

RECETARIO RECIPE BOOK



SABORES ANCESTRALES  
ANCESTRAL FLAVORS



*D*INICIA



• Dirección de publicación / *Publisher*

**INICIA**

• Fotografías / *Photography*

**Victor Siladi**

• Recopilación de recetas / *Compilation of recipes*

**Carlos Estévez**

• Dirección de arte y diseño / *Art director & design*

**Victor Siladi**

• Diagramación / *Layout*

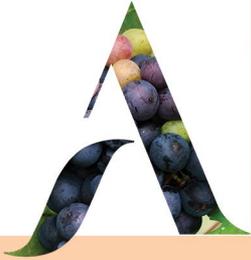
**Damián Siladi**

• Traducción / *Traslation*

**Marie Benzo**

• Impresión / *Printing*

**Amigo del Hogar**



## LAS RECETAS / THE RECIPES

- P.5 **Chef Carlos J. Estévez**  
Oda a la yuca / *Ode to Cassava*
- P.10 **Chef Alberto Martín**  
Judías del barco con los sacramentos / *Chef Alberto's "Pork and Beans"*
- P.13 **Chef Noemi Diaz**  
Deconstrucción de mofongo / *The Mofongo Analysis*
- P.16 **Chef Giancarlo Bonarelli**  
Tortelines de chivo / *Goat-stuffed tortellini*
- P.20 **Chef Ciro Casola**  
Pulpo con guandules y tinta de calamar / *Octopus with green pigeon peas and powdered sepia ink*
- P.23 **Chef Mikey Faxas**  
Locrio de guinea / *Guineafowl with rice*
- P.26 **Chef Paulette Tejada**  
Panacotta de queso criollo especiada / *Spiced layered cheese panacotta*
- P.32 **Chef Diana Munne**  
Espuma de chocolate caliente dominicano / *Dominican hot chocolate foam*
- P.34 **Chef Saverio Stassi**  
Gnocchi queseros de mi terruño / *Saverio's signature "Cheese Gnocchi"*





## LAS RECETAS / THE RECIPES

- P.37 **Mixologo Ramón Acevedo**  
Cosas de mi tierra / *Flavors of my land*
- P.39 **Chef Solange Cid**  
Pan de Agua y Telera dominicana / *Water bread and Dominican Telera*
- P.42 **Chef Ana Marranzini**  
Borracho dominicano / *Dominican Schiaccia Briaca or drunken cake*
- P.49 **Chef Leandro Díaz**  
El barrigón de Leandro / *Leandro's big belly*
- P.51 **Chef Emil Vega**  
Sancocho / *Sancocho*
- P.58 **Chef Inés Páez (Chef Tita)**  
La bandera / *Chef Tita's Dominican flag*
- P.63 **Chef Martín Omar**  
Yaroa / *Yaroa*
- P.67 **Chef Dévaki Pratt van der Linde**  
Dádivas de nuestra madre tierra / *Gifts from Mother Earth*
- P.72 **Chef María Marte**  
Cupcake de huevo de codorniz y trufa / *Truffled quail egg cupcake*





5



**Chef Carlos J. Estévez**

Oda a la yuca

7 texturas de yuca: pudín de catibía borracho, carbón de yuca, gel de cassareep, cremoso de yuca, tierra de casabe y cacao, bastones de mandioca y velouté de tapioca con bija.

**Cantidad de porciones:** 4

**Grado de dificultad:** 2

**Chef Carlos J. Estévez**

Ode to Cassava

*Cassava in 7 textures: Drunken tapioca pudding, charred manioc, cassareep gelée, creamy cassava, ground cassava and cocoa powder, cassava sticks and achiote-spiced tapioca velouté*

**Serves:** 4

**Difficulty level:** 2

## INGREDIENTES

### Para el pudín de catibia borracho

1 lb de yuca pelada, rallada y exprimida (catibía)  
125 ml de leche de coco  
2 cucharadas de mantequilla  
1/4 taza de azúcar blanca  
1 huevo entero  
1/2 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de canela molida  
1/2 cucharadita de malagueta  
1/4 cucharadita de clavo molido  
1 cucharada de concentrado de frambuesa  
2 cucharadas de ron blanco

6

### Para el carbón de yuca

1/2 libra de yuca pelada  
0.5 oz de tinta de calamar  
1 litro de agua  
2 oz de mantequilla  
Sal

### Para el gel de cassareep

2 lb de yuca pelada y rallada  
125 ml de agua  
1 ají cubanela sin semilla cortado en cubos de 1"  
1 rama de cilantrico  
2 gotitas de colorante alimentario verde  
1 sobre de gelatina sin sabor (0.25 oz)  
Sal

## INGREDIENTS

### For the Drunken tapioca pudding

1lb. peeled, grated and drained cassava  
125 ml. coconut milk  
2 tbsp butter  
1/4 cup refined sugar  
1 egg  
1/2 tsp salt  
1/2 tsp ground cinnamon  
1/2 tsp all-spice berries  
1/2 tsp ground sweet clove  
1 tbsp raspberry concentrated juice  
2 tbsp white rum

### For the charred manioc

1/2 lb peeled cassava  
0.5 oz sepia ink  
1 L water  
2 oz butter  
Salt

### For the cassareep gel

2 lb peeled and grated cassava  
125 ml water  
1 seedless green cubanelle pepper, chopped into 1" cubes  
1 stack of cilantro  
2 drops green food coloring  
1 sachet unflavored gelatin  
Salt

**Para el cremoso de yuca**

1/4 lb de yuca pelada cortada en trozos medianos  
 Sal  
 2 oz de mantequilla  
 4 oz de crema de leche

**Para la tierra de casabe y cacao**

2 oz de casabe natural  
 1 cucharada de cacao amargo

**Para los bastones de mandioca**

1/4 lb de yuca pelada cortada en julianas finas  
 60 ml de zumo de remolacha filtrado  
 60 ml de agua + 1 cucharadita de tinta de calamar

**Para el velouté de tapioca y bija**

1 cucharada de mantequilla derretida  
 1 cucharadas + 1 cucharadita de harina todo uso  
 250 ml de jugo de exprimir la yuca con 1 taza de agua o caldo vegetal  
 1/8 cucharadita de polvo de bija  
 Sal

**Para el ensamblaje final**

Flores comestibles  
 Brotes de cilantro o hinojo

**For the creamy cassava**

*1/4 lb peeled cassava, cut into medium chunks*  
*Salt*  
*2 oz butter*  
*4 oz heavy cream*

**For the ground cassava and cacao**

*2 oz natural cassava*  
*1 tbsp dark cocoa powder*

**For the cassava sticks**

*1/4 lb peeled cassava and cut in fine julienne*  
*60 ml filtered beetroot juice*  
*60 ml agua + 1 tsp sepia ink*

**For the achiote-spiced tapioca velouté**

*1 tbsp melted butter*  
*1 tbsp + 1 tsp all-purpose flour*  
*250 ml cassava juice with 1 cup water or vegetable broth*  
*1/8 tsp achiote powder*  
*Salt*

**For the final assembly**

*Edible flowers*  
*Fennel or cilantro sprouts*

## PROCEDIMIENTO

### **Para el pudín de tapioca borracho**

Engrasar el fondo de un molde de 9" con mantequilla. Espolvorear con una cucharada de azúcar. En un tazón mezcle todos los ingredientes en forma envolvente y vierta en el molde engrasado. Hornee en el horno precalentado a 350 F por 20 minutos hasta que compruebes que esté cocido. Desmolde y enfríe en la nevera. Corte en círculos de 1 a 1.5" con un cortador redondo.

