

Recetario Pavita con sabores de nuestra tierra



MONTANA S.A.





Pavita Ñande M'bae



Ingredientes

- Pavita 1 unidad
- Mandioca 2 und medianas
- Papines 12 und
- Zanahorias beibis 200g
- Cebolla morada 2 und
- Morron Rojo 1 und
- Morron Amarillo 1 und
- Morron Verde 1 und
- Choclo en espiga 2 und
- Tomate cherry 200g

Preparación

1. Mezclar harina de maíz con las especias seleccionadas junto a la manteca. Colocar todo en una procesadora hasta quedar bien integrada. Debe quedar como un arenado. Reservar.
2. Cortar las verduras en cortes irregulares de 4cm y reservar.
3. Disponer la Pavita en una asadero, cocinar 40 a 45 minutos por kg. Cubierto con papel aluminio.
4. Faltando 20 minutos del total de tiempo de cocción (retirar el jugo de cocción) cubrimos la Pavita con el primer preparado que hicimos generando con una costra por encima de la Pavita.
5. Al costado agregamos las verduras previamente cortadas.
6. Llevamos al horno nuevamente hasta que queden cocidas por completo (los vegetales) y La Pavita dorada
7. Precalentar el horno a 200 C y luego cocinar entre 175 C a 180C



Pavita al Horno Teriyaki



Ingredientes

- Pavita Sadia
- Margarina Qualy
- Salsa Teriyaki
- Sal c/n
- Pimienta c/n



Preparación

1. Bridar (atar de forma que las patas y las alas queden pegadas al cuerpo) la pavita, salpimentar y colocarla en un recipiente para cocción
2. En un horno precalentado a 180°C cocinar hasta que se dore levemente y a media cocción pincelar con salsa Teriyaki.
3. Repetir el proceso las veces que se necesario hasta que el Termómetro rojo indique que está en su punto.



Pavita al Horno



Ingredientes

- Pavita Sadia
- Margarina Qualy
- Sal c/n
- Pimienta c/n

Preparación

1. Bridar (atar de forma que las patas y las alas queden pegadas al cuerpo) la pavita.
2. Pincelar con margarina Qualy hasta cubrirla por completo, salpimentar y colocarla en un recipiente para cocción.
3. En un horno precalentado a 180°C cocinar hasta que el termómetro rojo indique que está en su punto.





Cazuela de Mandioca



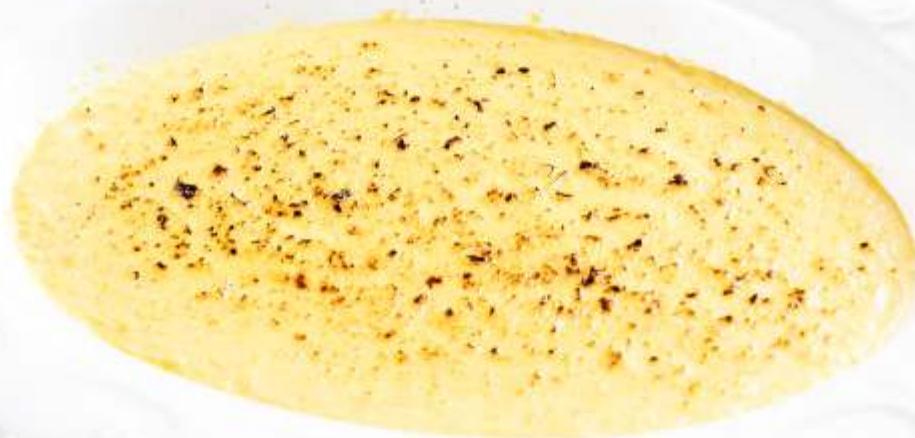
Ingredientes

- 500 g De Mandioca
- 150 g de queso Goya La Paulina
- 100 g de queso Mozzarella La Paulina
- 50 g de queso Paraguay
- 200 ml de crema de leche
- Sal y pimienta c/n



Preparación

1. Cortar la mandioca pelada y cruda. Rallar con una ralladora lo más fina posible, salpimentar las láminas y luego agregar la crema de leche y los quesos hasta cubrir por completo
2. Repetir el proceso en capas hasta llenar la cazuela.
3. Llevar a un horno precalentado a 170°C por 45 min aprox.



