



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



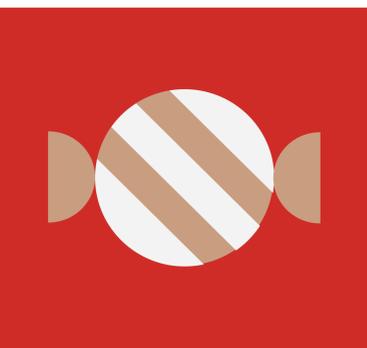
**Tiempo**

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

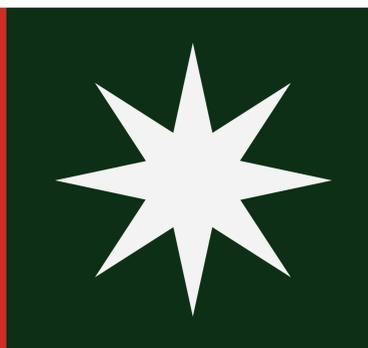
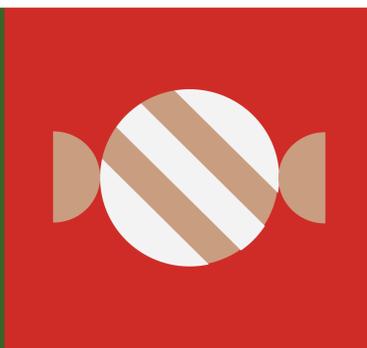
- 1** Haremos la marinada mezclando mantequilla a temperatura ambiente con aceite de oliva, sillao, jugo de naranja, vino blanco, mostaza, pasta de ajo, romero, tomillo, comino, pimienta y sal.
- 2** Embadurnamos el pavo por fuera y por dentro y dejamos macerar toda la noche o al menos 3 horas.
- 3** 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 cda romero
- 1 cda 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

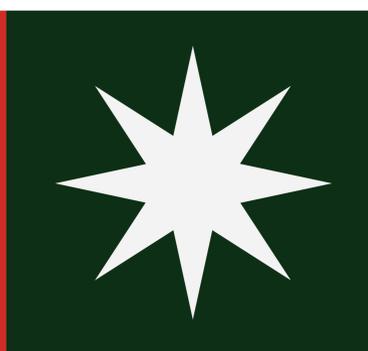
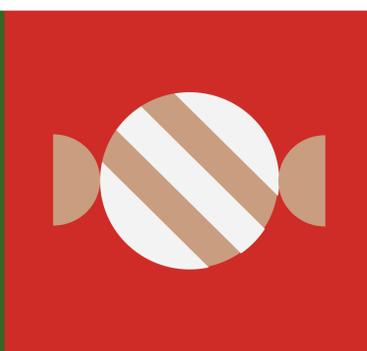
- 1** Cortar el cerdo en medallones y proceder a sazonar con sal y pimienta.
- 2** Mezclar en un bowl las hierbas aromáticas (perejil, tomillo y eneldo) añadiendo también el ajo rallado y aceite de oliva.
- 3** Colocar los medallones en el bowl y dejar marinar durante 30 min.
- 4** Calentar una sartén 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 lomo 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

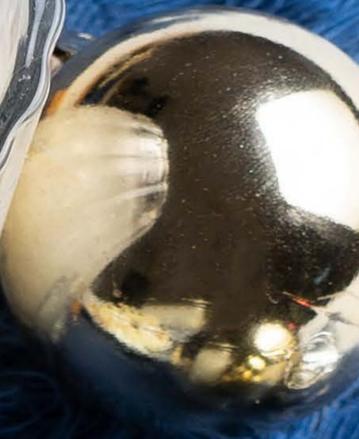
evita limpiar los champis en agua,  
ya que la absorben muy rápido y al  
congelarse generarán un exceso  
de hielo

## 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

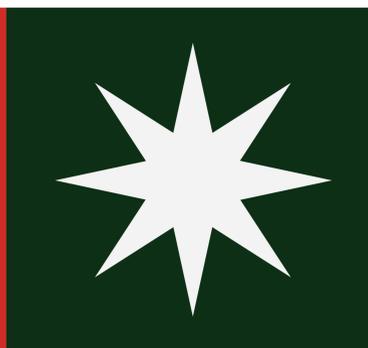
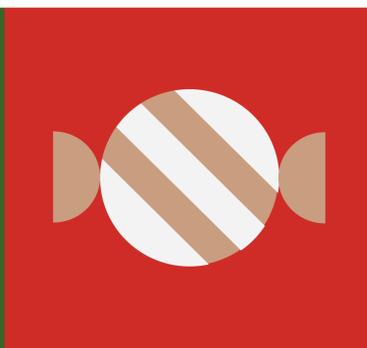
- 1** Comenzar con el aderezo. Lavar el limón dado que será usada también su cáscara. Rallar su superficie y proceder a extraer el zumo. Reservar.
- 2** Colocar en un recipiente la crema de leche, la mostaza y la miel. Mezclar hasta que quede homogéneo.
- 3** Tostar las nueces y las pecanas en una sartén. 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 Pacchu 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 Pacchu
- 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



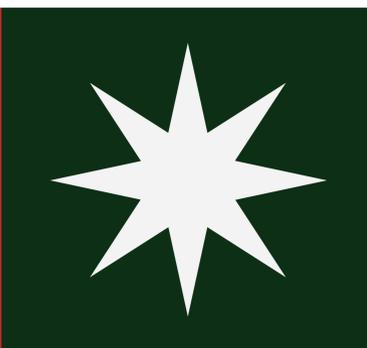
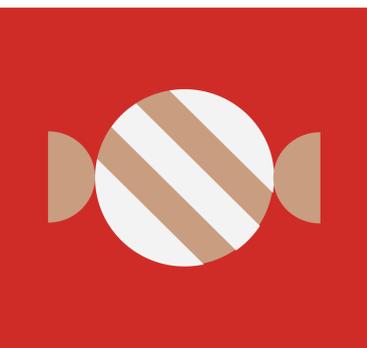
**Tiempo**

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