### **Para el carbón de yuca**

Corte la yuca en trozos irregulares de 1" aproximadamente. Mezcle la tinta de calamar con la sal y el agua. Incorpore la yuca y cocine por 15 a 20 min hasta que esté blanda, pero firme. A mitad de la cocción agregue la mantequilla y remueva con un alambre de batir. Deje reposar en el agua durante 1 hora. Escurra y reserve hasta su uso. Lleve al horno precalentado a 350 F por 10 a 12 minutos hasta secar.

### **Para el gel de cassareep**

En un tazón combine la yuca rallada y el agua. Mezcle bien. Cuele apretando con un paño húmedo hasta sacar todo el jugo. Reserve la masa para otro uso. Coloque 1/4 de agua con 1 sobre de gelatina sin sabor, mezcle para hidratar. Coloque el zumo de yuca en una pequeña olla con el ají, cilantro, el colorante verde y la sal. Deje cocinar por 10 minutos a fuego medio. Cuele y añada a la gelatina hidratada y remueva hasta obtener una mezcla homogénea. Lleve a un molde y deje enfriar en el refrigerador por 3 a 4 horas. Corte en forma de triángulos.

## PROCEDURE

### **For the Drunken Tapioca pudding**

*Grease the bottom of a 9" mold with butter. Sprinkle with 1 tbsp of sugar. Mix all ingredients in a bowl and pour over the greased mold. Bake in the oven (previously pre-heated at 350°F for 20 minutes) until fully cooked. Remove from mold and set in fridge to cool. Cut in 1 to 1.5" circles with a round cutter.*

### **For the charred manioc**

*Cut the manioc in irregular chunks of approx. 1". Mix the sepia ink with salt and water. Add manioc and cook 15-20 mins until softened, but firm. While cooking, add butter, and remove with a wire whisk. Let rest in the water for 1 hour. Strain and reserve until use. Set in the oven (previously pre-heated at 350°F) for 10-12 minutes until it dries.*

### **For the cassareep gelée**

*Mix grated manioc and water in a bowl. Mix well. Strain by using a moistened cloth until draining all the juice. Reserve the flesh for further use. Mix ¼ cup water with 1 sachet of unflavored gelatin, mix to hydrate. Add manioc juice in a small sauce pan, and mix in chopped peppers, cilantro, green food coloring and salt. Cook for 10 minutes on medium heat. Strain and add to gelatin mix and stir until obtaining a consistent mix. Put in a mold and let cool in the fridge to 3-4 hours. Cut in triangle shape.*

### **Para el cremoso de yuca**

Corte la yuca en trozos grandes y retire el corazón. Cubra con agua y cocine con sal hasta que ablande. Con la yuca caliente lleve a la procesadora junto con la mantequilla y la crema usando el pulso hasta que logre una mezcla cremosa y uniforme.

### **Para la tierra de casabe y cacao**

Coloque el casabe en trozos medianos junto con la cocoa. Muela en la procesadora mediante el pulso hasta que obtenga trozos de 2 a 3 mm. Reserve.

### **Para los bastones de mandioca**

Coloque el zumo de remolacha en un recipiente y sumerja la mitad de las julianas de yuca. Mezcle el agua con la tinta de calamar y remueva para obtener una mezcla uniforme. Lleve la otra mitad de las julianas dentro del agua de calamar. Deje reposar ambas por 30 minutos. Escorra y fría en aceite hasta que estén crujientes. Escorra en papel de toalla.

### **Para el velouté de tapioca y bija**

Derrita la mantequilla a fuego medio en una sartén. Añada la harina y cocine removiendo constantemente por un minuto sin que tome ningún color. Agregue el jugo de yuca y la bija. Remueva continuamente hasta lograr una mezcla homogénea. Baje el fuego y cocine de 5 a 7 minutos hasta que tenga una consistencia cremosa.

### **Para el ensamblaje final**

Coloque cada uno de los ingredientes en forma aleatoria y artística en un plato llano y decore con flores comestibles y brotes de su preferencia.

### **For the creamy cassava**

*Cut cassava in large chunks and remove the center. Cover with water and cook in saltwater until soft. Once hot, take to food processor and mix in with butter and heavy cream, on high speed until obtaining a creamy and uniform dough.*

### **For the ground cassava and cacao**

*Place cassava bread cut into medium pieces alongside the cacao powder. Grind in food processor at high speed, until getting chunks of 2 to 3 ml. Reserve*

### **For the cassava sticks**

*Place beetroot juice in a container and dip half of the julienne-sliced cassava. Mix water with sepia ink and stir to obtain a uniform mix. Add the other half of Julienne cassava in the sepia water. Let both rest for 30 minutes. Strain and fry in hot oil until crunchy. Strain in a paper towel.*

### **For the achiote-spiced tapioca velouté**

*Melt butter in a frying pan on medium heat. Add flour and cook by stirring constantly for 1 minute without gaining color. Add manioc juice and achiote. Keep stirring until obtaining a homogenous mix. Lower heat and cook 5-7 minutes until reaching creamy texture.*

### **For the final assembly**

*Place each ingredient in a randomly and artistic manner, in a plate, and decorate with edible flowers and your favorite sprouts.*



### **Chef Alberto Martín**

Judías del barco con los sacramentos

10

Exaltación a las legumbres y a la carne de cerdo, morcilla, chorizo, panceta y tocino, cuyos primeros ejemplares llegaron a la Española en el segundo viaje del almirante Cristóbal Colón en 1493.

**Cantidad de porciones:** 4

**Grado de dificultad:** 1

### **Chef Alberto Martín**

*Chef Alberto's "Pork and Beans"*

*A tribute to legumes and pork in its myriad cuts: blood sausage, Spanish chorizo, pancetta and bacon, whose first examples made their debut in Hispaniola with Columbus' second voyage in 1493.*

**Serves:** 4

**Difficulty Level:** 1



## INGREDIENTES

### Para las judías

1 lb de judías del Barco de Ávila  
Aceite de oliva virgen extra  
1 hoja de laurel  
1 cebolla  
1 pimiento choricero seco o ñora  
1 tomate seco  
1 zanahoria  
1 papa  
4 dientes de ajo  
Sal

### Los sacramentos de cerdo

1 morcilla de cebolla  
1 chorizo ahumado  
5 oz de panceta de cerdo  
2 oz de tocino ibérico laminado muy fino para hacer unos pañuelos

### Las otras carnes

1/2 lb de carne de ternera (boliche)  
1/2 gallina o pollo entero

## PROCEDIMIENTO

Las judías se dejan a remojo el día anterior. Al día siguiente les tiramos el agua y las lavamos y escurrimos. Las ponemos en una cazuela cubiertas al ras de agua.

