



RECETARIO
PACCU EDICIÓN
NAVIDEÑA 2024

paccu



ESTA NAVIDAD **PACCU** TE
ACOMPaña CON LAS
RECETAS MÁS
CHAMPIDELICIOSAS

paccu

INDICE

Lomo wellington con champiñones _____ **pag. 5**

Pavo Relleno _____ **pag. 7**

Medallones de Cerdo en crema de champiñones _____ **pag. 9**

Ensalada Waldorf paccu _____ **pag. 12**

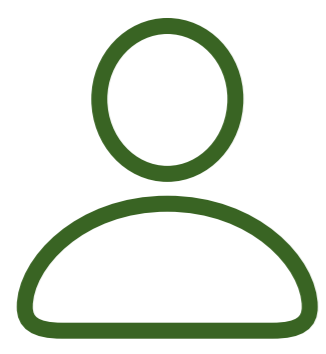
Dip de champis con frutos secos _____ **pag. 14**

Dip de champiñones con frutos secos _____ **pag. 17**

Arroz árabe con champiñones _____ **pag. 16**



LOMO WELLINGTON CON CHAMPIÑONES



Comensales

5-6 pers.



Dificultad

Media



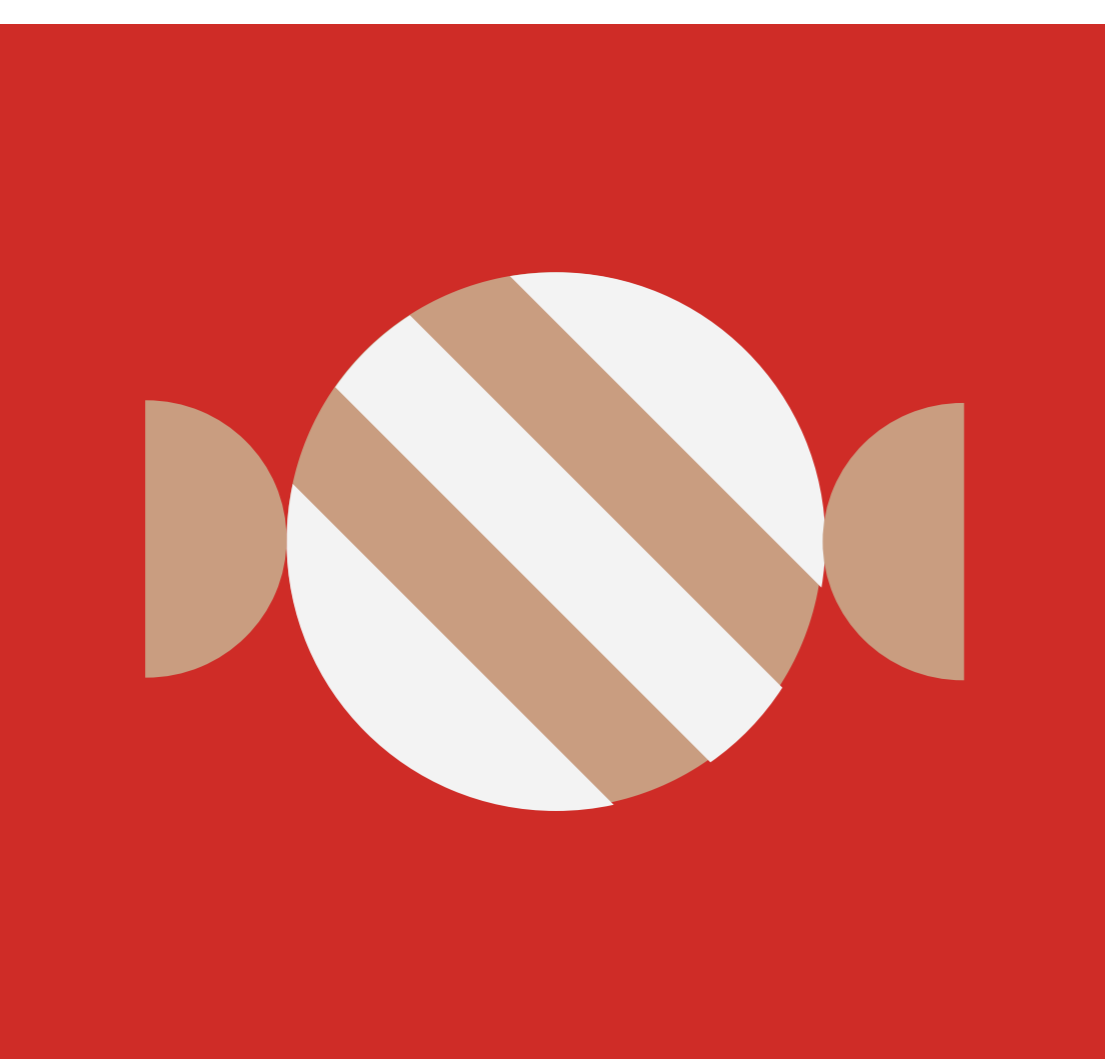
Tiempo

50 min

- 1** Picamos o procesamos los champiñones limpios finamente.
- 2** Sazonamos el lomo con sal y pimienta para sellarlo en una sartén con un poco de aceite de oliva hasta que esté dorado por fuera.
- 3** En la misma sartén haremos un aderezo con cebolla, ajo y sal, cuando la cebolla esté translúcida agregamos los champiñones y cocinamos hasta que se evapore todo el líquido.
