tazas de crema para batir (480 mililitros)

60 gramos de queso parmesano rallado

100 gramos de mantequilla sin sal

1 cucharadita rasa de sal (5 gramos)

En una olla a fuego alto coloque el agua, las papas y la sal. Deje cocer durante 15 minutos a partir de que comience a hervir el agua o hasta que las papas estén muy suaves. Retire del fuego, escurra las papas y reserve. Cuando estén frías, machaque las papas hasta que no queden grumos ni trozos grandes.

En una cacerola pequeña a fuego lento añada la crema, la mantequilla y el queso. Cocine sin dejar de mover durante 5 minutos a partir de que rompa el hervor. Incorpore la papa machacada y cocine a fuego lento hasta obtener una mezcla homogénea, aproximadamente 5 minutos. Ajuste de sal, retire del fuego y reserve caliente.

PARA LA COL MORADA

1 taza de agua hirviendo (240 mililitros)

100 gramos de col morada rallada

½ cucharadita rasa de sal (2.5 gramos)

En un recipiente vierta el agua, la col y deje hidratar por 1 minuto, con ayuda de un colador escurra la col y deseche el agua.

En un recipiente hondo vierta la col hidratada y la sal mezcle y reserve.

PARA EL MONTAJE DEL SHORT RIB CON CHILE PASADO

El puré de papa

El short rib horneado

La salsa de chile pasado

La col morada

En un plato extendido coloque 100 gramos de puré de papa y extienda por toda la superficie del plato. Encima del puré coloque una pieza de short rib y bañe con aproximadamente 1 taza de salsa de chile pasado. Termine colocando 20 gramos de col morada encima de la carne. Sirva inmediatamente.

CEHF RICARDO MUÑOZ ZURITA

Chochoyones

18 CHOCHOYONES

1 diente de ajo grande, bien asado en su piel, luego pelado y picado finamente (4 gramos)

150 gramos de masa de maíz blanco

½ cucharada de asientos de manteca o manteca de cerdo (8 gramos)

½ cucharadita de sal (2.5 gramos)

1 ½ cucharadas de harina de trigo (12 gramos)

Cantidad de agua la necesaria, en caso de requerirse (para hidratar la masa)

3 tazas de agua caliente para cocer los chochoyones (720 mililitros)

½ cucharada rasa de sal (7.5 gramos)

En un recipiente hondo coloque todos los ingredientes, amase hasta que obtenga una masa tersa y que se despegue de las manos. Forme bolitas de 2 centímetros de diámetro y 10 gramos cada una. Deberá de obtener 18 bolitas aproximadamente.

NOTA: Solo en caso de que la masa esté muy seca añada agua la necesaria.

CANADIAN BEEF

CEHF RICARDO MUÑOZ ZURITA

Filete de res enchipoclado

6 PORCIONES

PARA LA SALSA

1.5 litros de agua caliente para cocer los chiles

6 chipotles tamarindos grandes, asados sin venas, semillas, ni pedúnculos (32 gramos)

6 chiles guajillo grandes, asados sin venas, semillas ni pedúnculos (45 gramos)

8 jitomates guaje grande, bien maduros, bien asados (1 kilogramo)

6 dientes de ajo grandes, asados con su piel y luego pelados (24 gramos)

½ cebolla blanca grande, cortada en cuarterones y asada (150 gramos)

2 tazas de agua para licuar la salsa (480 mililitros)

2 cucharadas de aceite de maíz (30 mililitros)

2 tazas de crema para batir (480 mililitros)

1 1/3 cucharadas rasas de sal (20 gramos)

En una olla a fuego alto caliente el agua, cuando comience a hervir a borbotones, sumerja los chiles cocine durante 20 minutos. Retire del fuego, cuele y deseche el agua, reserve los chiles.

