NUESTRA SELECCIÓN

Para RECETAS COMPARTIR

PARA ESOS DÍAS QUE NO TENÉS "NI IDEA" QUÉ COCINAR!

NICANOR

Un poco de historia...

Como en cada pueblo de nuestro país de antaño, no faltaban los almacenes ***de "ramos generales"***. Concarán no era excepción y, entre otros negocios de similar rubro, don ***Juan Sánchez,*** junto a sus hijos, además de otras actividades y labores, atendían uno en la actual esquina de Pedernera y Gobernador Elías Adre.

Con el correr de los años, uno de los hermanos Sánchez, don ***Miguel Nicanor***, quedó al frente del local y lo transformó con el tiempo en bar donde los habitantes y algunas personas de paso tomaban algo, comían y disfrutaban de una charla y de un clásico vermouth. Pronto el sitio se hizo lugar obligado de encuentro y hasta los ómnibus que entraban al poblado, hacían un alto para proveerse de alimentación y bebida. Y poco tiempo después de comenzar, don Miguel tuvo la innovadora idea de **incorporar helados**. Así, trayendo hielo seco de Villa Dolores y con ayuda de un amigo en las primeras elaboraciones, comenzó con los primeros gustos. Casi en forma simultánea se *"suma al equipo",* su novia ***Lidia Ana***, conocida en la localidad como ***"doña Coca".*** Durante más de 50 años esa heladería fue el punto de encuentro de generaciones de Concarán y también de ocasionales visitantes. Incluso, durante un par de años en la década del '90, funcionó en invierno el ***"Café Nicanor".***

Ya cerrada la heladería hace unos pocos años, nos hicimos cargo de la esquina y la transformamos en lo que hoy es: una ***rotisería y repostería***. Y, en homenaje a quien fuera un poco el "visionario" de este espacio, la bautizamos como ***"NICANOR".***

Nuestra propuesta, en parte, tiene los pilares de aquellos primeros años de Concarán: punto de encuentro; esos sabores que distinguen a la comida casera; ambiente amigable y tranquilo y, fundamentalmente, ocupa el espacio de la que, sin dudas, es ***la esquina más tradicional de Concarán.***

Los invitamos a seguir disfrutando con nosotros de este espacio emblemático cargado de historia!

SÁNDWICH EN PAN ÁRABE CON VEGETALES GRILLADOS

Berenjena 1 | Zucchini 1 | Aceite de oliva c/n | Sal c/n | Pimienta c/n | Panceta ahumada 100 g
Tomates cherry 10 | Tomillo c/n | Ajo 1 diente | Laurel 1 hoja | Aceto balsámico c/n
Rúcula 1 atado | Pan árabe 2 (o más según apetito)
Mostaza c/n | Queso en fetas 300 g

Procedimiento

Cortar la berenjena y el zucchini de forma longitudinal para obtener láminas de 3 mm de espesor.
Rociar con aceite de oliva y condimentar con sal y pimienta.
Grillar hasta dorar de ambos lados, retirar y reservar.
Dorar la panceta cortada en láminas en una sartén sin materia grasa, hasta que queden crocantes.
Aplastar suavemente los tomates cherry sobre una tabla. Disponerlos sobre una placa y condimentarlos con aceite de oliva, tomillo, ajo, laurel, aceto bálsamico, sal y pimienta.
Llevar a un horno bajo hasta que estén casi deshidratados. Lavar, limpiar y secar bien la rúcula.
Cortar los panes, untar con mostaza y disponer por encima el queso en fetas. Rellenar con los vegetales grillados, los tomates asados y la rúcula. Tapar y servir.