## INGREDIENTS

### For the beans

1 lb El Barco beans from Avila  
Extra Virgin olive oil  
1 bay leaf  
1 whole onion  
1 dried red pepper  
1 dried tomato  
1 carrot  
1 potato  
4 garlic cloves  
Salt

### Pork in its many styles

1 onion-spiced blood sausage  
1 smoked Chorizo  
5 oz pancetta  
2 oz thinly-sliced Iberian bacon

### More meat

1/2 lb veal loin  
1/2 fowl or a whole chicken

## PROCEDURE

Set the beans to soak the day before. The next day, remove from water, and wash and drain. Set in an open saucepan with water.

Cuando rompa el hervor les quitamos el agua, las lavamos y volvemos a cubrir de agua fría.

Al recuperar el hervor le subirá a la superficie una especie de espuma que quitaremos con una espumadera. Estos pasos garantizan que no sean indigestas.

Una vez desespumadas le añadimos la zanahoria, papa, cebolla, 4 dientes de ajos, pelados pero enteros. Además, el pimiento seco o ñora bien limpio y quitadas las pepitas, el tomate seco, la hoja de laurel y un buen chorro de aceite de oliva.

Cuando estén hirviendo las “asustaremos” tres veces con chorritos de agua fría, así no se desprende la piel.

Ponemos a fuego lento y tapadas hasta que estén tiernas.

Le retiramos el pimiento, tomate, ajos, zanahoria, papa, cebolla (reservamos unos pedacitos para decorar) y ponemos todo en el vaso de la licuadora con un poco de caldo y unas cuantas judías. Trituramos todo muy bien y añadimos de nuevo al guiso.

Ponemos sal y dejamos unos minutos más hasta que reduzca y engorde el caldo.

El chorizo y la morcilla se pueden cocer aparte y cortados a rodajitas acompañar el guiso o, por el contrario, se pueden cocer junto a las judías. En este caso no añadimos aceite al guiso.

La panceta, el pollo y la carne de res los troceamos una vez cocidos.

Dejaremos reposar unas horas antes de servir o, mejor, de un día para otro.

*Once they boil, remove from water, wash and soak again in cold water.*

*Once boiling again, a type of foam will emerge, and must be removed with a skimming spoon. These steps ensure their proper digestion.*

*Once the foam is removed, add carrot, potato, onion, garlic cloves, peeled but whole. Add also the dried red pepper, properly seeded, the sun-dried tomato, bay leaf and loads of olive oil.*

*When boiling, we will “slightly scare them” three times by adding dashes of cold water; that way the skin is preserved. Set on low heat and cover until tender.*

*Remove the red pepper, tomato, garlic cloves, carrot, potato and onion (save a few pieces for garnish) and put on blender with some broth and a few beans. Crush everything well and add again to stew.*

*Add salt and leave for a few more minutes until the broth simmers and boils down. The Chorizo and blood sausage can be cooked separate and sliced into chunks to garnish the stew or cooked alongside the beans. In this case, do not add oil.*

*The pancetta, chicken and veal loin must be chopped into chunks once cooked.*

*Let stand for a few hours before serving, or even better, the next day.*



13

**Chef Noemi Diaz**  
Deconstrucción de mofongo

Mofongo elaborado con carne de cerdo y plátanos, aliñados con ajo y manteca de cerdo, que se sirve con palomitas de chenchén y bizcocho de ajo y ají tití.

**Cantidad de porciones:** 4  
**Grado de dificultad:** 2

**Chef Noemi Diaz**  
*The Mofongo Analysis*

*Mofongo made with pork belly and green plantains, seasoned with garlic and lard, served alongside chenchén and titi pepper-garlic spiced cake.*

**Serves:** 4  
**Difficulty Level:** 2



## INGREDIENTES

### Para el chicharrón

6 libra de barrigada de cerdo cortada en cubos grandes  
1 onza de sal  
1 litro de manteca o aceite para freír

### Para el mofongo

½ Libra de chicharrón cocido  
½ onza de sal  
½ onza de ajo triturado  
4 plátanos verdes pelados y cortados en rodajas.

### Para las palomitas de chenchén

4 onzas de maíz pelado y craqueado  
Aceite para freír

### Para el Bizcocho de ajo y ají tití

1 onza de ajo  
0.3 onza de ají tití  
3 huevos  
2 onza de harina

## PROCEDIMIENTO

### Para el chicharrón

En una bandeja de hornear llevar la barrigada a 350 grados C por 2 horas aproximadamente, mover constantemente hasta que las superficies cambien su color marrón brillante y la piel esté crujiente, retirar y enfriar.

## INGREDIENTS

### For the pork belly

6 lbs pork belly cut into large chunks or cubes  
1 oz salt  
1 lt. Lard or frying oil

### For the mofongo

½ lb. cooked pork belly  
½ oz salt  
½ oz crushed garlic  
4 green plantains peeled and cut into wedges

### For the Chenchén (Cracked popcorn)

4 oz of cracked corn  
Frying oil

### For the titi pepper-garlic spiced cake

1 oz garlic  
0.3 oz of creole titi pepper  
3 eggs  
2 oz flour

## PROCEDURE

### For the pork belly

In a baking pan, set the pork belly to bake at 350 C for approx. 2 hours, moving constantly until it changes to a bright brownish color, and the skin is crunchy; remove from tray and set to cool.

### **Para el mofongo**

Calienta el aceite para freír bien los plátanos hasta que estén bien crujientes por ambos lados.

En un pilón (mortero) majar el chicharrón con el plátano y el ajo hasta que se unifiquen el sabor y se puedan formar bolas pequeñas.

### **Para las palomitas de chenchén**

Freír el maíz en el aceite caliente hasta que exploten. Reservar.

### **Para el Bizcocho de ajo y ají tití**

Procesar todo y dejar reposar por 2 horas, luego utilizar un sifón con 2 cápsulas de gas. En un recipiente desechable echar la mezcla del sifón y cocer en el microondas por 20 segundos. Decorar el plato con esta esponja.

### **Para el ensamble final**

Coloque el chicharrón, el mofongo en un plato y decore con las palomitas y el bizcocho de ajo y ají tití

### **For the mofongo**

*Heat the frying oil to fry the sliced green plantains until crunchy. Using a mortar, crush the pork belly together with the green plantain and garlic until the flavors merge, and then form small balls.*

### **For the Chenchén (Cracked popcorn)**

*Fry the corn in hot oil until it pops. Set aside*

### **For the titi pepper-garlic spiced cake**

*Process everything and set aside for 2 hours, then put in a siphon with 2 charges. In a disposable container, add siphon mixture and cook in the microwave for 20 seconds. Garnish plate with this sponge.*

### **For the final assembly**

*Place the pork belly and the mofongo in a plate, and decorate with the chenchén popcorn and the spiced cake.*



16



**Chef Giancarlo Bonarelli**

Tortelines de chivo

Tortelines de chivo con ragú de chivo, cremoso de auyama y pesto de balsámico.