Licue los chiles, jitomates, ajo, cebolla y agua hasta obtener una salsa tan fina y tersa que pase por un colador casi sin dejar bagazo. Cuele, deseche el bagazo y reserve el molido. En una olla a fuego medio caliente el aceite, fría la salsa por 20 minutos sin dejar de mover. Cambie el fuego a bajo, añada crema y sal, rectifique punto de sal y reserve caliente para servir.

PARA EL PURÉ DE PAPA

1.5 litros de agua caliente para cocer la papa

2 papas blancas, peladas y cortadas en cubos de 2 centímetros aproximadamente (500 gramos)

2 cucharaditas rasas de sal para cocer las papas (10 gramos)

3 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida (45 mililitros)

La papa machacada

1/2 taza de crema espesa para batir (120 mililitros)

20 gramos de queso parmesano, rayado

1 cucharadita rasa de sal para terminar el puré (5 gramos)

En una olla a fuego alto caliente agua, papas y sal. A partir de que comience a hervir a borbotones, cambie a fuego medio y cocine por 20 minutos. Retire del fuego, cuele, deseche el agua y reserve las papas cocidas. En un recipiente hondo machaque las papas hasta obtener un puré terso y poco grumoso.

En una cacerola a fuego bajo caliente la mantequilla, incorpore la papa machacada, crema para batir, parmesano y sal. Mezcle hasta incorporar todos los ingredientes. Rectifique de sal. Retire del fuego y mantenga caliente.

NOTA: el machacado de la papa se debe de hacer inmediatamente después de colar.

PARA EL ENSAMBLE

6 filetes de res AAA Canadiense 🍁 de 180 gramos, limpios

1 cucharada rasa de sal para sazonar la carne (15 gramos)

6 cucharadas de aceite de oliva virgen (90 mililitros)

6 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida (90 mililitros)

1 ½ cucharadita rasa de sal para sazonar las verduras (7.5 gramos)

El puré de papa

En un recipiente hondo coloque los filetes, espolvoree con sal toda la superficie. En una cacerola a fuego alto caliente aceite y mantequilla, fría 3 filetes unos 2 minutos por cada lado hasta obtener un tono dorado, Retire de la cacerola y coloque sobre papel absorbente para que repose y escurra el exceso de sangre. Repita este paso con los 3 filetes restantes y reserve. Después del reposo, regrese al sartén para darle el término a la carne que el comensal quiera, sirva inmediatamente.

En platos extendidos coloque un filete res, bañe con suficiente salsa de chipotle y acompañe con puré de papa.

Lomito de res con salsa de chocolate

6 PORCIONES

PARA EL CALDO OSCURO

1 kilo de hueso de res

½ taza de aceite vegetal para los huesos

¼ de cebolla blanca chica en trozo (60 gramos)

2 dientes de ajo grande, pelado (8 gramos)

¼ de zanahoria cortada en trozos (50 gramos)

1 rama de apio limpio y cortado en trozos medianos (40 gramos)

1 taza de vino blanco de uva moscatel (120 mililitros)

2.5 litros de agua

2 ramas de cilantro fresco (10 gramos)

Precaliente el horno a 180º. Mientras, en una charola para horno coloque los huesos de res y vierta el aceite tratando de cubrirlos bien. Hornee durante 1 hora y media o hasta que los huesos estén muy dorados. Retire del horno y vierta los huesos en una olla grande.

Incorpore a la olla el resto de los ingredientes y ponga a cocer a fuego medio. Cuando comience a hervir a borbotones, cueza por unas 5 horas o hasta que obtenga una reducción de líquido de aproximadamente 1 litros Retire del fuego y reserve.