- 4** Añadimos perejil picado y dejamos enfriar.
- 5** En una bandeja con papel film colocamos los crepes de base, luego extendemos los champiñones al centro.
- 6** Colocamos el lomo al medio y cerramos ejerciendo presión para que quede compacto, envolvemos en el papel film y llevamos a la congeladora por 10 minutos.
- 7** Colocamos de base la lámina de masa hojaldre y al medio el lomo envuelto, cerramos herméticamente y pincelamos con huevo.
- 8** Decoramos con la punta de un cuchillo al gusto y horneamos a 200°C por 35 min hasta que esté dorado y crujiente.

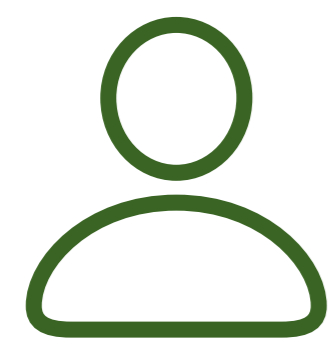
INGREDIENTES

- 1 láminas de Masa hojaldre rectangular
- 1 kg Lomo fino de res
- Sal y pimienta al gusto
- c/n aceite de oliva
- 400 gr Champiñones Paccu
- ½ Cebolla roja
- 2 dnts Ajo rallado
- 3 cdas Perejil picado
- 4 und Crepes
- 1 Huevo





PAVO RELLENO



Comensales

4 pers.