**Cantidad de porciones:** 2

**Grado de dificultad:** 2

**Chef Giancarlo Bonarelli**

Goat-stuffed tortellini

Goat-stuffed tortellini with goat ragu; creamy squash and balsamic pesto

**Serves:** 2

**Difficulty Level:** 2

## INGREDIENTES

### **Masa**

7 oz de harina.  
2 huevos  
Pizca de sal.

### **Relleno**

3.5 oz de carne de chivo rpiada  
0.75 oz cebolla  
0.5 oz ricota  
Sal y pimienta

### **Ragú de chivo**

3.5 oz de chivo molido  
0.75 oz de zanahoria  
1 oz de cebolla  
0.5 oz de apio  
10 oz de tomate pelados  
3 oz de vino blanco  
1 oz de albahaca  
3 dientes de ajo enteros, pero semi majados  
Sal y pimienta

### **Creroso de auyama**

3.5 oz de auyama  
1.25 oz de crema de leche  
Sal y pimienta

## INGREDIENTS

### **Dough**

7 oz flour  
2 eggs  
Pinch of salt

### **Filling**

3.5 oz of cooked shredded goat meat  
0.75 oz onion  
0.5 oz ricotta cheese  
Salt and pepper to taste

### **Goat ragu**

3.5 oz ground goat meat  
0.75 oz carrots  
1 oz onion  
0.5 oz celery  
10 oz peeled tomatoes  
3 oz white wine  
1 oz fresh basil leaves  
3 garlic cloves, semi-crushed but still whole  
Salt and pepper to taste

### **Creamy butternut squash**

3.5 oz squash  
1.25 oz heavy cream  
Salt and pepper to taste

## **Pesto con balsámico**

3 oz de perejil italiano  
1 oz de albahaca  
2 oz queso Parmesano Reggiano  
3 cucharadas de extra virgen de alta calidad  
1.5 cucharada de balsámico  
Pisca sal y pimienta fresca

### **PROCEDIMIENTO**

#### **Para la masa**

Para la masa poner en un bowl la harina con la sal ya cernida, hacer un hueco en el medio y agregar los huevos, luego ir incorporando poco a poco hasta crear una masa homogénea y dejar reposar por lo menos 15 minutos antes de trabajarla en la máquina o con el rolo.

#### **Para el relleno**

Mezclar en una procesadora el chivo ripiado y la cebolla previamente salteada y sazonada, cuando esto enfríe agregar la ricota y rectificar con sal y pimienta, pulsar regularmente para que no quede muy pastoso y se le sienta textura al relleno y reservar. Cortar la masa abierta en forma de cuadros de 2" x 2" y colocar el relleno en el centro. Cerrar en forma de triángulo. Unir 2 puntas para hacer los tortelines. Hervir en agua abundante con sal por 3 minutos aprox.

## **Balsamic pesto**

3 oz Italian parsley  
1 oz basil  
2 oz Parmigiano Reggiano  
3 tbsp. Extra virgen olive oil (EVOO)  
1.5 tbsp. balsamic  
Pinch of salt and pepper

### **PROCEDURE**

#### **For the dough**

*For the dough, mix sifted flour already mixed with salt in a bowl, make a hole in the middle and add eggs, mix gradually till creating a consistent dough, and set aside for 15 minutes, before working it on a pasta maker or rolling pin.*

#### **For the filling**

*Mix shredded goat meat and onion -previously sautéed and seasoned- in a food processor, when this cools down, add ricotta cheese and test salt and pepper, pulse on regular speed so its consistence does not result too pasty, and the texture of the filling can be appreciated, set aside. Cut the dough in 2"x2" squares and place filling in the center. Close in triangular shape. Merge the ends to make the tortellini. Boil in salt water for approx. 3 minutes.*

**Para el ragú**

Saltear todos los vegetales con un corte en brunoise, cuando estén translucidos y tomando color agregar el chivo y salpimentar, luego cuando este dore agregar el vino y dejar secar muy bien y cuando seque agregar los tomates y bajar el fuego y dejar cocinar por 3 horas, al final agregar la albahaca ya que su sabor es muy volátil y corto y rectificar con sal y pimienta.

**Para el cremoso de auyama**

Hervir la auyama hasta que esté blanda. Preparar un puré agregando la crema de leche, la sal y la pimienta hasta lograr una mezcla uniforme.

**Para el pesto**

Agregar todos los ingredientes en una licuadora menos el balsámico y procesar hasta lograr textura deseada, luego de esto agregar el balsámico manualmente e ir incorporando poco a poco.

**Para el montaje**

En un plato colocar los tortelinos. Agregar el ragú debajo o encima. Colocar el cremoso de auyama en cucharadas sueltas. Decorar con el pesto en forma de gotas o puntos.

**For the ragu**

*Sauté all brunoised vegetables, once their color lifts and they start browning, add the goat meat, salt and pepper to taste until golden, then add the wine and let evaporate. Add the tomatoes and lower the heat and cook for 3 hours, in the final stage, add the basil -since its flavor is volatile and short-lasting- and test salt and pepper.*

**For the creamy squash**

*Boil the squash until softened. Purée by adding the heavy cream, salt and pepper, until obtaining a consistent mixture.*

**For the Balsamic pesto**

*Add all the ingredients -except the balsamic- in a blender and process until achieving desired texture, afterwards, gradually add the balsamic.*

**For assembly**

*Place the tortellini in a plate. Add the ragu on top or as base. Serve the creamy squash by the spoonful. Garnish with pesto in drop-size servings.*



20

**Chef Ciro Casola**

Pulpo con guandules y tinta de calamar

Pulpo cocido a baja temperatura y grillado, con puré de guandules y polvo de tinta de calamar.

**Cantidad de porciones:** 4

**Grado de dificultad:** 1

**Chef Ciro Casola**

*Octopus with green pigeon peas and powdered sepia ink*

*Grilled octopus cooked on low heat, served over green pigeon pea purée and sprinkled with sepia powder*

**Serves:** 4

**Difficulty level:** 1



## INGREDIENTES

### Para los guandules

6 oz de guandules frescos  
1 diente de ajo  
1 oz de cebolla amarilla  
2 oz de aceite de oliva extra virgen  
Agua natural  
Sal kosher

### Para el pulpo

1 pulpo de buen tamaño (2 lbs aprox)  
Aceite de oliva extra virgen  
2 ramitas de romero

### Para la tinta de calamar

3 cucharadas de tinta de calamar

## PROCEDIMIENTO

### Para los guandules

Frotar los guandules con sal, luego pasarlos por agua lavándolos y retirando la sal, colarlos en una olla, sofreír el ajo majado y la cebolla picada a fuego suave para que confite bien. Una vez listo el sofrito añadir los guandules con el cuidado de que la temperatura del aceite no sea elevada. Seguir el proceso del sofrito por un par de minutos. Luego añadir un poco de agua caliente y seguir volteando con un cucharón de madera.