PARA LA SALSA DE CHOCOLATE

¼ taza de mantequilla sin sal (60 gramos)

4 cucharadas de aceite vegetal (60 mililitros)

½ cebolla blanca grande, en rebanadas gruesas (150 gramos)

2 dientes de ajo grandes, sin piel, toscamente troceados (8 gramos)

1 taza de caldo oscuro (240 mililitros)

2 tazas de vino blanco de uva moscatel (480 mililitros)

250 gramos de chocolate amargo, troceado

4 ramas de cilantro finamente picado (30 gramos)

½ cucharadita rasa de sal (2 gramos)

En una cacerola a fuego medio caliente la mantequilla y aceite, cuando comience a humear ligeramente fría la cebolla y ajo durante 5 minutos o hasta que la cebolla tome una apariencia traslúcida. Retire la cebolla y ajo, agregue la taza de caldo oscuro y deje cocinar por 5 minutos, añada el vino blanco y cocine durante otros 5 minutos, agregue el chocolate y cocine durante 10 minutos más o hasta que el chocolate se haya derretido y la salsa rompa hervor. Añada el cilantro, cocine durante 5 minutos más, rectifique de sal, retire del fuego y reserve.

PARA EL PURÉ DE PAPA

3 tazas de agua (720 mililitros)

1 kilo de papas blancas peladas

1 cucharadita rasa de sal para cocer las papas (5 gramos)

2 tazas de crema Lyncott (480 mililitros)

60 gramos de queso parmesano rayado

100 gramos de mantequilla sin sal

1 cucharadita rasa de sal (5 gramos)

En una olla a fuego alto coloque el agua, las papas y la sal. Deje cocer durante 15 minutos a partir de que comience a hervir el agua o hasta que las papas estén muy suaves. Retire del fuego, escurra las papas y reserve. Cuando estén frías, machaque las papas hasta que no queden grumos ni trozos grandes.

En una cacerola pequeña a fuego lento añada la crema, la mantequilla y el queso. Cocine sin dejar de mover durante 5 minutos a partir de que rompa el hervor. Incorpore la papa machacada y cocine a fuego lento hasta obtener una mezcla homogénea, aproximadamente 5 minutos. Ajuste de sal, retire del fuego y reserve caliente.

PARA EL LOMITO DE RES EN SALSA DE CHOCOLATE

1 cucharada de mantequilla sin sal (16 gramos)

1 cucharada de aceite vegetal (15 mililitros)

1.2 kilogramos de lomito de res Teres Major AAA Canadiense en rodajas de 2 centímetros de grosor (aproximadamente 36 rodajas)

El puré de papa

La salsa de chocolate

En un sartén a fuego alto caliente la mantequilla y el aceite, cuando comience a humear ligeramente coloque en tantos de 4 los lomitos de res y fría por 2 minutos cada lado o hasta que tengan una apariencia dorada. Retire del sartén y coloque sobre papel absorbente para retirar el exceso de mantequilla. Reserve y repita este paso con el resto de lomitos de res.

En un plato extendido coloque aproximadamente ¼ taza de puré de papa y sobre él disponga los lomitos de res. Salsee con ½ taza de salsa de chocolate sobre y alrededor de los lomitos de res y sirva de inmediato.

Lomito de res teres major con salsa de requesón y cilantro

6 PORCIONES

PARA MARINAR LA CARNE

2 dientes de ajos, grandes, pelados (8 gramos)

¼ taza de hojas de perejil fresco (15 gramos)

½ taza de salsa inglesa (120 mililitros)

¼ de taza de salsa de soya (60 mililitros)

1 cucharadita rasa de pimienta negra, recién molida

6 lomitos de res Teres Major AAA Canadiense de 200 gramos aproximadamente (1.2 kilogramo)

Licue todos los ingredientes excepto el lomito hasta obtener un molido terso y fino. Reserve. En un recipiente hondo coloque Los lomitos y el molido, unte por toda su superficie, tape y deje marinando en refrigeración unas 2 horas.