Dificultad

Media



Tiempo

50 min

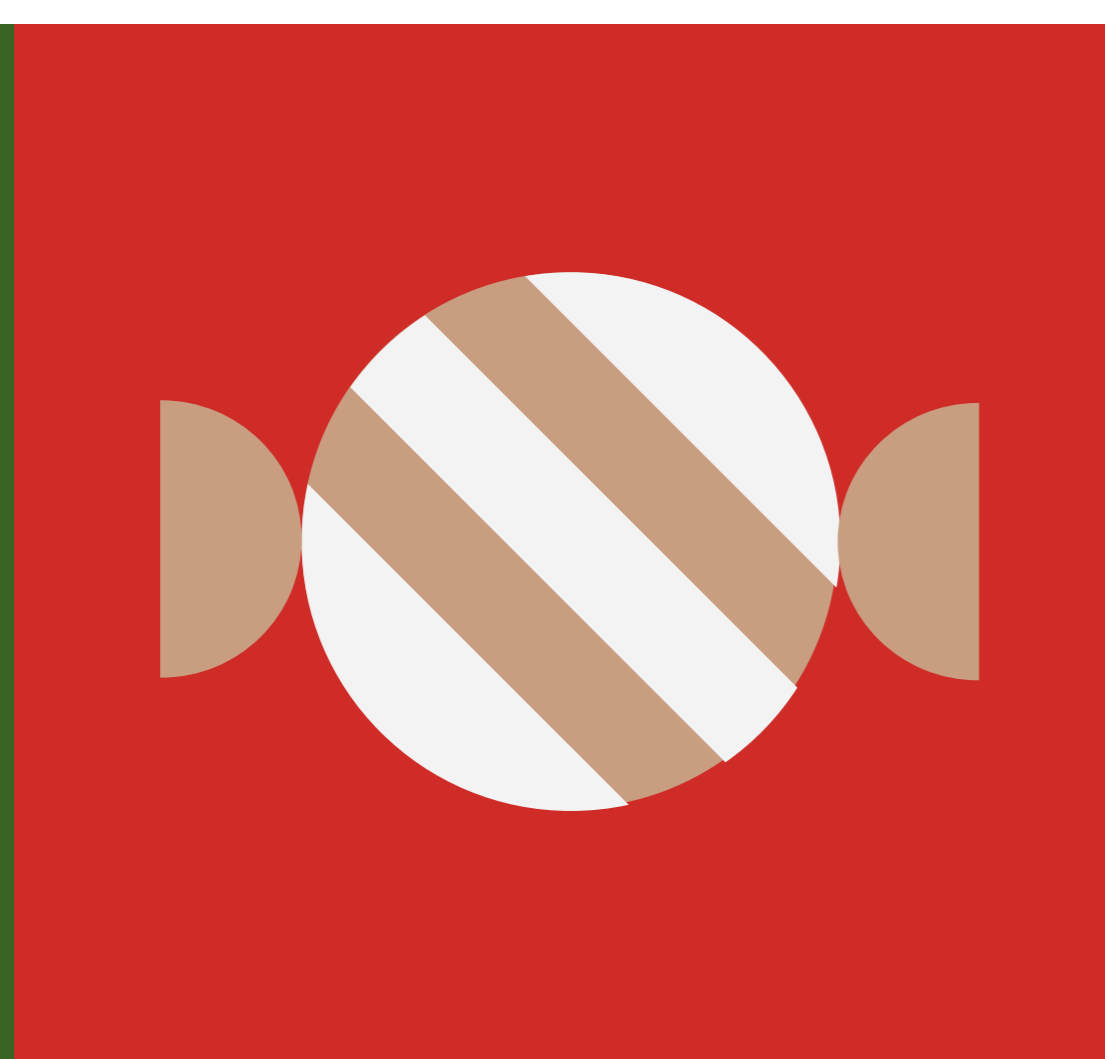
- 1** Haremos la marinada mezclando mantequilla a temperatura ambiente con aceite de oliva, sillao, jugo de naranja, vino blanco, mostaza, pasta de ajo, romero, tomillo, comino, pimienta y sal.
- 2** Embadurnamos el pavo por fuera y por dentro y dejamos macerar toda la noche o al menos 3 horas.
- 3** Por otro lado picamos los champiñones en láminas y salteamos a fuego alto con un poco de aceite de oliva hasta que estén dorados, sazonamos con sal y pimienta (hacemos lo mismo con todos los champiñones).
- 4** En la misma sartén sofreímos la cebolla con un poco de sal hasta que este translucida, luego agregamos todos los champiñones salteados.
- 5** Añadimos almendras tostadas laminadas, pasas y perejil, mezclamos y está listo el relleno.
- 6** Rellenamos el pavo haciendo presión para que quede bien compacto y horneamos 1 hora a 200°C hasta que esté dorado (vamos bañando con la marinada cada 20 min).
- 7** Una vez dorado, cubrimos con papel aluminio y cocinamos 2 horas más.
- 8** Dejamos reposar 10 minutos antes de cortar y servimos decorando la bandeja con rodajas de naranja, champis, tomate cherry y ramas de romero.
- 9** Colamos el líquido que queda en la bandeja y tenemos una salsa para acompañar el pavo.
- 10** Servir con el relleno.

INGREDIENTES

- 1 Pavo de 6 kgs
- 150 gr mantequilla
- ¼ tz aceite de oliva
- ¼ tz sillao
- Jugo de 2 naranjas
- ½ tz vino blanco
- 4 cdas mostaza
- 4 cdas ajo molido
- 1 cdta romero
- 1 cdta tomillo
- 1 cda comino
- 1 cda pimienta negra
- 4 cdas sal

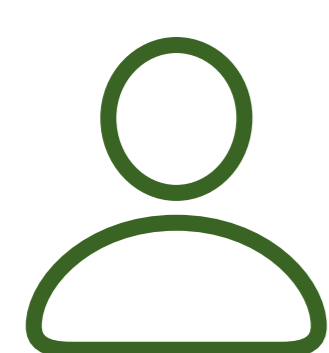
Relleno:

- 500 gr Champiñones Paccu
- 300 gr Arroz blanco cocido
- ½ Cebolla
- Sal al gusto
- 50 gr Almendras tostadas
- 50 gr Pasas rubias
- 3 cdas Perejil





MEDALLONES DE CERDO CON CREMA DE CHAMPINONES



Comensales

4 pers.