PECHUGAS DE POLLO REBOZADAS CON SÉSAMO Y HOJAS VERDES

Pechugas de pollo (1 mediana) | Semillas de sésamo 5 cucharadas | Pan rallado 2 cucharadas
Rúcula 1 puñado | Lechuga 2-3 hojas | Espinaca cruda 1 puñado | Aceite de oliva 1 cucharada
Jugo de limón a gusto | Sal pimienta c/n

Precalentar el horno a temperatura moderada.
Cortar la pechuga en tiras o cuadrados.
Salpimentar a gusto.
Mezclar las semillas de sésamo con el pan rallado.
Pasar las tiras de pechuga por la mezcla, presionando para que se adhiera.
Humedecer un placa para horno con aceite y ubicar las tiras de pollo rebozadas.
Hornear 15'-20' hasta dorar.
Servir el pollo con la ensalada verde condimentada con aceite de oliva, jugo de limón, sal y pimienta a gusto.

Tip: podes reemplazar las hojas verdes por las que prefieras o tengas en casa: lechuga morada, mantecosa, criolla, arrepollada, radicheta, berro, etc.

“CHORIPAN” DE LUJO

Ingredientes

Chorizos 6 | Morrón rojo 2

Salsa criolla
Cebolla 1 | Morrón rojo 1 | Morrón amarillo 1 | Tomate perita 2 | Ajo c/n | Vinagre de alcohol c/n
Aceite de oliva c/n | Sal c/n | Pimienta c/n

Armado
Pan baguette o francés c/n | Lechuga mantecosa c/n | Tomate redondo 2 | Queso dambo en fetas 200 g

Procedimiento

Sándwich
Cortar los chorizos por la mitad y cocinar sobre a la parrilla hasta que estén dorados de ambos lados.
Asar los morrones sobre la parrilla. Cuando la piel esté quemada, pelar, retirar las semillas y cortar en tiras gruesas.

Salsa criolla
Cortar la cebolla, los morrones y el tomate perita en cubos bien pequeños.
Unir en un bol con ajo picado, vinagre de alcohol, aceite de oliva, sal y pimienta. Mezclar.

Armado
Cortar el pan por la mitad y a lo largo. En la base, colocar hojas de lechuga limpias y secas.
Por encima, poner rodajas de tomate, fetas de queso y por encima, los chorizos.
Luego, agregar los morrones y condimentar con la salsa criolla, tapar y servir.

BIFES AL CURRY

12 bifes finitos (de preferencia, nalga o cuadril) | sal y pimienta negra a gusto
2 cucharadas de orégano | 50 gramos de manteca | 2 cucharadas de aceite
1 cucharada al ras de curry | media taza de vino blanco (no dulce!)
medio sobre o cubito de caldo de verduras | media taza de agua caliente
media taza de crema de leche | una cucharadita de fécula de maíz

Recortar los bifes dándoles forma rectangular.
Sazonar con sal, pimienta y orégano.
Doblar los bifes en tres como si fuera un hojaldre.
Poner en una sartén la manteca y aceite.
Dorar los bifes de ambos lados.
Agregar en la sartén el curry, vino blanco y caldo disuelto en agua.
Raspar con una cuchara el fondo de cocción.
Bajar el fuego y dejar cocinar entre 7 y 10 minutos.
Agregar la crema. Si es necesario, espesar la salsa con fécula de maíz disuelta en agua fría.
Servir los bifes y acompañar con arroz blanco.

¡Receta Especial!

OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO

Ingredientes

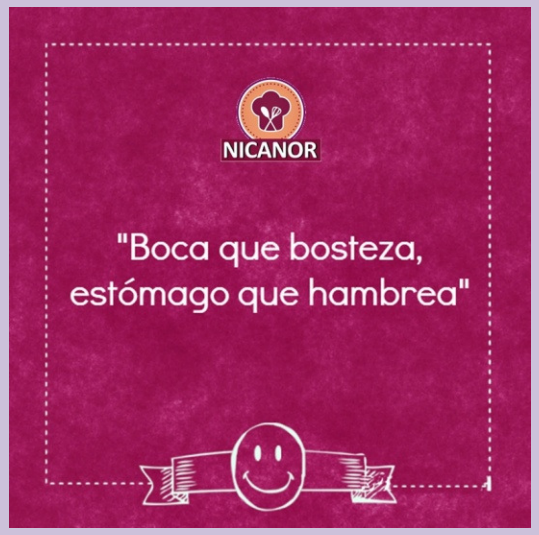
2 huevos (por persona) | sal y pimienta a gusto. | crema de leche 2 cucharaditas. manteca 2 cucharadas.