PARA LA SALSA DE REQUESÓN Y CILANTRO

¼ de mantequilla sin sal, derretida para sofreír cebolla y ajo (60 mililitros)

½ cebolla blanca grande, finamente picada (150 gramos)

2 dientes de ajos, grandes, sin piel y finamente picados (8 gramos)

700 gramos de requesón fresco, sin sal

1 ¼ de taza de crema para batir (300 mililitros)

2/3 de taza de hojas de cilantro fresco, blanqueado (40 gramos)

1 taza de caldo de pollo o agua (240 mililitros)

2 cucharadas rasas de sal (30 gramos)

¼ de taza de mantequilla sin sal, derretida (60 mililitros)

En un sartén a fuego medio caliente mantequilla, fría cebolla y ajo unos 3 minutos hasta acitronar, retire del fuego y reserve. Licue el frito anterior, requesón, crema, cilantro, caldo y sal. Hasta obtener una salsa tersa y fina que no requiera colarse. En una olla a fuego medio caliente mantequilla, vierta el molido de requesón y cocine durante 10 minutos. Rectifique de sal, retire del fuego y mantenga caliente.

PARA LOS HONGOS SILVESTRES

1 litro de agua caliente para cocer los chiles

3 chiles pasillas, asados sin venas, sin semillas ni pedúnculos

½ cebolla blanca chica, cortada en trozos (100 gramos)

1 diente de ajo, grande, pelado (4 gramos)

2 jitomates guajes grandes, bien maduros, cortados en trozos (250 gramos)

1 taza de agua para licuar los chiles (240 mililitros)

2 cucharadas de aceite de oliva virgen (30 mililitros)

250 gramos de huitlacoche, limpio

125 gramos de hongos silvestres, troceados

1 cucharada rasa de sal (15 gramos)

En una olla a fuego alto caliente agua, cuando comience a hervir a borbotones, sumerja los chiles y cocine 20 minutos. Retire del fuego, cuele, deseche el liquido y reserve chiles. Licue los chiles cocidos, cebolla, ajo, jitomates y agua hasta obtener una salsa tan fina y tersa que pase casi todo por un colador sin dejar bagazo. Cuele, deseche el poco bagazo que pueda quedar y reserve.

CANADIAN BEEF

CEHF RICARDO MUÑOZ ZURITA

PARA EL ENSAMBLE

6 cucharadas de aceite vegetal (90 mililitros)

Los lomitos Teres Major AAA Canadiense marinados

La salsa de requesón y cilantro

Los hongos silvestres cocidos

En un sartén grande caliente el aceite, fría los lomitos teres major por 2 minutos por cada lado o hasta obtener el término deseado por el comensal. Retire del fuego y reserve caliente. Después de haber reposado la carne, corte en medallones de 2 centímetros de grosor, mantenga caliente a la hora de servir.

En un plato hondo grande vierta 1 taza de salsa de requesón, al centro coloque 4 medallones escalonados, encima de ellos a manera de cubrir vierta ½ taza de los hongos. Deberá de obtener 6 platos de lomito teres major con salsa de requesón y hongos.

Mole Amarillo de chile chilhuacle

6 PORCIONES

PARA COCER LA COSTILLA CARGADA

1 refractario o molde rectangular para hornear de unos 30 centímetros de largo por 25 de ancho y 10 de alto

3 litros de agua caliente para cocer la carne

1.7 kilogramos de costilla de res cargada AAA Canadiense 🍁 , sin hueso, cortado en trozos de 275 gramos cada uno.

½ cebolla blanca grande cortada cuarterones (150 gramos)

5 dientes de ajo grandes, pelados (20 gramos)

1 ½ cucharada rasa de sal (22.5 gramos)

Precaliente el horno a 180º Centígrados unos 10 minutos.

En un refractario coloque todos los ingredientes, tape con aluminio y hornee durante 2 horas y media. Retire del horno, deje reposar por 1 hora mas. Cuele, deseche cebolla y ajo, reserve por separado caldo y costilla cocida. Este procedimiento se puede hacer en olla de presión y tardará aproximadamente 45 minutos, también requerirá menos agua.