## INGREDIENTS

### *For the pigeon peas*

*6 oz fresh green pigeon peas  
1 garlic clove  
1 oz yellow onion  
2 oz Extra virgin olive oil  
Water  
Kosher salt*

### *For the octopus*

*1 meaty octopus (approx. 2lbs)  
Extra virgin olive oil  
2 rosemary sprigs*

### *For the sepia ink powder*

*3 tbsp sepia ink*

## PROCEDURE

### *For the green pigeon peas*

*Rub the green pigeon peas with salt, then wash them with water, removing the salt, strain them in a sauce pan, sauté the mashed garlic and onion on low heat so it confits properly. Once the stir-fry is ready, add the peas, careful that the oil's temperature remains even. Continue the stir-fry process for 2 more minutes. Later, add a little bit of hot water and continue to stir using a wooden spoon.*

Cuando el agua se esté consumiendo añadir un poco más de agua. Repetir un par de veces este proceso. Luego añadir agua suficiente hasta cubrir los guandules. Dejar cocinar hasta que se ablanden dejando un hervor suave.

Una vez que están listos eliminar el ajo y lo procesamos en un Thermomix hasta tener una crema tipo muselina. Rectificar la sal.

### **Para el pulpo**

Enfundar el pulpo al vacío con un poco de aceite y el romero. Cocinar a 80 grados Celsius por cuatro horas. Luego bajar la temperatura rápidamente en un baño de María inverso.

### **Para la tinta de calamar**

Colocar 3 cucharadas de tinta de calamar en un lamina de silicona silpat y deshidratar a 65 grados por 24 horas. Luego pulverizar.

### **Para el Montaje**

Pasar el pulpo al grill hasta que tome color dorado.

Calentar la crema de guandules. Colocar la crema en la base del plato. Cortamos el pulpo en rodajas, ponerlas arriba de la crema, añadir gotas de aceite de oliva extra virgen y finalizar con el polvo de la tinta de calamar.

*Once the water begins to boil down, add a little more water.*

*Repeat this step a couple of times.*

*Then add enough water until covering the green pigeon peas. Let simmer until they soften and come to a soft boil.*

*Once ready, remove the garlic and process in a food processor until obtaining a mousseline-type cream. Check for salt.*

### **For the Octopus**

*Vacuum pack the octopus, seasoned with a little olive oil and rosemary. Cook at 80 degrees C for 4 hours. Then bring the temperature down quickly in a cold bain-marie.*

### **For the sepia ink powder**

*Serve 3 tablespoons of sepia ink in a silpat baking sheet and dehydrate at 65 degrees C for 24 hours. Then grind till obtaining a fine powder.*

### **For assembly**

*Grill the octopus until golden.*

*Heat up the green pigeon peas purée. Serve cream as base over plate. Slice the octopus, set atop the creamy base, add drops of extra virgen olive oil and top with the powdered sepia.*



23

**Chef Mikey Faxas**

Locrio de guinea

Arroz criollo con guinea salvaje y verduras.

Cantidad de porciones: 6

Grado de dificultad: 1

**Chef Mikey Faxas**

Guineafowl with rice

*Creole-style rice with wild guineafowl and greens*

Serves: 6

Difficulty level: 1



## INGREDIENTES

1 libra de arroz  
 1 guinea entera  
 1 cebolla mediana  
 1 pimiento morrón verde o rojo  
 2 oz de salsa o pasta de tomate  
 5 dientes de ajo  
 2 oz de azúcar moreno  
 1 rama de apio  
 1 rama de cilantro  
 1 limón  
 1 chorro de vinagre de frutas  
 1 cucharadita de orégano dominicano  
 5 tazas de agua.

## PROCEDIMIENTO

Cortar la guinea del tamaño de su preferencia, lavar bien y sazonar con 2 cucharadas de vinagre de frutas, el ajo molido, el orégano y la sal.

Corte la cebolla y el pimiento en julianas, el apio y el cilantro. Agregue el zumo de limón y deje macerar.

En una olla poner 2 cucharadas de aceite junto con el azúcar y colocar al fuego hasta que haga caramelo, baje el fuego o apártelo durante un instante y agregue 2 cucharaditas de vinagre, (con mucho cuidado) vuelva a llevar al fuego y coloque la guinea removiendo para que todas las piezas cojan color.

## INGREDIENTS

*1 lb of rice  
 1 whole guineafowl  
 1 medium-sized onion  
 1 whole green or red bell pepper  
 2 oz tomato sauce or tomato paste  
 5 garlic cloves  
 2 oz Brown sugar  
 1 celery stick  
 1 cilantro sprig  
 1 lime  
 1 stream of fruit vinegar  
 1 tsp of dominican ground oregano  
 5 cups of water*

## PROCEDURE

*Cut the guineafowl in pieces to your preference, wash well and season with 2 spoonful of fruit vinegar, crushed garlic, salt and oregano.*

*Cut the onion and bell pepper julienne, then the celery and cilantro. Add lime juice and marinade.*

*In a saucepan, add 2 spoonful of oil alongside the brown sugar, and set on heat until it caramelizes. Lower heat or remove from heat for an instant, and add two teaspoons of vinegar, (very carefully), put it over flame and add in the guineafowl stirring so that all cut pieces color evenly.*

Deje a fuego alto hasta que los jugos se sequen del todo y haga una especie de costra en la olla. Ponga la salsa de tomate y remueva bien mientras sigue sofriendo. Con cierta audacia agregue agua por una orilla de la olla procurando no remover las piezas de la guinea en lo absoluto. Ponga el agua asegurándose que todas las piezas queden cubiertas. Coloque una tapa y deje hervir por 30 minutos a fuego medio. Una vez pasado los 30 minutos agregue el arroz, 1 taza de agua y remueva con cuidado.

Coloque el resto de los vegetales y deje hervir hasta que no quede líquido por encima del arroz, tape y baje a fuego mínimo y deje cocer por 20 minutos. Con mucho cuidado, removemos con un cucharón, volvemos a tapar y cocemos por 10 minutos más. Se sirve acompañado de tostones, aguacate o ensalada verde.

*Cook on high heat until all juices dry, and rinds start to form on the saucepan. Add tomato sauce and stir evenly as it stir-fries. Add water -carefully- on one end of the sauce pan, seeking not to move the guineafowl. Add water making sure to cover all pieces. Cover with lid and let boil on medium heat for 30 minutes. Once the 30 minutes have passed, add the rice, a cup of water and stir carefully.*

*Add the rest of the vegetables and let simmer until no liquid remains covering the rice, cover with lid again and lower heat, cooking for 20 minutes. Very carefully, use wooden spoon to stir, cover with lid again, and cook for another 10 minutes. Serve garnished with tostones, avocado or garden salad.*



26

**Chef Paulette Tejada**

Panacotta de queso criollo especiada

Panna Cotta de queso de hoja con clavo dulce, canela y limoncillo, aceite de cilantro, gelee de naranja agria y orégano, crumble de anís, suspiro de cubanela rostizado, crema pastelera de bija.

**Cantidad de porciones:** 8

**Grado de dificultad:** 3

**Chef Paulette Tejada**

Spiced layered cheese panacotta

Layered cheese panacotta, spiced with sweet clove, cinnamon and lemongrass, cilantro oil, bitter orange-oregano gelée, aniseed crumble, roasted bell pepper meringue and, achiote-spiced custard.

