



**RECETAS
LÁCTEAS**





Salsa blanca



INGREDIENTES

500 ml de leche
2 cdas de manteca
2 cdas de harina
sal, pimienta, nuez
moscada

PASO A PASO

1. En una olla o sartén profunda, derretir la manteca a fuego bajo.
2. Agregar la harina y revolver con cuchara de madera o batidor de alambre durante 1-2 minutos para cocinar la harina (roux).
3. Incorporar la leche de a poco, revolviendo constantemente para evitar grumos.
4. Subir el fuego a medio y seguir mezclando hasta que espese (unos 5 minutos). La consistencia debe ser cremosa y lisa.
5. Condimentar con sal, pimienta y una pizca de nuez moscada.
6. Usarla caliente para gratinar verduras, pastas, lasaña o como base de otras salsas.

Matambre a la leche



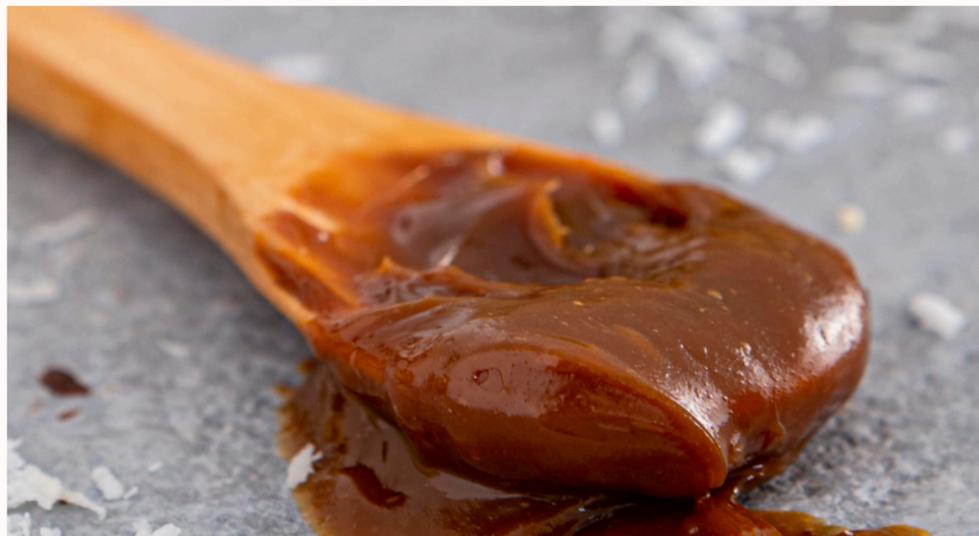
INGREDIENTES

1 matambre de vaca
(aprox. 1,2 – 1,5 kg)
1 lt de leche entera
(puede necesitar un
poco más)
3 – 4 dientes de ajo
picados
sal, pimienta, orégano,
pimentón y ají molido
Opcional: laurel o
romero

PASO A PASO

1. Quitar el exceso de grasa del matambre.
2. Frotarlo con los dientes de ajo picados, sal, pimienta, orégano, pimentón y ají molido. Si se desea, agregar laurel o romero.
3. Para más sabor, dejarlo unas horas en heladera ya condimentado.
4. Colocar el matambre en una fuente profunda para horno, con la grasa hacia arriba. Cubrirlo con la leche (debe quedar casi cubierto).
5. Tapar la fuente con papel aluminio y llevar al horno bajo (160 – 170 °C) durante 2 a 2,5 horas. La leche se va a ir reduciendo y formando una salsa espesa.
6. Destapar y dejar 15 – 20 minutos más para que dore por arriba. El matambre debe quedar muy tierno.
7. Servir con puré, papas al horno o arroz blanco.