Cremoso de Chipa Guazú



Ingredientes

- 200 g de choclo en lata
- 50 g de choclo fresco
- 100 g de queso Mozzarella La Paulina
- 50 g de queso Paraguay
- 50 ml de leche
- 40 g de margarina
- Sal y pimienta c/n

Preparación

1. Licuar el choclo en lata y fresco con la leche, una vez que llegue a la textura de un puré o pasta pasar a un sartén a fuego medio.
2. Agregar margarina, sal, pimienta y finalmente los quesos.
3. Servir al momento.





Ensalada de Rúcula y nueces



Ingredientes

- 200 g de Rúcula
- 40 g de nueces Zyma
- 30 g Queso Goya La Paulina
- 20 g de tomate confitado

Preparación

1. En un recipiente colocar las hojas de rúcula, picar las nueces, con un pela papas cortar el queso en laminas y agregar el tomate confitado.
2. Finalmente para la vinagreta, aceite de oliva, aceto balsámico y miel, mezclar con un batidor de mano o tenedor y agregar a la ensalada.





Papas Rústicas



Ingredientes

- 700g Papas Rusticas Simplot
- Sal y Pimienta c/n
- Pimienton Dulce c/n
- Ciboulette 2 mazos
- Mayonesa de Ajo

Preparación

1. Aceitar un recipiente y colocar las papas simplot encima con un poco de sal y pimienta, opcional un poco de pimentón dulce, mezclarlo hasta que cubra todas las papas y cocinar a 170 grados por 15 min aprox.
2. Al retirar del horno agregar, ciboulette picado y acompañar con mayonesa de ajo.





Mayonesa de Ajo



Ingredientes

- 450 ml de aceite de girasol
- Huevo 120 g
- 2 dientes de ajo
- Sal 10 g
- Medio limón

Preparación

1. En un recipiente alto y un mixer colocar el huevo, el ajo y la sal, empezar a emulsionar y lentamente agregar el aceite en forma de hilo.
2. Lentamente la mayonesa se irá montando cuando se empieza a espesar agregar el jugo de limón.

Dura hasta 3 días en la heladera.





Cheesecake



Ingredientes

- Queso crema 300g
- Azúcar 60g • Huevos 1
- Crema de leche 75 ml
- Medio limón • Fécula 15 g
- Galletitas Piraqué malteado
cobertura de chocolate 120g
- Manteca 50 g
- Esencia de vainilla 10 ml
- Mix de Frutos Rojos Berries Sabrosón



Preparación

1. Mezclar el queso crema a temperatura ambiente con el azúcar hasta que se integre bien y se disuelva por completo, agregar de a uno los huevos, esencia de vainilla, el zumo de limón mezclar con la fécula e integrar con el preparado anterior, agregar la crema de leche a punto medio y mezclar con movimientos envolventes hasta integrar todo.

Para la base

1. Mezclar las galletitas trituradas con la manteca y hacer una masa, extender por todo el recipiente presionando para que unan todo.
2. Agregar el preparado del Cheesecake
3. Agregar los frutos rojos en una sartén a fuego medio con el azúcar, dejar que reduzca hasta que la mermelada se adhiera a la cuchara y reservar.

Cocinar a fuego medio 150° por 30 a 40 min



**Las mejores
picadas se
preparan con**



**Encontrá estos productos
en los principales
supermercados del país y en los
Showroom Montana S.A.:**

Asunción:

Guido Spano 2565 c/ E. Miranda

 **0985 440 205**

Ciudad del Este:

Rivas Ortellado y Curupayty

 **0985 440 264**

 MONTANA S.A.