PARA LA CEBOLLA MORADA ENCURTIDA

RINDE 250 GRAMOS

1 cebolla morada mediana, cortada en rebanadas delgadas de 2 milimetros de grosor (250 gramos)

1 cucharada rasa de sal de Colima (15 gramos)

½ taza de jugo de limón verde, recien exprimido (120 mililitros)

En un recipiente hondo añada cebolla y sal, con ambas manos frote la cebolla, amase hasta que se suavice, exprima la cebolla y cuele todo el jugo restante. Incorpore la cebolla en otro recipiente, vierta el jugo de limón, deje marinar la cebolla una media hora hasta que tome un color rosa intenso. Reserve.

Sostenga la bolita en la palma de la mano y hunda en el centro de la bolita con el dedo meñique sin atravesarla, de alguna forma ésta quedara como una especie de cazuelita.

En una olla pequeña a fuego alto caliente agua y sal. Añada uno por uno los chochoyones, intentando no encimarlos para que no se peguen ni se aplasten; baje a fuego lento para evitar que se deshagan con el borboteo. Cuando el chochoyote flote, es signo de que ya esté cocido, retire del agua y reserve.

PARA EL MOLE AMARILLO

1.5 litros de agua caliente para cocer los chiles

13 chiles chilhuacle amarillos, asados sin semillas, venas, ni pedúnculos (75 gramos)

1 litro de agua para cocer tomate y jitomate

7 tomates verdes, sin cáscara y limpio (500 gramos)

2 jitomates guaje grandes, bien maduros (250 gramos)

8 pimientas negras, enteras

6 clavo de olor, enteros

5 dientes de ajo grandes, pelados (20 gramos)

½ cebolla blanca mediana, bien asada (100 gramos)

3 hojas santas, sin las nervaduras (24 gramos)

3 cucharadas rasas de ajonjolí blanco, tostado (30 gramos)

3 tazas de caldo de pollo para licuar (720 mililitros)

¼ taza de aceite vegetal (60 mililitros)

2 cucharaditas rasas de azúcar (10 gramos)

2 cucharaditas rasas de sal (10 gramos)

En una olla a fuego alto vierta caliente el agua, cuando comience a hervir a borbotones, agregue los chiles. Cocine unos 20 minutos, retire del fuego, cuele, deseche el agua y reserve los chiles cocidos.

En una olla a fuego alto caliente el agua, cuando comience a hervir a borbotones añada tomate y jitomate, cocine por 20 minutos. Retire del fuego, cuele, deseche el agua y reserve los sólidos.

Licue los chiles cocidos, tomates, jitomates, pimienta negra, clavo, ajo, cebolla, hoja santa y ajonjolí hasta obtener una salsa fina y tersa que pase todo por un colador casi sin dejar bagazo. Deseche el poco bagazo que pudiera quedar y reserve.

En una olla a fuego medio caliente aceite, fría el molido por 30 minutos, añada azúcar y sal, reduzca hasta que haya espesado ligeramente, rectifique de sal y retire del fuego, reserve caliente.

PARA EL ENSAMBLE

La costilla cargada cocida

El mole amarillo

La cebolla morada encurtida

Los chochoyones

En un plato hondo coloque en el centro, una porción de 180 gramos de costilla, bañe con 3/4 taza de mole amarillo, encima coloque 1 cucharada de cebolla y alrededor de la costilla coloque 3 piezas de chochoyones. Deberá de obtener 6 platos de mole colorado con costilla cargada.