Dulce de leche



INGREDIENTES

1 lt de leche
350 gr de azúcar
1/2 cdita de bicarbonato
de sodio
esencia de vainilla

PASO A PASO

1. Calentar todos los ingredientes en una olla a fuego medio revolviendo constantemente.
2. Una vez que el azúcar se disuelva, bajar el fuego. Revolver con cuchara de madera cada cierto tiempo por aproximadamente 2 horas. No debe hervir.
3. Si en algún momento la preparación hierve, retirar del fuego mientras se sigue revolviendo y cuando se logre bajar la temperatura, volver al fuego.
4. Una vez que la preparación se vuelva más espesa, tener mayor cuidado y revolver constantemente para que no se pegue ni se formen grumos.
5. Cuando se consiga una consistencia similar a la de un postrecito o natilla, retirar del fuego. Seguir revolviendo por 10 minutos más hasta que se enfríe.
6. Una vez frío, guardar en frascos y refrigerar o esterilizar.

Arroz con leche



INGREDIENTES

100 gr de arroz
(preferentemente doble
carolina o para risotto)
1 lt de leche
150 gr de azúcar
canela (en rama y en
polvo)
cáscara de limón

PASO A PASO

1. Poner en una olla el arroz junto con la leche.
2. Cortar unos pedazos de cáscara de limón y agregar a la olla junto con una ramita de canela.
3. Dejar reposar la mezcla entre 30 y 60 minutos.
4. Llevar al fuego y tapar.
5. Una vez que esté cerca del hervor, destapar y comenzar a revolver cuidadosamente.
6. Cuando el arroz esté al dente, agregar el azúcar y seguir revolviendo.
7. Apagar el fuego cuando el arroz con leche esté cocido. Sacar los pedazos de canela y de cáscara de limón, y batir un poco más intensamente para que se termine de evaporar el líquido y quede más cremoso.
8. Llevar a la heladera por 20 o 30 minutos
9. Servirlo con un poco de canela en polvo por encima.

Natilla



INGREDIENTES

500 ml de leche
4 yemas de huevo
100 gr de azúcar
1 cdita de extracto de
vainilla
1 pizca de sal
canela en polvo o nuez
moscada

PASO A PASO

1. En una cacerola, calentar la leche a fuego medio hasta que esté casi hirviendo. En un bowl, batir las yemas con el azúcar hasta que se haga una crema.
2. Retirar la cacerola del fuego y agregar revolviendo la mezcla de yemas para evitar que se cocinen demasiado rápido.
3. Volver a fuego bajo y continuar revolviendo hasta que la mezcla espese lo suficiente para cubrir la parte posterior de la cuchara, unos 5 a 10 minutos.
4. Una vez que las natillas hayan espesado, retirar del fuego y agregar el extracto de vainilla y una pizca de sal mezclando bien.
5. Dejar que se enfríen a temperatura ambiente antes de transferir al recipiente. Cubrir con film tocando la superficie para evitar que se forme una película.
6. Refrigerar 2 horas antes de servir. Espolvorear con canela en polvo o nuez moscada.