**Serves:** 8

**Difficulty level:** 3

## INGREDIENTES

### **Panna cotta**

3 tazas de crema de leche  
1 taza de queso de hoja en brunoise  
½ taza de azúcar blanca  
1 clavo dulce  
1 rama de canela  
0.1 oz malagueta  
1/2 oz de hojas de limoncillo frescas  
1 oz de gelatina en polvo sin sabor  
3 oz de agua fría

### **Aceite de cilantro**

3 oz cilantro fresco  
1.5 l de aceite vegetal

### **Gelee de naranja agria y orégano**

1.5 l jugo de naranja agria  
0.2 oz de hojas de orégano fresco  
0.5 oz de gelatina en polvo sin sabor  
2 oz de agua fría

### **Crumble de anís**

8 oz de galletas de vainilla  
½ oz de anís dulce  
4 oz de avena  
2 oz de mantequilla sin sal

## INGREDIENTS

### **Panna cotta**

*3 cups of heavy cream  
1 cup of brunoised layered cheese  
½ cup of sugar  
1 sweet clove  
1 cinnamon stick  
0.1 oz all-spice berries  
1/2 oz fresh lemongrass leaves  
1 oz unflavored gelatin  
3 oz cold water*

### **Cilantro oil**

*3 oz fresh cilantro  
1.5 L vegetable oil*

### **Oregano-spiced bitter orange gelée**

*1.5 L bitter orange juice  
0.2 oz fresh oregano leaves  
0.5 oz unflavored gelatin  
2 oz. cold water*

### **Aniseed crumble**

*8 oz vanilla cookies  
½ oz sweet aniseed  
4 oz rolled oats  
2 oz unsalted butter*

### Suspiro de cubanela rostizado

4 oz de ají cubanela rostizado y procesado  
 2 claras de huevo  
 3 oz de azúcar en polvo  
 0.2 oz de fécula de maíz  
 0.1 oz de crémor tártaro  
 6 oz de azúcar blanca  
 3 oz de agua

### Crema pastelera de bija

500 ml de leche entera  
 4 yemas de huevos  
 4.4 oz de azúcar blanco  
 2 oz de fécula de maíz  
 ½ oz de bija en polvo  
 La piel de una lima  
 ¼ oz de extracto de vainilla

### PROCEDIMIENTO

#### Para la Panna cotta

En una cazuela a fuego bajo agregar la crema de leche, azúcar blanca, malagueta, clavo, canela y limoncillo. Cocer por 10 minutos a fuego bajo hasta que rompa hervor.

Remover las especias y agregar el queso de hoja hasta que este derrita.

Pasar por un colador y llevar al fuego de nuevo.

### Roasted bell pepper meringue

4 oz processed roasted bell pepper  
 2 egg whites  
 3 oz confectionery sugar  
 0.2 oz corn starch  
 0.1 cream of tartar  
 6 oz sugar  
 3 oz water

### Achiote-spiced custard

500 ml whole milk  
 4 egg yolks  
 4.4 oz sugar  
 2 oz corn starch  
 ½ oz achiote powder  
 The zest of (1) lime  
 ¼ oz vanilla extract

### PROCEDURE

#### For the Panna cotta

*In a saucepan on low heat, add the heavy cream, sugar, all-spice berries, sweet clove, cinnamon and lemongrass leaves. Cook for 10 minutes on low heat until it begins to boil.*

*Remove spices and add layered cheese until it melts.*

*Strain using a colander and put on flame again.*

Agregar la gelatina previamente mezclada con el agua fría y remover hasta que derrita.

Poner en ramekines individuales o en bandeja y enfriar por cuatro u ocho horas.

### **Para el aceite de cilantro**

Agregar los ingredientes a una licuadora y pulsar hasta que el cilantro esté totalmente procesado.

Llevar a una sartén a fuego bajo por cinco minutos para que las partículas se separen del aceite.

Pasar el aceite por un colador fino o cheesecloth.

Guardar en frío para que mantenga su color verde.

### **Para el gelee de naranja agria y orégano**

En una cazuela poner el jugo de naranja con la gelatina mezclada previamente con agua fría a fuego medio. Remover hasta que la gelatina se derrita.

Agregar las hojas de orégano fresco por 30 segundos y apagar el fuego.

Poner en una bandeja pequeña a enfriar por un mínimo de cuatro horas

*Add gelatin mix (previously mixed with cold water) and stir until it melts*

*Place on individual ramekins, or in a tray and set to chill for 4 to 8 hours.*

### ***For the Cilantro oil***

*Add ingredients in a blender and pulse until cilantro is fully processed.*

*Serve and cook on a frying pan on low heat, so particles separate from the oil.*

*Strain the oil on a fine colander or cheesecloth*

*Store cold so it preserves its green color.*

### ***For the oregano-spiced bitter orange gelée***

*In a saucepan, add bitter orange juice with gelatin mix (previously mixed with cold water) and set on low heat. Remove until gelatin melts.*

*Add fresh oregano leaves for 30 seconds and turn off heat.*

*Set to cool on a small tray for at least 4 hours.*

### **Para el crumble de anís**

Procesar la avena, el anís dulce y las galletas de vainilla hasta tener un crumble rústico.

En una sartén agregar la mantequilla sin sal y derretir. Agregar el crumble y tostar hasta obtener un color dorado pálido.

### **Para el Suspiro de cubanela rostizado**

En una batidora agregue las claras de huevo por cinco minutos a velocidad alta hasta que doblen en tamaño. Añada el azúcar en polvo, la fécula de maíz y el crémor tártaro y bata hasta que forme picos.

Haga un caramelo con el azúcar blanco y el agua, hirviendo hasta 112C (235F).

Lentamente en un hilo fino agregue el caramelo a la mezcla de huevos con la batidora en velocidad alta.

Siga mezclando dos minutos después de agregar todo el caramelo y luego ponga en un bol. Agregue el puré de cubanela rostizado y con una espátula remueva con mucho cuidado hasta que apenas esté incorporado.

### **Para la crema pastelera de bija**

Ponemos en una cazuela la leche entera, fécula (diluida en agua), bija, piel de lima y vainilla a fuego medio hasta que rompa hervor.

### **For the aniseed crumble**

*Process the oats, sweet anise and vanilla cookies until reaching a rustic crumble texture.*

*In a frying pan, add unsalted butter and melt.*

*Add crumble and toast until it reaches a light golden tone.*

### **For the Roasted bell pepper meringue**

*In a mixer, add egg whites and whip on high-speed for 5 minutes until they double in size.*

*Add powdered/confectionery sugar, corn starch and cream of tartar, and continue whipping until peaks form. Make a caramel sauce with the white sugar and water, boiling until reaching 112°C (235°F).*

*Slowly, using a fine thread, add caramel to egg mixture whipping at high-speed.*

*Continue whipping for another 2 minutes after adding caramel and then set on a bowl. Add roasted bell pepper purée and using a spatula, mix very carefully until everything mixes.*

### **For the achiote-spiced custard**

*Add whole milk on a sauce pan, corn starch (previously diluted in water), the achiote, the lime zest and vanilla on medium-heat until it breaks to a boil.*

Batimos los huevos con el azúcar hasta tener una consistencia espumosa.