Pipián rojo de Yucatán

6 PORCIONES

PARA EL PIPIÁN ROJO

2 tazas de agua para licuar la pepita (480 mililitros)

2 1/3 tazas de pepita de calabaza pelada y tostada (245 gramos)

50 gramos de achiote en pasta

3 jitomates guajes bien maduros, cortados en 4 (360 gramos)

2 cucharadas de aceite vegetal (32 gramos)

1 litro de agua

5 hojas de epazote verde frescas

1 chile habanero entero (4 gramos)

1 cucharada rasa de sal (15 gramos)

2 cucharadas de mantequilla sin sal (32 gramos)

6 medallones de filete de res de aproximadamente 180 gramos cada uno

12 hojas de epazote fritas en aceite

En un vaso de licuadora coloque las 2 tazas de agua, la pepita de calabaza, el achiote y los jitomates. Muela hasta obtener una salsa fina y tersa que pase por un colador casi sin dejar bagazo, deseche el poco bagazo que pueda quedar y reserve la salsa.

En una cacerola a fuego alto caliente el aceite y cuando comience a humear ligeramente agregue la salsa. Fría por 5 minutos, cuando comience a hervir cambie el fuego a bajo. Mueva constantemente con ayuda de una pala para evitar que se pegue al fondo de la cacerola, agregue poco a poco el agua restante conforme vaya espesando, añada el epazote, el habanero y la sal; mezcle, cueza por una hora a partir de que comience a hervir o hasta que el aceite de la pepita suba a la superficie, retire el aceite con ayuda de una cuchara y reserve por separado. Si espesa mucho puede agregar más caldo o agua, puede licuarlo para obtener una salsa aún más fina y tersa.

NOTA: El chile habanero se introduce entero al preparado y este solo sirve para aromatizar. No debe molerse en la salsa

Recuerde que los pipianes no deben hervir por mucho tiempo, en dado caso, el fuego debe ser lento porque los pipianes tienden a cortarse y separarse. Cuando esto suceda, debe dejarse enfriar y volver a licuar todo junto para que la salsa se reincorpore y quede como al inicio. Se puede volver a recalentar siempre y cuando no se hierva demasiado.

PARA EL ENSAMBLE

6 filetes de res AAA Canadiense de 180 gramos, limpios

1 cucharada rasa de sal para sazonar la carne (15 gramos)

6 cucharadas de aceite de oliva virgen (90 mililitros)

6 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida (90 mililitros)

El pipián rojo de Yucatán

En un recipiente hondo coloque los filetes, espolvoree con sal toda la superficie. En una cacerola a fuego alto caliente aceite y mantequilla, fría 3 filetes unos 2 minutos por cada lado hasta obtener un tono dorado, Retire de la cacerola y coloque sobre papel absorbente para que repose y escurra el exceso de sangre. Repita este paso con los 3 filetes restantes y reserve. Después del reposo, regrese al sartén para darle el término a la carne que el comensal quiera, sirva inmediatamente.

En platos cuencos o extendidos sirva un filete de res y bañe con suficiente pipián rojo.

CANADIAN BEEF

CEHF RICARDO MUÑOZ ZURITA

Salpicón de res

6 PORCIONES

PARA COCER LA CARNE

2.5 litros de agua

1 kilogramo de falda res AAA Canadiense 🍁 cortada en trozos de unos 4 centímetros

½ cebolla blanca mediana, cortada en trozo (125 gramos)

2 dientes de ajo grande, pelados (8 gramos)

1 cucharada rasa de sal (15 gramos)

En una olla de presión, coloque todos los ingredientes. Tape y cueza por 50 minutos a partir de que la válvula de seguridad comience a sonar, luego retire del fuego y espere a que la válvula baje. Destape con cuidado y rectifique que la res esté bien cocida y suave. Cuele, deseche la cebolla y los ajos y reserve por separado tanto el caldo como la carne.

Si no cuenta con olla de presión, coloque todos los ingredientes en una olla convencional y siga los mismos pasos. Tardará más tiempo.

Una vez que se enfríe, deshebre toda la carne.