Postre tres leches



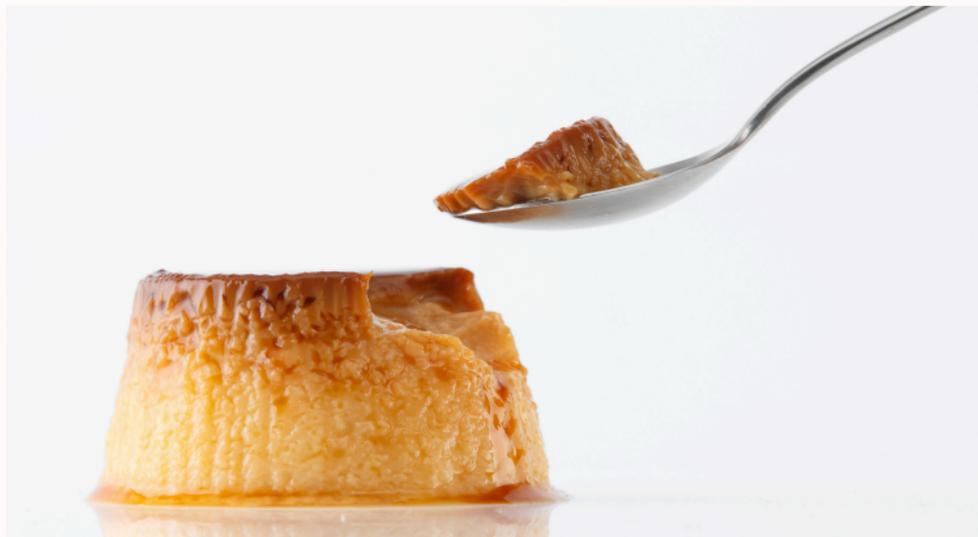
INGREDIENTES

- 5 huevos
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de harina 0000
- 1 cdta de polvo de hornear
- 1 cdta de esencia de vainilla
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- o crema
- 1 taza de leche entera
- 1 taza de crema para batir (bien fría)
- 2 - 3 cdas de azúcar impalpable

PASO A PASO

1. Batir los huevos con el azúcar hasta que estén bien espumosos (8 - 10 minutos).
2. Agregar la vainilla.
3. Tamizar la harina con el polvo de hornear y agregarla con movimientos envolventes.
4. Volcar en un molde rectangular (20 x 30 cm aprox.) previamente enmantecado y enharinado.
5. Hornear en horno precalentado a 180°C unos 25 - 30 minutos o hasta que al pinchar salga limpio.
6. Dejar enfriar y pinchar con tenedor la superficie.
7. En un bowl, mezclar las tres leches.
8. Verter la mezcla de leches lentamente sobre el bizcochuelo, asegurándose de que se absorba bien.
9. Llevar a la heladera mínimo 4 horas.
10. Batir la crema con el azúcar impalpable y la vainilla hasta punto chantilly.
11. Cubrir el bizcochuelo con esta crema.

Flan



INGREDIENTES

1 lt de leche
5 huevos
150 gr de azúcar
1 cdita de esencia de
vainilla
caramelo (azúcar +
agua)

PASO A PASO

1. En una sartén o directamente en la flanera, colocar el azúcar con el agua. Cocinar a fuego medio sin revolver hasta que tome un color dorado claro. Inmediatamente volcar sobre la base y paredes de la flanera, cubriéndolas bien. Reservar.
2. En un bowl, batir ligeramente los huevos y agregar el azúcar y la vainilla.
3. Sumar la leche poco a poco mientras se sigue batiendo suave, hasta que quede todo integrado.
4. Volcar la mezcla sobre la flanera acaramelada.
5. Cocinar a baño María en horno precalentado a 160 °C, durante aproximadamente 50 - 60 minutos. Está listo cuando al pinchar con un cuchillo sale limpio.
6. Retirar, dejar enfriar a temperatura ambiente y luego llevar a la heladera al menos 4 horas antes de desmoldar.

Budín de pan



INGREDIENTES

- 100 gr de azúcar
- 2 - 3 cdas de agua
- 200 gr de pan (puede ser duro)
- 500 ml de leche
- 3 huevos
- 150 gr de azúcar
- 1 cdita de esencia de vainilla (o ralladura de limón o naranja)
- Opcional: pasas de uva o nueces.

PASO A PASO

1. Hacer un caramelo y volcarlo por la base y paredes de la budinera.
2. Cortar el pan en trozos pequeños o desmenuzarlo con las manos y colocarlo en un bowl.
3. Verter la leche caliente por encima y dejar reposar 10 - 15 minutos para que se ablande. Luego aplastarlo con un tenedor hasta que se forme una mezcla uniforme.
4. En otro bowl, batir los huevos con el azúcar y la vainilla o ralladura.
5. Agregar esta mezcla al pan remojado y unir bien.
6. Si se quiere, sumar pasas o nueces.
7. Volcar la mezcla en la budinera acaramelada y llevarla al horno a baño María a 170 °C por unos 45 - 60 minutos, o hasta que al pinchar salga limpio.
8. Retirar del horno y dejar enfriar antes de desmoldar.