Dificultad

Media



Tiempo

50 min

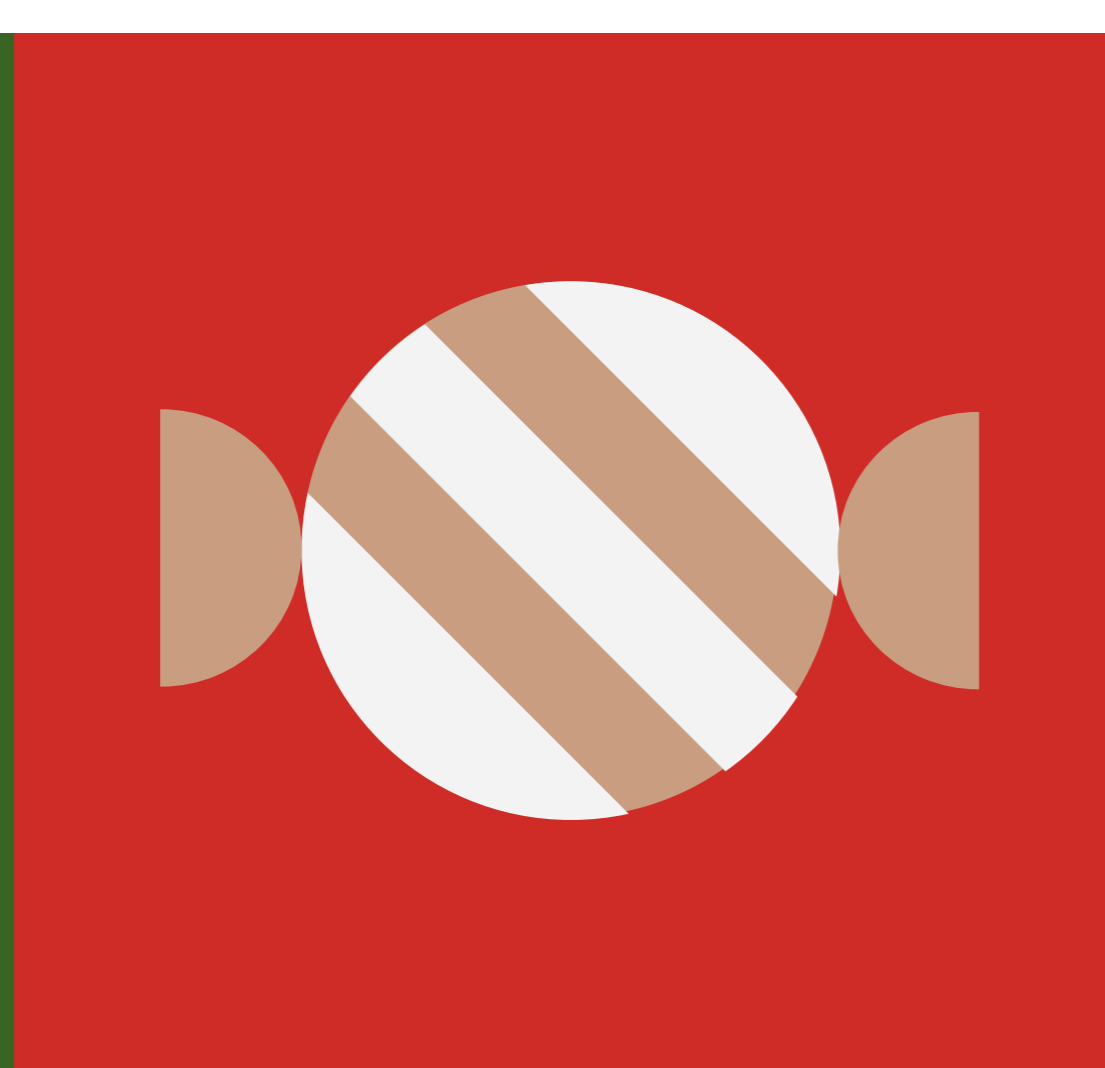
- 1** Cortar el cerdo en medallones y proceder a sazonar con sal y pimienta.
- 2** Mezclar en un bowl las hierbas aromáticas (perejil, tomillo y eneldo) añadiendo también el ajo rallado y aceite de oliva.
- 3** Colocar los medallones en el bowl y dejar marinar durante 30 min.
- 4** Calentar una sartén y sellar los medallones por ambos lados hasta que estén dorados, reservar.
- 5** Cortar los champiñones en láminas y saltear a fuego medio, agregar la cebolla y el ajo para sofreír durante 3 minutos.
- 6** Desglasar con vino blanco y evaporar el alcohol durante 2 minutos, agregar la harina y mezclar.
- 7** Añadir el caldo de pollo y hervir durante 5 minutos para luego agregar la crema de leche y salsa inglesa. Una vez que la salsa esté cremosa, colocar nuevamente los medallones de cerdo y terminar su cocción durante 3 minutos aproximadamente.
- 8** Decorar con el perejil picado, servir y disfrutar caliente.