PARA EL SALPICÓN DE RES

La carne cocida y deshebrada de res

2 ¼ tazas de jugo de naranja (300 mililitros)

2 cucharadas de jugo de limón verde (30 mililitros)

½ cebolla morada grande, finamente picada (150 gramos)

3 cucharadas de hojas de cilantro fresco, finamente picadas (30 gramos)

4 cucharadas de hojas de perejil fresco, finamente picado (45 gramos)

1 cucharada rasa de sal gruesa (15 gramos)

1 cucharadita de pimienta negra, recién molida

1 rabanito finamente picado (30 gramos)

2 cucharadas de aceite de oliva (30 mililitros)

1 aguacate hass sin piel ni semilla, cortado en rebanadas delgadas (200 gramos)

10 jitomates cherry, partidos a la mitad

1 cucharada rasa de sal gruesa (15 gramos)

Totopos de maíz para acompañar, cantidad necesaria.

En un tazón grande coloque los primeros 10 ingredientes, mezcle para incorporar bien y deje reposar por le menos 10 minutos.

En un plato extendido sirva una porción de unos 200 gramos de salpicón de venado. Decore con 4 rebanadas de aguacate, 2 mitades de jitomate cherry y ½ cucharadita rasa de sal gruesa espolvoreada sobre el salpicón. Acompañe con suficientes totopos por persona.

CANADIAN BEEF

CEHF RICARDO MUÑOZ ZURITA

Tacos de brisket en recado negro

6 PORCIONES

PARA EL COCER EL BRISKET CON EL RECADO

500 gramos de recado negro

1 litro de caldo de pollo sin sal o agua

½ pieza de brisket AAA Canadiense 🍁 (1.2 kilogramos)

Una cacerola de metal de 25 centímetros de diámetro y 10 de alto o un recipiente de metal de 40 centímetros de largo por 25 de ancho y 10 de alto

Licúe el recado negro con el caldo de pollo hasta que esté muy fino.

En una olla a fuego medio añada el molido anterior y cuando comience a hervir a borbotones baje a fuego lento, deje cocer por 15 minutos más o hasta que haya espesado ligeramente, retire del fuego y reserve.

Precaliente el horno a 180° y mientras, en una cacerola de metal agregue la pieza de brisket y vierta la salsa de recado negro procurando que cubra la carne en su mayoría. Hornee durante 2 horas bañando constantemente con el líquido o hasta que la carne esté muy suave y bien cocida. Retire del horno y cuando la carne se haya enfriado, deshebre con ayuda de un cuchillo. Divida en porciones de 180 gramos cada una y resérvelas.

PARA LA CEBOLLA CARAMELIZADA

20 mililitros de aceite

500 gramos de cebolla blanca cortada en rebanadas delgadas

En un sartén a fuego medio caliente el aceite, cuando comience a humear ligeramente, fría la cebolla, baje a fuego lento y mueva constantemente hasta que la cebolla adquiera un color ligeramente dorado, retire del fuego y reserve.

NOTA: Procure no quemar la cebolla.

PARA EL PEPINO CON LIMÓN

1 pepino sin piel ni semillas, cortado en cubos de 1 centímetro por lado (380 gramos)

½ cucharada rasa de sal (7 gramos)

1 cucharadita de orégano seco, recién molido

2 cucharadas de jugo de limón verde (30 mililitros)

En un recipiente hondo añada todos los ingredientes. Con ayuda de una cuchara incorpore, rectifique y ajuste punto de sal, reserve.

PARA LOS TACOS DE BRISKET EN RECADO NEGRO

18 tortillas de maíz de 12 centímetros de diámetro, calientes

El brisket cocido y deshebrado

La cebolla caramelizada

El pepino con limón

En un plato extendido coloque tres tortillas. En el centro de cada una coloque aproximadamente 60 gramos de brisket con recado negro, 1 cucharada de cebolla caramelizada y una de pepino con limón. Puede acompañar con rebanadas de aguacate hass.

CANADIAN BEEF

CEHF RICARDO MUÑOZ ZURITA

CANADIAN BEEF™