Panqueque con dulce de leche

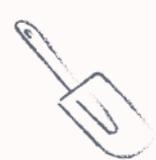


INGREDIENTES

2 huevos
1 taza de leche
1 taza de harina 0000
1 cda de manteca
derretida (opcional)
pizca de sal
dulce de leche para
rellenar

PASO A PASO

1. En un bowl, batir los huevos con la leche y la sal.
2. Agregar la harina tamizada de a poco, batiendo hasta que no queden grumos.
3. Se puede añadir la manteca para más suavidad. Dejar reposar la mezcla 10 - 15 min.
4. Calentar una sartén antiadherente, enmantecarla apenas y volcar un poco de masa. Girar la sartén para cubrir el fondo.
5. Cocinar 1 minuto por lado hasta dorar. Repetir con el resto.
6. Rellenar con dulce de leche y enrollar o doblar en cuartos.



Chipá



INGREDIENTES

50 gr de manteca
10 cdas de leche
1 cdita de polvo de
 hornear
2 huevos
200 gr de queso
 semiduro
100 gr de queso duro
250 gr de fécula de
 mandioca

PASO A PASO

1. En un bowl, colocar la fécula, el polvo de hornear, la manteca pomada, los huevos y la leche (puede que utilice menos).
2. Integrar y sumar los quesos rallados. Volver a integrar.
3. Amasar bien y hacer bollitos de unos 5 cm de diámetro.
4. Cocer en placa enmantecada a horno fuerte por 15 minutos.

Muffins de queso



INGREDIENTES

- 1 huevo
- 1 taza de leche
- 2 cdas de aceite (o manteca derretida)
- 1 ½ tazas de harina común oooo
- 2 cdas de polvo de hornear
- ½ cdita de sal
- pimienta a gusto
- 1 taza de queso rallado (cheddar, mozzarella, parmesano o mezcla)

PASO A PASO

1. Precalentar el horno a 180 °C. Engrasar una bandeja para muffins o usar pirotines.
2. En un bowl, batir el huevo con la leche y el aceite hasta que quede todo bien integrado.
3. En otro bowl, mezclar la harina, el polvo de hornear, la sal y la pimienta.
4. Unir los ingredientes secos con los húmedos. Mezclar suavemente hasta que se forme una masa (no batir de más para que no queden duros).
5. Agregar el queso rallado y cualquier extra que se quiera (cebolla, jamón, hierbas).
6. Rellenar los moldes hasta ¾ de su capacidad.
7. Hornear 20 - 25 minutos o hasta que estén dorados y un palillo salga limpio al pincharlos.
8. Dejarlos enfriar unos minutos y desmoldarlos.

Scones salados de queso



INGREDIENTES

250 gr de harina
50 gr de manteca fría
1 cdita de polvo de
hornear
100 gr de queso rallado
1 huevo
leche c/n
sal, pimienta

PASO A PASO

1. Mezclar la harina, la sal, el polvo y la manteca con tenedor o manos hasta arenar.
2. Agregar el queso, el huevo y un chorrito de leche para formar una masa blanda.
3. Estirar, cortar círculos y hornear 15 - 20 min a 180°C.

Bastones fritos de queso



INGREDIENTES

300 gr de queso
mozzarella (o cualquier
queso que derrita bien)
2 huevos
1 taza de pan rallado
1 taza de harina
condimentos: sal,
pimienta, orégano,
pimentón (opcional)
aceite para freír

PASO A PASO

1. Cortar el queso en bastones de unos 2 cm de ancho por 6 - 7 cm de largo.
2. Pasarlos por harina, luego por huevo batido y finalmente por pan rallado. Para mejor cobertura, repetir el paso de huevo + pan rallado.
3. Llevar los bastones empanados al freezer 30 minutos (esto evita que se desarmen al freír).
4. Calentar abundante aceite en una sartén profunda o freidora.
5. Freír los bastones bien fríos, de a pocos, hasta que estén dorados. No más de 1 minuto por lado.
6. Escurrir sobre papel absorbente y servirlos calientes con salsa de tomate, alioli o barbacoa.