Relleno

50 grs. de jamón (cocido o crudo a gusto) | 2 cucharadas de aceite.
1 cebolla chica picada bien pequeña. | 1 diente de ajo picado.
1 lata de tomates. | Medio vaso de vermouth o vino blanco. | 1 sobre o caldo de verdura.
1 hoja de laurel, sal, pimienta, orégano a gusto. | Queso rallado y perejil.

Preparación del relleno
Rehogar en 2 cucharadas de aceite, la cebolla y el ajo.
Agregar 50 grs. de jamón cortado en juliana. Saltear unos segundos.
Incorporar una lata de tomates, picaditos con su jugo y también medio vaso de vermouth, el laurel, sal, pimienta y orégano.
Agregar el sobre de caldo de verdura y dejar cocinar unos minutos destapado hasta que se forme una salsita espesa.

Verter este relleno sobre el omelette agregando queso rallado y perejil.



Preparación del omelette

Partir los huevos en un bol . Sazonar con sal y pimienta a gusto.
Agregar crema de leche y batir hasta que la clara no se note.
Derretir en una sartén chica 2 cucharadas de manteca cuidando que no se queme.
Colocar los huevos batidos de golpe. Mantener a fuego vivo pero no tan alto.
Mover la sarten de lado a lado. Pinchar con un tenedor todo el omelette y levantar los bordes para que escurra parejo.
Cocinar a gusto (entre 3 y 4 minutos). Cuando tiene una película fina de huevo crudo por encima esta a punto. Si te gusta más cocido, mover un par de minutos más.
Colocar el relleno en una mitad y envolver hasta cubrir con la otra parte del omelette.
Presionar bien los extremos y llevar al plato.

TORTA TIBIA CON FRAMBUESAS EN TAZA

Chocolate semi amargo 200 grs.
Manteca 200 grs.
Azúcar 250 grs.
Huevos 4
Frambuesas o cerezas (de frasco) 150 grs.
Harina 125 grs.
Ralladura de naranja a gusto
Azúcar impalpable a gusto.

A baño de maría, derretir el chocolate con la manteca.
Una ves derretido mezclar e incorporar el azúcar. Entibiar y agregar los huevos y las frambuesas o cerezas apenas pisadas con un tenedor.
Tamizar la harina e incorporar a la mezcla anterior junto con la ralladura de naranja.
Volcar la preparación a un molde / taza enmantecado y llevar a horno moderado por 10 minutos. Apagar el horno y dejar reposar la torta 5 minutos mas.
Al servir espolvorear un poco de azúcar impalpable por encima.

ARROLLADO DE QUESO Y CHOCLO

1 pionono (dulce o salado, a gusto)
400 gr. de queso crema.
1/2 sobre de sopa crema de choclo.
2 cucharadas de perejil picado.
1 lata choclo desgranado.
Sal, pimienta, nuez moscada a gusto.

Preparación

Mezclar el queso crema con el 1/2 sobre de sopa crema de choclo.
Agregar a la mezcla el perejil picado y el choclo desgranado.
Condimentar a gusto.
Colocar esta preparación sobre el pionono, untando bien y luego arrollar.
Enfriar un par de horas y servir cortado en rodajas.
Acompañar con ensalada de tomates y albahaca.

¡Fácil y rápido!

ARROZ PRIMAVERA!

Ingredientes

Arroz cocido al dente, 2 tazas de desayuno
Zanahoria rallada, 2
Tomates cortados en cubitos, 2
Morrón rojo cortado en cubitos, 1
Morrón verde cortado en cubitos, 1
Arvejas cocidas, 1 taza
Choclo cocido, 1 taza
Huevos duros, 3
Aceitunas sin carozo, 100 gramos
Cebolla bien picada, ½
Mayonesa, sal y pimienta para condimentar, a gusto

Preparación
Combinar los ingredientes en una gran ensaladera, condimentar y servir.