INGREDIENTES

- 1 lomito de cerdo (1kg)
- Sal y pimienta al gusto
- 3 dientes de ajo rallados
- ¼ taza de aceite de oliva extra virgen
- 1 cda de perejil picado
- 1 cda tomillo picado
- 1 cda eneldo picado

Para la salsa:

- 200gr de champiñones Paccu
- Aceite de oliva extra virgen al gusto
- ½ cebolla roja en cubos
- 3 dientes de ajo rallados
- 2 cdas de harina
- ½ taza de vino blanco
- ½ taza de crema de leche
- 1 cda de salsa inglesa
- 1 cda de perejil picado





CÓMO CONGELAR TUS CHAMPIS FRESCOS

#tipsPaccu

1. REVISA MUY BIEN TUS CHAMPIS

para asegurarte de que estén
en buen estado.

2. LIMPIA CON UN TRAPO HÚMEDO

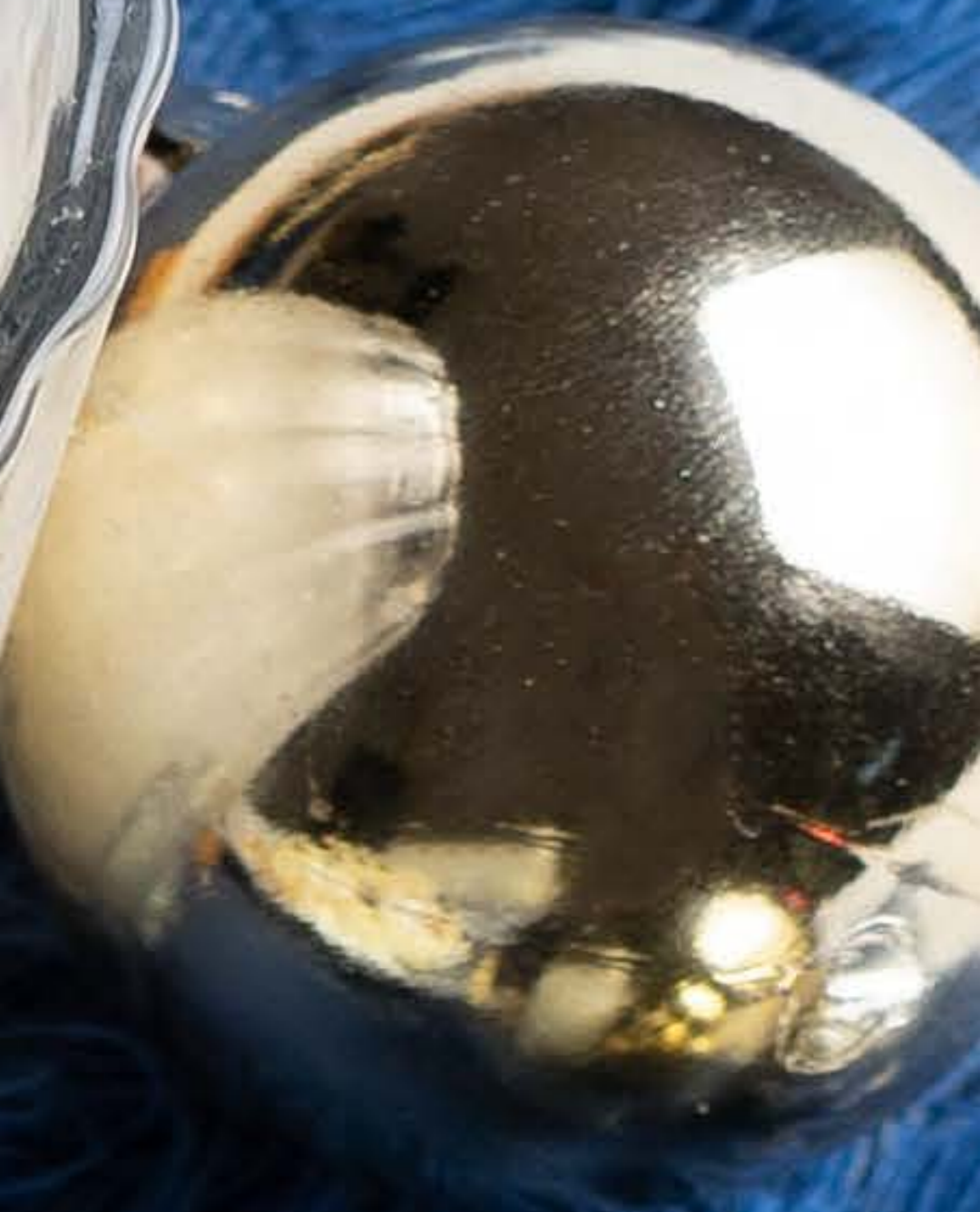
evita limpiar los champis en agua,
ya que la absorben muy rápido y al
congelarse generarán un exceso
de hielo

3. CORTA EN PEQUEÑOS TROZOS

para ponerlos sobre papel absorbente
por 5 minutos.