Croquetas de queso



INGREDIENTES

200 gr de queso rallado
(duro o semiduro)
2 cdas de manteca
2 cdas de harina
200 ml de leche
1 huevo
pan rallado
sal, pimienta, nuez
moscada

PASO A PASO

1. Hacer una salsa blanca espesa con manteca, harina y leche.
2. Retirar del fuego y agregar el queso, salpimentar y dejar enfriar.
3. Formar bolitas, pasarlas por huevo y pan rallado.
4. Freír en aceite caliente hasta dorar.

Quesadillas



INGREDIENTES

4 tortillas de trigo o
maíz
200 gr de queso rallado
o en fetas (mozzarella,
cheddar, fontina, etc.)
Opcionales: jamón,
tomate en rodajas,
espinaca salteada,
cebolla caramelizada

PASO A PASO

1. Calentar una sartén antiadherente a fuego medio.
2. Colocar una tortilla en la sartén y distribuir una capa de queso sobre toda la superficie.
3. Si se usan ingredientes extra, agregarlos ahora por encima del queso.
4. Tapar con otra tortilla (tipo "sándwich").
5. Cocinar unos 2 - 3 minutos hasta que el queso comience a derretirse y la base se dore.
6. Con cuidado, dar vuelta la quesadilla y cocinar del otro lado otros 2 - 3 minutos.

Sopa crema de queso



INGREDIENTES

500 ml de leche
1 cda de manteca
1 cda de harina
100 gr de queso rallado
(tipo cheddar, fontina o
mozzarella)
sal, pimienta y nuez
moscada

PASO A PASO

1. En una olla, derretir la manteca a fuego bajo. Agregar la harina y cocinar un minuto sin dejar de revolver.
2. Incorporar la leche caliente de a poco, mezclando con batidor de alambre para evitar grumos.
3. Cocinar a fuego medio - bajo hasta que la mezcla espese (unos 5 minutos).
4. Bajar el fuego, agregar el queso rallado y mezclar hasta que se derrita completamente.
5. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada a gusto.
6. Opcional: agregar un chorrito de crema antes de servir para más cuerpo.
7. Servir bien caliente, con croutons o pan tostado.

Omelette de queso



INGREDIENTES

- 2 o 3 huevos
- sal y pimienta a gusto
- 1 cdita de manteca o un chorrillo de aceite
- 50 - 70 gr de queso (mozzarella, cheddar, queso cremoso, etc.)
- Opcional: perejil picado.

PASO A PASO

1. Batir los huevos en un bol con sal y pimienta. Agregar un chorrillo de leche si se quiere un resultado más esponjoso.
2. Calentar una sartén antiadherente a fuego medio y derretir la manteca o calentar el aceite.
3. Verter los huevos batidos en la sartén y dejar cocinar sin mover durante unos segundos.
4. Cuando los bordes comiencen a cuajar, empujar suavemente los bordes hacia el centro con una espátula, permitiendo que el huevo líquido fluya hacia los costados.
5. Cuando esté casi cocido pero aún algo húmedo en la parte superior, agregar el queso sobre una mitad del omelette.
6. Doblar el omelette con cuidado sobre sí mismo y cocinar un minuto más para que el queso se derrita.
7. Servir caliente. Se puede decorar con perejil picado.

Soufflé de queso



INGREDIENTES

50 gr de manteca
50 gr de harina
400 ml de leche
4 huevos
150 gr de queso rallado
(gruyere, fontina,
parmesano, etc.)
sal, pimienta y nuez
moscada

PASO A PASO

1. Hacer una salsa blanca con la manteca, la harina y la leche.
2. Retirar del fuego, dejar entibiar un poco y agregar las yemas de los huevos, una por una, mezclando bien.
3. Agregar el queso rallado a la mezcla y revolver hasta integrar.
4. Batir las claras a punto nieve con una pizca de sal.
5. Incorporar las claras con movimientos envolventes, sin batir, para mantener el aire.
6. Volcar la mezcla en un molde de soufflé o fuente alta enmantecada. Llevar a horno precalentado a 180 °C por 25 - 30 minutos, sin abrir el horno. El soufflé debe inflarse y dorarse arriba.
7. Servir inmediatamente, ya que se desinfla rápido al salir del horno.

