

## Ingredientes

250 gr. espagueti  
¼ uni. cebolla blanca  
50 gr. tocino  
1 cda. mantequilla  
1 cda. harina  
250 ml. leche  
100 ml. crema de leche  
c/n sal  
Pizca de azúcar  
Pizca de sazónador  
20 gr. queso parmesano  
2 hojas laurel  
5 uni. Pimienta de olor

300 gr. ossobuco  
½ uni. cebolla  
1 uni. tomate  
100 ml. vino tinto  
500 ml. agua o fondo  
1 rama apio  
½ uni. zanahoria  
5 dientes de ajo  
1 sobre salsa de carne  
c/n sal  
pizca de sazónador

# SPAGUETTIS A LO ALFREDO CON OSSOBUCO

## Elaboración

- Cocinar la pasta el dente.
- Picar la cebolla en brunoise.
- Picar el tocino en tiras delgadas.
- Condimentar el ossobuco con sal, pimienta y pasarlos por harina.
- Picar el tomate en concasse (sin piel ni semillas)
- Picar el tallo de apio en 4
- Picar la zanahoria en brunoisse

## Preparación:

Poner en un sartén la cebolla con un poco de aceite y mantequilla hasta cristalizar, incorporar el tocino saltear agregar la harina y la leche, mover para evitar que se hagan grumos. Luego incorporar la pasta, crema de leche, sal, pimienta, queso parmesano rallado y una pizca de ajinomoto.

## Ossobuco:

Sellar la carne, retirar en la misma olla del sellado incorporar la cebolla, ajo picado, tomate cocinar hasta que deshaga un poco el tomate, luego incorporar la carne, agua, vino tinto, hoja de laurel, pimienta de olor, sal, pizca de azúcar. Cocinar por unos 15 minutos a fuego medio bajo, luego agregar la zanahoria, apio; seguir cocinando hasta que la carne este tierna. Al final diluir la salsa de carne e incorporar poco a poco.

Servir el ossobuco acompañando la pasta.





## Ingredientes

1 paquete de pasta whantan  
600 gr. de lomo de cordero  
2 cdas. de pasta de ají mirasol  
2 dientes de ajo asado  
120 gr. de zapallo loche  
½ litro de chicha de jora  
½ atado de cilantro  
¼ uni. cebolla  
80 gr. de queso ricota  
120 gr. de alverjas  
1 uni. zanahoria  
c/n aceite  
c/n sal  
c/n pimienta  
c/n comino

# RAVIOLES DE CORDERO EN SALSA DE SECO Y ROQUEFORT

## Elaboración

Preparar la pasta de ají mirasol  
Rallar el zapallo loche  
Picar la cebolla en brunoise  
Blanquear la alverjita  
Blanquear la zanahoria en brunoise  
Deshojar el culantro y blanquearlo, licuarlo.



## Preparación:

Condimentar las piezas de cordero con sal, comino, pimienta llevar a sellar, retirar las piezas y en el mismo aceite hacer el aderezo, agregar la pasta de ají mirasol, cocinar unos 3 minutos e incorporar las cebolla en brunoise y el ajo picado. Regresar las piezas de cordero, la mitad del licuado de cilandro, chicha de jora, un poco de sal. Cocinar a fuego medio para obtener una reducción más concentrada. A la mitad de la cocción agregar la mitad del zapallo loche rallado.

Retirar la carne una vez cocida picarla mezclarla con un poco de la reducción del seco y queso ricota. Rellenar la masa whantan y llevarlos a cocinar en agua a punto de ebullición con un poco de sal y un chorro de aceite.

Para emplatar bañar los ravioles ya cocidos con la reducción de la salsa y los vegetales blanqueados.



## Ingredientes

400 gr. de carne molida  
1 uni. cebolla  
2 uni. tomate  
1 sobre de salsa de tomate  
1 uni. zanahoria  
50 ml. Vino tinto  
2 hojas de laurel  
1 rama de romero  
250 ml. Fondo o agua  
200 gr. pasta fresca  
c/n orégano seco  
2 cdas. de mantequilla  
2 cdas. de harina  
100 ml. Crema de leche  
120 gr. queso mozzarella  
200 gr. queso andino  
500 ml. leche  
pizca de azúcar  
c/n sal

# LASAGNA A LA BOLOÑESA

## Elaboración

Picar la cebolla  
Picar el tomate en concasse  
Picar la zanahoria en brunoise

### Bechamel:

Diluir la mantequilla incorporar la harina, luego agregar la leche y batir enérgicamente para evitar que se haga grumo, condimentar con sal, nuez moscada, cocinar por unos 10 minutos a fuego bajo al final incorporar la crema de leche. Reservar.

### Para la carne:

Hacer un aderezo con un poco de aceite, cebolla en brunoise una vez cristalizada incorporar el tomate, zanahoria cocinar con un poco de agua o fondo por unos minutos, agregar la carne, salsa de tomate, un chorrito de vino tinto; condimentar con sal, azúcar, sazónador, hoja de laurel, rama de romero, un poco de orégano restregado. Cocinar por unos 10 minutos a fuego medio.

Cocinar la pasta con una pizca de sal y chorro de aceite.

### Para el armado:

Colocar una capa de masa, una de carne, una de masa, una de bechamel, quesos rallados, una de masa, una de carne, una de masa y terminar con bechamel y quesos rallados, espolvorear con queso orégano seco; llevar a horno por 10 a 12 minutos a fuego medio.



Universidad Católica  
**San Pablo**

Dirección de  
Comunidad Universitaria