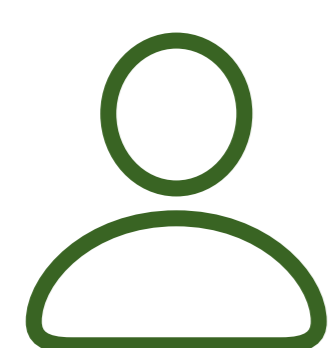
4. METE TODOS LOS CHAMPIÑONES

en una bolsa sellable y ¡listo!





ENSALADA WALDORF PACCU



Comensales

4 pers.



Dificultad

Fácil



Tiempo

30 min

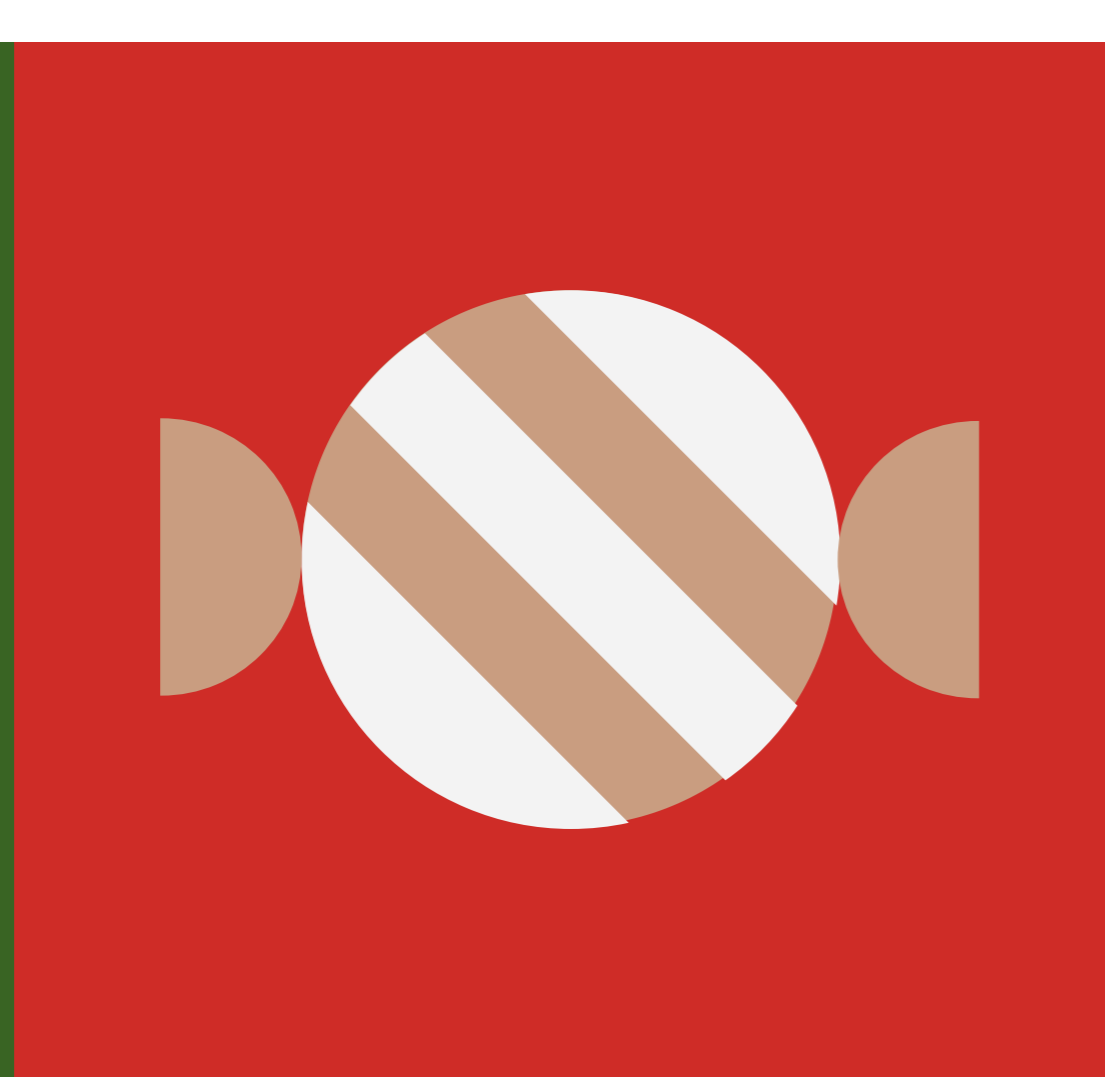
- 1** Comenzar con el aderezo. Lavar el limón dado que será usada también su cáscara. Rallar su superficie y proceder a extraer el zumo. Reservar.
- 2** Colocar en un recipiente la crema de leche, la mostaza y la miel. Mezclar hasta que quede homogéneo.
- 3** Tostar las nueces y las pecanas en una sartén. Cuando estén ligeramente tostadas retirar del fuego y dejar enfriar.
- 4** Cortar todo en trozos pequeños. Luego, pelar las manzanas y cortar en dados pequeños, realizar el mismo proceso con el apio. Poner ambos ingredientes en un recipiente y verter el zumo de limón. Agregar las nueces, las pecanas y las pasas a la salsa preparada previamente.
- 5** Poner los champiñones Paccu a la plancha y agrega una pizca de sal y pimienta. Cocinar por ambos lados y cortar en dados.
- 6** Añadir los champis al recipiente que tiene la manzana y el apio junto con la salsa y mezclar.