Fondue



INGREDIENTES

300 gr de queso
gruyere
200 gr de queso gouda
200 gr de queso fontina
350 cc de vino blanco
seco
2 cdas de maicena
1 diente de ajo
c/n sal, pimienta, nuez
moscada
Opcional: 2 editas de
kirsch, ron o coñac

PASO A PASO

1. Cortar el diente de ajo y frotarlo por la olla para que se impregne el aroma.
2. Mezclar las dos cucharadas de maicena junto al kirsch hasta que no queden grumos. Reservar.
3. Poner el vino blanco en una cacerola y llevar al fuego. Una vez que hierva, sumarle la maicena disuelta y revolver con una cuchara de madera.
4. Agregar los quesos rallados y mezclar en forma de 8 hasta que se fundan.
5. Agregar la sal, pimienta y nuez moscada y seguir revolviendo por 5 minutos más hasta que quede una textura cremosa.
6. Servir la preparación en una fondutera para llevar a la mesa.
7. Acompañar con pan, verduras crudas o cocidas, salchichas, carne, etc.

Mac and cheese



INGREDIENTES

200 gr de macarrones o
fideos cortos
2 cdas de manteca
2 cdas de harina
2 tazas de leche
(preferentemente tibia)
1 ½ tazas de queso
rallado (cheddar,
mozzarella, fontina,
parmesano o mezcla)
sal, pimienta y nuez
moscada.

PASO A PASO

1. Hervir los fideos en abundante agua con sal hasta que estén al dente.
2. Colarlos y reservalos.
3. En una olla, derretir la manteca, agregar la harina y cocinar 1 minuto revolviendo constantemente.
4. Sumar la leche de a poco, batiendo con cuchara o batidor para que no se formen grumos.
5. Cocinar a fuego medio hasta que la salsa espese.
6. Agregar sal, pimienta y una pizca de nuez moscada.
7. Retirar del fuego y sumar el queso rallado. Mezclar bien hasta que se derrita y la salsa quede bien cremosa.
8. Mezclar los fideos cocidos con la salsa de queso.
9. Para gratinar, pasar la mezcla a una fuente para horno, espolvorear con queso extra y pan rallado y llevar a horno fuerte (200 °C) por 10 minutos o hasta que se dore.

Cheesecake con cocción



INGREDIENTES

- 200 gr de galletitas
- 100 gr de manteca derretida
- 400 gr de queso crema (tipo Philadelphia)
- 200 gr de azúcar
- 3 huevos
- 200 ml de crema
- 1 cdita de esencia de vainilla

PASO A PASO

1. Para la base, triturar las galletitas y mezclarlas con la manteca derretida hasta lograr una masa arenosa.
2. Forrar la base de un molde desmontable (20 - 22 cm) con papel manteca, y presionar la mezcla de galletitas en la base. Llevar a la heladera 15 minutos.
3. En un bowl grande, batir el queso crema con el azúcar hasta lograr una mezcla suave. Agregar los huevos de a uno, batiendo entre cada uno.
4. Incorporar la crema y la esencia de vainilla. Mezclar suavemente hasta integrar bien, sin sobrebatir.
5. Volcar la mezcla sobre la base fría y llevar al horno precalentado a 160 °C por unos 50 a 60 minutos. El centro debe quedar apenas tembloroso.
6. Apagar el horno y dejar enfriar adentro con la puerta entreabierta. Luego llevar a la heladera mínimo 4 horas.