Removemos los sólidos de la leche, agregamos un chorrito a los huevos para temperar y luego devolvemos a la cazuela. Removemos constantemente a fuego medio hasta que espese y alcance la textura deseada.

Enfriar al menos dos horas antes de consumir.

### **Montaje**

Colocar la Panna cotta en el centro de un plato hondo. Colocar el gel de naranja agria y orégano, el crumble de anís y la crema pastelera de bija en forma alternada alrededor de la Panna cotta. Decorar con el suspiro de cubanela y el aceite de cilantro.

*We beat the eggs with the sugar until reaching a foamy texture  
Remove the milk solids (curds), add a stream to egg mix to even  
and then return to the saucepan.*

*Stir constantly on medium-heat until it thickens and reaches the  
desired texture.*

*Set to cool at least 2 hours before consuming.*

### **For assembly**

*Place the panna cotta in the center of a deep dish. Serve oregano-  
spiced bitter orange gelée, aniseed crumble and achiote-spiced  
custard around the panna cotta. Decorate with cubanelle meringue  
and top with cilantro oil.*

**Chef Diana Munne**

Espuma de chocolate caliente dominicano

Chocolate clásico del plato del desayuno o merienda dominicana presentado de una manera contemporánea.

**Cantidad de porciones:** 6**Grado de dificultad:** 1**Chef Diana Munne***Dominican hot chocolate foam*

*The classic Dominican hot chocolate breakfast or snack, presented with a modern twist.*

**Serves:** 6**Difficulty level:** 1

## INGREDIENTES

4 tazas de agua  
 5 astillas de canela  
 2 cucharas de avena  
 8 bolitas de malagueta  
 1/8 cucharadita de sal  
 3/4 taza de azúcar  
 8 oz de manteca de cacao  
 8 oz de chocolate negro 66%  
 8 oz de crema de leche para batir

## PROCEDIMIENTO

Dejar hervir el agua, canela, malagueta, avena, azúcar y sal hasta que se haga bien la infusión con las especias.

Derretir la manteca aparte.

Añadir la manteca al líquido ya colado de las especias.

Añadir este líquido colado al chocolate picadito y batir hasta que esté todo derretido.

Dejar reposar hasta enfriar por completo sin poner en la nevera  
 Batir la crema de leche hasta punto nieve suave. Agregar en forma envolvente la mezcla de chocolate caliente. Esto quedará como mousse ligera.

Si queremos manguear y que quede más fuerte de chocolate no mezclar con crema batida y solo batir la mezcla del chocolate caliente cuando esté refrescada y manguear.

Servir en taza de café con tostada de pan con mantequilla y cuadritos de mango fresco.

## INGREDIENTS

4 cups of water  
 5 cinnamon sticks  
 2 tbsp. rolled oats  
 8 all-spice berries  
 1/8 tsp salt  
 3/4 cup sugar  
 8 oz cocoa butter  
 8 oz dark chocolate (66%)  
 8 oz heavy whipping cream

## PROCEDURE

*Let the water, cinnamon, all-spice berries, oats, sugar and salt boil until the infusion blends.*

*Melt the cocoa butter separately.*

*Add melted cocoa butter to liquid, spices already strained thereof.*

*Add this strained liquid to the chocolate chunks and whip until everything melts. Set to cool until it cools entirely- let cool at room temperature (do not put in the fridge).*

*Whipe heavy whipping cream until reaching foamy texture. Add carefully to hot chocolate mix. This will result in a light mousse texture.*

*If you wish to use a pastry sleeve, and for the mixture to have a stronger flavor, do not mix whipping cream and just whip the hot chocolate mixture, then add to pastry sleeve.*

*Serve on coffee cup with buttered toast, and fresh-chopped mango cubes.*



34

**Chef Saverio Stassi**  
Gnocchi queseros de mi terruño

Gnocchi de queso criollo con salsa cremosa de queso

**Cantidad de porciones:** 4  
**Grado de dificultad:** 1

**Chef Saverio Stassi**  
Saverio's signature "Cheese Gnocchi"

*Gnocchi made with creole cheese, in a creamy cheese sauce*

**Serves:** 4  
**Difficulty Level:** 1

## INGREDIENTES

### Para los gnocchis

12 oz de harina  
14 oz de queso molido (crema, arish con orégano molido, Geo)  
1 cucharada de sal  
1 cucharada de pimienta blanca o al gusto  
1 pizca de nuez moscada  
2 huevos  
Sémola de trigo y harina para el estirado

### Para la salsa cremosa de quesos

2 tazas de crema de leche  
1 taza de caldo de verduras  
3.5 oz de mantequilla  
7 oz de queso crema criollo  
1.75 oz de queso Quisqueyano  
Pimienta negra

## PROCEDIMIENTO

### Para los gnocchis

Comenzamos mezclando el queso con el huevo, los condimentos (sal, pimienta y nuez moscada) y luego poco a poco vamos agregando la harina tamizada. La cantidad de harina puede variar según la cremosidad del queso.

## INGREDIENTS

### For the gnocchis

12 oz flour  
14 oz ground cheese (creole cream cheese, oregano-spiced arish, Geo)  
1 tbsp salt  
1 tbsp white pepper or to taste  
1 pinch of nutmeg  
2 eggs  
Wheat semolina and flour for stretching the dough

### For the creamy cheese sauce

2 cups heavy cream  
1 cup vegetable broth  
3.5 oz butter  
7 oz Dominican cream cheese  
1.75 oz Quisqueyano cheese (hard cheese)  
Black pepper

## PROCEDURE

### For the gnocchis

Start by mixing the cheese with the eggs, spices (salt, white pepper and nutmeg), and then gradually we start adding the sifted flour. The amount of flour may vary according to the creaminess of the cheese.

## RECOMENDACIONES

El queso Geo se debe mezclar 50% con queso crema.

El queso y el huevo irán absorbiendo la harina. El resultado debe ser una masa suave y que no se pegue ni en la mesa ni en las manos.

Con ambas manos y estirando sobre la mesa, hacemos pequeños cilindros de masa para luego picar en cubitos de 1 o 2 centímetros.

Recomiendo colocar en la mesa para estirar, sémola de trigo mezclada con harina (50/50), preferiblemente blanca. Luego, en una bandeja con papel antiadherente y engrasada con aceite de oliva colocaremos los gnocchi. Cocinaremos al vapor durante 8 minutos. De no tener horno con vapor, cocinar en vaporera china. Para tener precisión el vapor debe estar a 212 grados Fahrenheit.

### **Para la salsa cremosa de quesos**

Llevar a ebullición la crema y el caldo. Después colocar en un procesador. Añadir el queso, pimienta y la mantequilla hasta lograr una textura cremosa.

Colocar la salsa en el fondo del plato servir encima los gnocchis.