INGREDIENTES

- 200 gr champiñones Paccu
- 2 manzanas Ácidas
- ½ Apio
- 150 gr de nueces troceadas
- 50 gr de pecanas
- 100 gr de pasas
- Sal y pimienta al gusto
- Hojas De Lechuga al gusto

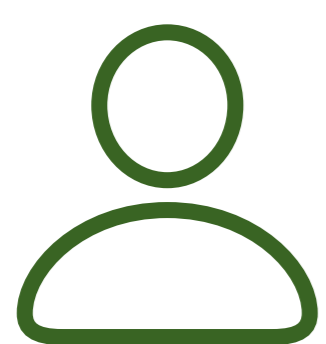
Aderezo:

- Zumo de 1 limón
- 1 cdta de mostaza
- 3 cdas de crema de leche
- 1 cdt de miel





DIP DE CHAMPIÑONES CON FRUTOS SECOS



Comensales

4 pers.



Dificultad

Media



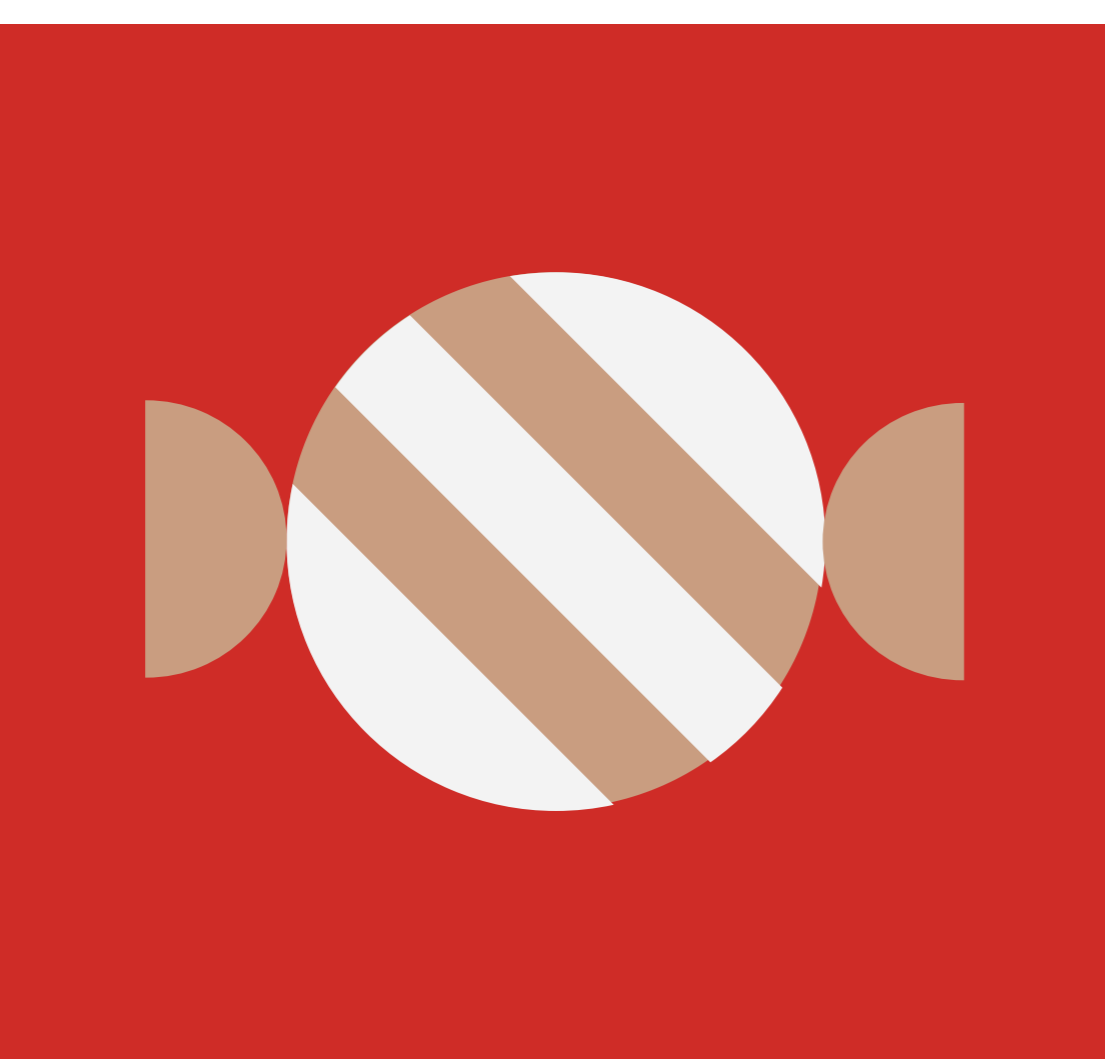
Tiempo

70 min

- 1** Sofreímos los champiñones con un poco de aceite de oliva y sazonar con sal.
- 2** Mezclar en un bowl queso crema, queso feta, champiñones sofritos, aceitunas verdes picadas, ciboulette picado, orégano picado, ralladura de limón, mostaza dijon, ajo en polvo y sal hasta tener una crema homogénea.
- 3** Colocar la mezcla de quesos en un papel film y enrollar hasta compactar para luego refrigerar por 1 hora.
- 4** Colocar en una bandeja pecanas y nueces tostadas picadas, pasas picadas y perejil, colocamos el queso frío sobre la bandeja para poder pegar toda la superficie con los frutos secos.
- 5** Una vez listo colocar en una bandeja y decorar con ramas de romero. Servir con galletas o tostadas.

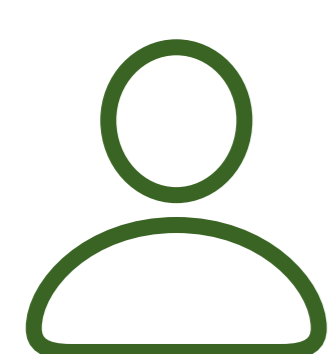
INGREDIENTES