Aderezo con yogur



INGREDIENTES

1 pote de yogur natural
o griego (sin azúcar)
1 cda de jugo de limón
sal y pimienta a gusto
hierbas frescas (perejil,
menta, eneldo,
ciboulette)
Opcional: 1 diente de
ajo

PASO A PASO

1. Mezclar el yogur con el jugo de limón.
2. Agregar la sal, la pimienta, las hierbas picadas y el ajo rallado (opcional)
3. Usarlo como aderezo para ensaladas, dip para vegetales, carnes frías o wraps.

Pollo marinado en yogur



INGREDIENTES

4 presas de pollo
1 yogur natural o griego
jugo de $\frac{1}{2}$ limón
1 cdita de ajo picado
especias: curry,
cúrcuma, comino o
pimentón

PASO A PASO

1. Mezclar el yogur con los condimentos y marinar el pollo 2 – 4 horas.
2. Cocinar al horno o sartén hasta dorar y cocinar completamente.

Budín de yogur



INGREDIENTES

- 1 yogur natural (125 g)
- 1 medida de yogur de aceite
- 2 medidas de yogur de azúcar
- 3 medidas de yogur de harina leudante
- 3 huevos
- ralladura de limón

PASO A PASO

1. Precalentar el horno a 180 °C. Enmantecar y enharinar un molde de budín o torta.
2. En un bowl, colocar el yogur. Usar el pote como medida para el resto de los ingredientes.
3. Agregar el azúcar y los huevos. Batir bien hasta que quede una mezcla espumosa.
4. Añadir el aceite y la ralladura. Integrar.
5. Sumar la harina tamizada en dos partes, mezclando con espátula o batidor de mano hasta que quede una masa homogénea.
6. Volcar en el molde y hornear por 35 – 45 minutos o hasta que al pinchar, salga limpio.
7. Dejar enfriar antes de desmoldar. Se puede decorar con azúcar impalpable o glaseado.

Cheesecake sin cocción



INGREDIENTES

200 g de galletitas
100 gr de manteca
derretida
400 gr de yogur griego
(o natural espeso)
200 gr de queso crema
100 gr de azúcar
impalpable
7 gr de gelatina sin
sabor hidratada

PASO A PASO

1. Mezclar las galletitas y la manteca. Presionar en un molde.
2. Batir el yogur, el queso y el azúcar. Agregar la gelatina disuelta tibia.
3. Verter sobre la base y llevar a heladera 4 horas mínimo.
4. Cubrir con frutas frescas o mermelada.

Mousse de yogur y frutas



INGREDIENTES

1 yogur natural
100 ml de crema batida
1 cda de azúcar
frutas procesadas
(frutilla, frambuesa,
durazno, etc.)

PASO A PASO

1. Mezclar el yogur, la crema batida, el azúcar y las frutas.
2. Enfriar en la heladera 1 – 2 horas.
3. Servir como postre suave y liviano.



Tarta salada de ricota



INGREDIENTES

masa de tarta comprada
o casera
500 gr de ricota
2 huevos
50 gr de queso rallado
sal y pimienta a gusto
nuez moscada
Opcional: tomates
cherry, espinaca cocida
y picada, cebolla
salteada, jamón,
aceitunas, etc.

PASO A PASO

1. En un bowl, colocar la ricota y agregar los huevos, el queso rallado, la sal, la pimienta y la nuez moscada.
2. Mezclar bien hasta obtener una pasta homogénea.
3. Incorporar, si se quiere, los ingredientes adicionales.
4. Estirar la masa y forrar una tartera (de 24 cm).
5. Volcar el relleno sobre la masa y distribuir de forma pareja.
6. Hornear en horno precalentado a 180 °C durante 35 – 45 minutos, o hasta que la masa esté dorada y el relleno firme.
7. Dejar entibiar unos minutos antes de cortar.