BIFE A LA PLANCHA CON VERDURAS

1 bife de 150 grs. | 1 zanahoria | 100 grs. tomates cherry
1 papa | ají molido | aceite de oliva | sal y pimienta a gusto

Preparación

Retirar la grasa del bife y salar a gusto.
Cocinar en plancha bien caliente hasta dorar de ambos lados y alcance el punto deseado.
Cocina la papa y la zanahoria al vapor (no en exceso)
Salar a gusto y espolvorear con ají molido y rociar con aceite de oliva.
Servir el bife con las verduras al vapor y los tomates cherry condimentados a gusto.

TOMATES RELLENOS CON QUESO CREMA

Cortar la parte superior de 4 tomates redondos y extraer toda la pulpa posible con la ayuda de una cuchara.
Retirar las semillas , picar bien y reservar. Colocarlos sobre una rejilla, boca hacia abajo, para que escurran el jugo.
Mezclar 250 grs. de queso crema con la pulpa de tomate picada, 1 lata de atún al natural y algunas hojas de albahaca picadas.
Condimentar con sal y pimienta.
Rellenar los tomates y decorar con huevo duro picado. Servir fríos.

SANDWICH RAPIDITO CON BAGUETTES

Ingredientes

Pan baguette individual 6 | Panceta ahumada en láminas 200 g
Portobellos 250 g | Aceite de oliva c/n | Sal y pimienta c/n
Huevo c/n | Mostaza de Dijon a la antigua c/n
Queso mozzarella en fetas 150 g | Queso gruyere en láminas 150 g

Procedimiento

Cortar las baguettes a lo largo.
Colocar las láminas de panceta sobre una placa con rejilla y llevar a horno bajo hasta que estén secas y crocantes. Retirar y reservar.
Cortar los portobellos en cuartos y dorarlos en una sartén con abundante aceite de oliva. Salpimentar.
Realizar huevos fritos sobre una plancha y untar las baguettes con mostaza.
Sobre cada pan, disponer láminas de panceta crocante, mozzarella, queso gruyere, hongos portobellos y huevos fritos.

Te sugerimos acompañar con cerveza o vino tinto jóven...y salud!

ENSALADA DE HOJAS VERDES, PERAS Y HEBRAS DE QUESO

1/2 taza de aceite de oliva | 2 cucharadas de aceto (o vinagre de vino)
2 cucharadas de jugo de limón | 300 grs. variedad de hojas verdes
4 varas de apio tierno con sus hojas picadas | 2 peras cortadas en gajos
150 grs. de queso rallado en hebras gruesas (sardo, reggianito, pategras o el que tengas a mano)
Sal y pimienta recién molida.

Preparación

En un frasco colocá el aceite, el aceto (o vinagre), el jugo de limón, la sal y la pimienta.
Tapar, agitar bien y llevar a la heladera.
Mezclar en un bowl las hojas verdes con el apio picado con sus hojas, los gajos de pera y las hebras de queso.
Aderezar con la vinagreta, mezclar bien.

¡Tip!
Si querés darle un toque crocante, tostá unas almendras con sal, picalas un poco y desparramá por encima.

MONTADITOS EN PAN DE CAMPO

Ingredientes

Pan casero 1 | Huevos 3
Azúcar 50 g | Leche 150 cc | Aceto c/n | Aceite de oliva c/n
Huevos revueltos
Panceta ahumada en láminas 200 g
Cebolla de verdeo 100 g
Huevo 6
Rúcula fresca c/n
Sal c/n
Pimienta c/n
Queso parmesano rallado 100 g

Procedimiento

1. Tostadas. Cortar el pan en rodajas gruesas. Reservar.
Mezclar, los huevos, el azúcar, la leche y el aceto.
Embeber las rodajas de pan en la mezcla realizada, y sobre una grilla caliente con aceite de oliva, dorarlas de ambos lados. Reservar.