- 150gr champiñones Paccu picados
- 200gr de queso crema
- 200gr de queso feta
- Ralladura de 1 limón
- Ajo en polvo
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cda mostaza dijon
- 1 cda de ciboulette
- 1 cda de orégano fresco
- 3 cdas de aceitunas verdes
- ¼ taza de pasas rubias
- 50gr de pecanas
- 50gr de nueces
- Perejil picado
- Romero para decorar





ARROZ ÁRABE CON CHAMPIÑONES



Comensales

4 pers.



Dificultad

Media



Tiempo

45 min

- 1** Dorar el ajo con un poco de aceite bien caliente en una olla para arroz. Agregar el agua y cuando hierva agregar el arroz lavado, mezclar con la gaseosa oscura y dejar cocinar.
- 2** En una sartén, freír los fideos con el aceite y reservar.
- 3** Freír los champiñones con aceite de oliva en una sartén. Reservar.
- 4** Antes de que el arroz granee, agregar el fideo frito, los champiñones, pecanas y las pasas al preparado.
- 5** Mezclar y cocinar durante 25 minutos aproximadamente hasta que esté listo para servir.

INGREDIENTES

- 400 gr de champiñones Paccu Picados
- 4 tazas de arroz
- 1/2 taza de Pasa
- 1/2 taza de pecanas
- 500ml de gaseosa Oscura
- 100 gr de fideos Cabello De Ángel
- 120ml aceite De Oliva
- 2 dientes de Ajo
- 2 tazas de agua
- Sal al gusto