Ñoquis de ricota



INGREDIENTES

500 gr de ricotta bien
escurrida
1 huevo
3 cdas de queso rallado
(tipo parmesano o
reggianito)
1 taza de harina
(aproximadamente)
sal, pimienta y nuez
moscada a gusto

PASO A PASO

1. En un bowl, mezclar la ricotta con el huevo, el queso rallado y los condimentos.
2. Incorporar de a poco la harina hasta formar una masa suave, apenas pegajosa pero que se pueda trabajar.
3. Enharinar la mesada y hacer rollitos de masa. Cortar en trocitos de 2 - 3 cm. Opcional: marcar con tenedor.
4. Hervir agua con sal. Cuando rompa el hervor, echar los ñoquis y cocinar hasta que suban a la superficie (1 - 2 minutos).
5. Retirarlos con espumadera y servirlos con salsa de tomate, manteca y salvia, o crema.

Malfatti



INGREDIENTES

500 gr de ricotta bien
escurrida
300 gr de espinaca
cocida, exprimida y
picada
2 huevos
100 gr de queso rallado
(parmesano o similar)
3 a 5 cdas de harina
sal, pimienta y nuez
moscada

PASO A PASO

1. En un bowl, mezclar la ricotta con la espinaca.
2. Agregar los huevos, el queso rallado, la sal, la pimienta y una pizca de nuez moscada. Mezclar todo hasta integrar.
3. Incorporar la harina de a poco. La masa debe quedar blanda pero que se pueda trabajar.
4. Con ayuda de dos cucharas o con las manos enharinadas, formar bolitas.
5. Hervir abundante agua con sal. Cuando esté en ebullición suave, cocinar los malfatti por tandas. Están listos cuando suben a la superficie (2 - 3 minutos).
6. Retirarlos, colocarlos en una fuente y cubrirlos con salsa caliente y queso rallado.

Ravioles de ricota y nuez



INGREDIENTES

500 gr de ricotta
1 huevo
50 gr de nueces picadas
2 cdas de queso rallado
sal, pimienta, nuez
moscada

PASO A PASO

1. Rellenar láminas de masa para pasta con la mezcla.
2. Cortar y cerrar los ravioles.
3. Hervir en agua con sal y servir con manteca, salvia o salsa de crema.

Lasaña de ricota y espinaca



INGREDIENTES

- 8 – 10 placas de lasaña
- 300 gr de ricota
- 1 taza de leche
- 1 taza de queso rallado
- 2 tazas de espinaca cocida y escurrida
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de manteca o aceite
- sal, pimienta, nuez moscada a gusto

PASO A PASO

1. Cocinar la espinaca y picarla bien.
2. Picar el ajo y saltearlo 1 minuto en un poco de aceite. Agregar la espinaca y cocinar un par de minutos. Retirar del fuego y mezclar con la ricota. Condimentar con sal, pimienta y una pizca de nuez moscada.
3. Preparar una salsa blanca.
4. En una fuente, colocar un poco de salsa blanca en el fondo. Luego hacer capas con: placas de lasaña, mezcla de espinaca y ricota, salsa blanca y queso rallado. Repetir hasta terminar, cerrando con salsa y bastante queso encima.
5. Hornear a 180 °C durante 30 – 35 minutos hasta que esté dorada por arriba.

Tarta dulce de ricota



INGREDIENTES

500 gr de ricotta
2 huevos
150 gr de azúcar
ralladura de 1 limón
1 cdita de esencia de
vainilla
masa de tarta (puede
ser casera o comprada,
tipo sablée o de
galletitas)

PASO A PASO

1. Precalentar el horno a 180 °C.
2. Forrar una tartera (22 – 24 cm) con la masa y pinchar la base con tenedor.
3. En un bowl, mezclar la ricota con el azúcar, la ralladura, la vainilla y los huevos. Batir hasta integrar bien.
4. Volcar la mezcla sobre la masa y emparejar con espátula.
5. Hornear unos 35 – 40 minutos hasta que esté dorada y firme al tacto.
6. Enfriar antes de desmoldar. Se puede espolvorear con azúcar impalpable.




FunPEL
Fundación para la Promoción y el Desarrollo
de la Cadena Láctea Argentina



**FACTOR
HUMANO**
TAMBO ARGENTINO