2. Huevos revueltos
3- Sobre una sartén caliente, disponer las láminas de panceta y dorar de ambos lados hasta que estén crujientes.
En la misma sartén, incorporar la cebolla de verdeo en aros.
En un bol, cascar los huevos y volcarlos sobre la preparación. Remover de forma constante hasta que el huevo coagule.
Sobre la tostada, agregar los huevos revueltos, la panceta crocante y rúcula fresca y salpimentar.
Gratinar el queso rallado.

¡Manos a la cocina...!

PECHUGA DE POLLO CON VEGETALES

Ingredientes | Para 2 porciones
Pechuga de pollo 1 | Tomillo fresco c/n
Mostaza c/n | Pimienta molida c/n
Aceite de oliva c/n | Ajo 1 diente
Morrón rojo 2 | Morrón amarillo 2 | Morrón verde 2
Cebolla morada 2 | Manteca c/n
Choclo en grano congelado 200 grs. (o lata)
Sal c/n | Pimienta c/n | Salsa de ajo | Ajo c/n | Crema 200 cc
Albahaca c/n | Aceite de oliva c/n

Procedimiento

1. Pollo
Retirar las supremas de la carcasa, cuidando la piel y procurando que la alita quede junto a la suprema. Introducir entre la carne y la piel briznas de tomillo, mostaza a la antigua y pimienta molida. En un sartén con aceite de oliva y 1 diente de ajo, dorar las supremas del lado de la piel, darlas vuelta, bajar el fuego y completar su cocción.
Cortar los morrones en rombos y la cebolla morada en juliana.
En un sartén con manteca, disponer los morrones, l
a cebolla morada y los granos de choclo.
Saltearlos rápidamente para que no pierdan su color.
Condimentar con sal y pimienta.

2. Salsa de ajo En un espumador, colocar los dientes de ajo al medio sin el centro, la crema, la sal y la pimienta.
También se puede usar una olla y llevar a ebullición la leche con láminas de ajo, sal, pimienta y utilizar la espuma.
Con un mixer, procesar hojas de albahaca con aceite de oliva, sal y pimienta.

3. Armado Acompañar las supremas con el salteado de morrones, salsa de ajos y aceite de albahaca.

¡A la mesa...!

ENSALADA WALDORF

Ingredientes

manzanas deliciosas o verdes, 3 | blanco de apio, 1
100 grs. de nueces | 100 grs. de crema de leche
mayonesa, media taza | Lechuga capuchina, una planta
sal, pimienta, limón, azúcar a gusto

Preparación

Separar y lavar las hojas de lechuga. Escurrirlas y picar en forma pequeña.
Pelar las manzanas, cortarlas al medio y rocialas con jugo de limón.
Cortalas en dados.
Limpia el apio, lavalo, escurrilo y cortalo también en dados.
Picar las nueces tratando de no romper demasiado.
Batir la crema hasta que espese, agrega la mayonesa. Revolvé para unir bien.
Intercala capas de manzana, apio y nueces en vasitos de shot agregando sal y pimienta entre capa y capa.

Finalmente, salsea con la mezcla de crema y mayonesa.

Te sugerimos un buen sauvignon blanc para acompañar!

Tus Notas y Recetas

Dejamos este espacio para agregar comentarios a las recetas, agregar ideas que surjan, nuevos ingredientes e incluso otras recetas "salvadoras" para tener siempre a mano y cocinar rico!

¡Que disfrutes de la buena cocina y del momento compartido!

Deseamos que tengas una
Feliz Navidad y que el
Nuevo Año este colmado
de alegría y gratos momentos.

Brindamos porque en 2016
nos sigamos encontrando.
¡Gracias por acompañarnos!

¡Salud...!

NICANOR
Rotisería & Repostería
Gdor. Elías Adre y Pedernera
Concarán | San Luis
Argentina
(02656) 480 830
Facebook.com/NicanorRotiseriaReposteria