## RECOMMENDATIONS:

*Geo cheese (creole cheddar style cheese) must be mixed 50% with the creole cream cheese.*

*The cheese and egg mix will absorb the flour. The result must be a soft non-stick dough.*

*With both hands and stretching over the table/countertop, we make small dough cylinders to then cut into 1 or 2 cm cubes.*

*My advice: spread the table or surface with semolina mixed with flour (50/50), preferably refined flour. Then in a tray covered with non-stick liner, and greased with olive oil, place the gnocchi. Steam cook for 8 minutes. If you don't have a steam oven, cook in a chinese steamer. For better precision, steam must be at 212°F.*

### **For the creamy cheese sauce**

*Set cream and broth mix to a boil. Take to a food processor together with cheese, pepper and butter. Process until reaching a creamy texture.*

*Place sauce as base, and serve gnocchi on top.*



### **Mixologo Ramón Acevedo**

Bebida: Cosas de mi tierra

37

La combinación del ron con las especias, frutas tropicales cítricas, el ahumado y la frescura que nos da un mabí de bejuco indio es la mejor descripción en un trago de la dominicanidad.

**Cantidad de porciones:** 1

**Grado de dificultad:** 2

### **Mixologo Ramón Acevedo**

*Flavors of my land*

*The combination of rum and spices, tropical citrus fruit, smoke and freshness provided by an Indian mabí, is the best description of a purely Dominican cocktail.*

**Serves:** 1

**Difficulty Level:** 2



## INGREDIENTES

1 ½ oz ron anejo  
1 oz jugo de lima  
½ oz sirope de canela  
½ oz mamajuana  
4 oz mabi bohuco indio  
Unas gotas amargo de angostura

## PROCEDIMIENTO

Mezclar ron, jugo de lima, sirope de canela, mabí y mamajuana en coctelera.

38 Agitar vigorosamente y servir en copa.

Agregar las gotas de amargo de angostura.

Decorar con cítrico deshidratado.

## INGREDIENTS

1 ½ oz Aged rum  
1 oz lime juice  
½ oz cinnamon syrup  
½ oz Mamajuana liqueur  
4 oz Indian mabí  
A few drops of angostura bitters

## PROCEDURE

Mix rum, lime juice, cinnamon syrup, mabí and mamajuana in a cocktail shaker.

Shake vigorously for a few seconds. Serve in a glass.

Add drops of Angostura bitters.

Garnish with dry lime wedges.



### **Chef Solange Cid**

#### **Pan de Agua**

Pan clásico dominicano disfrutado en el desayuno, merienda y cena.

**Cantidad de porciones:** 50 / **Grado de dificultad:** 2

#### **Telera dominicana**

La telera es uno de esos panes que solo encontrarás en Navidad. Es un pan suave en toda su estructura que hace buen maridaje con la carne de cerdo asada

**Cantidad de porciones:** 10 / **Grado de dificultad:** 2

### **Chef Solange Cid**

#### **Dominican breakfast bread (water bread)**

*The classic Dominican bread enjoyed any time of day, be it breakfast, a snack, or dinner*

**Serves:** 50 / **Difficulty Level:** 2

#### **Dominican Telera**

*Telera is that one special bread you will only enjoy during Christmas. It is a soft texture bread in its entirety, which merges wonderfully with roast pork.*

**Serves:** 10 / **Difficulty Level:** 2

## **Pan de agua**

### **INGREDIENTES**

2.2 lb de harina de pan  
1.1 lb agua fría  
0.5 oz azúcar blanca  
0.75 oz levadura instantánea  
0.35 oz mejorante  
1.75 oz manteca vegetal  
0.75 oz sal fina

### **PROCEDIMIENTO**

40

Colocar todos los ingredientes en el vaso de una mezcladora de pan (mixer). Amasar hasta lograr una masa sedosa y elástica.

Dejar el bloque de masa en la mesa tapado con funda plástica para evitar que se forme cáscara durante unos 10 minutos.

Luego cortar trozos de 2 onzas y armar bollos, colocarlos en bandeja, taparlos con funda plástica y dejar que los mismos aflojen unos 10 minutos, luego tornearlos con un rodillo de madera o hierro dando la forma característica del pan de agua.

Estibar los mismos con el cierre o llave hacia abajo en una bandeja previamente engrasada con mantequilla y fermentar en cámara de fermentación con calor y humedad hasta duplicar su volumen inicial.

Antes de entrar al horno, colocar sobre los panes otra bandeja y volcarla quedando los panes con la llave hacia arriba. Hornear a 360° F/ 180° C, con vapor de 25 a 30 minutos.

## **Water bread**

### **INGREDIENTS:**

*2.2 lbs bread flour  
1.1 lb cold water  
0.5 oz sugar  
0.75 instant dry yeast  
0.35 oz flour improver  
1.75 vegetable shortening  
0.75 table salt*

### **PROCEDURE**

*Place all ingredients in the bowl of a mixer. Knead until obtaining a soft, elastic dough*

*Leave the dough on the table and cover it with a plastic bag, to avoid crusting for 10 minutes.*

*Later, cut into 2 oz pieces and form balls, set them on a tray, cover them with a plastic bag, and let them soften for 10 minutes, then turn them with a rolling pin (metal or wooden) to give them their typical bread shape.*

*Stow each mass downward in a previously buttered tray, and set to ferment in a fermentation chamber until rising and doubling its size.*

*Prior to setting to bake in the oven, place another tray over the bread and flip it, leaving the bread facing upwards. WWVBake at 360°F/180°C, with steam for 25 to 30 minutes.*

## Telera dominicana

### INGREDIENTES

2.5 lb de harina para pan  
 2 oz de azúcar  
 0.75 oz de sal  
 3.5 oz de huevo  
 3.5 oz de mantequilla  
 1.75 oz de manteca vegetal  
 0.5 oz de mejorante para panadería  
 0.75 oz de levadura  
 1.3 lb de agua o leche  
 1 pizca de colorante alimentario amarillo, opcional  
 1 cucharadita de anís, opcional

### PROCEDIMIENTO:

Colocar todos los ingredientes en el vaso de una mezcladora de pan (mixer).

Amasar hasta lograr una masa elástica y desarrollar gluten.  
 Bolear y hacer reposar la masa 15 minutos, bien tapada con papel film.

Corte porciones de 10 onzas, enrolle y alargue de 35 cm. luego una los dos rollos y selle las esquinas y posiciónelos en bandejas.

Lleve a la cámara de fermentación a una temperatura de 25-35 ° C y humedad relativa de 85% por un tiempo de 2 horas aproximadamente.

Hornear a 350<sup>a</sup> F por 20-25 min

## Dominican Telera

### INGREDIENTS

*2.5 lbs bread flour  
 2 oz sugar  
 0.75 oz salt  
 3.5 oz eggs  
 3.5 oz butter  
 1.75 oz vegetable shortening  
 0.5 oz bread improver  
 0.5 oz yeast  
 1.3 lbs water or milk  
 1 drop of yellow food coloring, optional  
 1tsp aniseed, optional*

### PROCEDURE

*Add all ingredients in a mixer. Knead until achieving an elastic glutinous dough.*

*Role and let rest for 15 minutes, covered in saran wrap.*

*Cut into 10-ounce pieces, role and lengthen by 35cm., then merge two roles and seal the edges, set them on a tray.*

*Take to a fermentation chamber and set temperature to 25-35°C, with 85% humidity for approximately 2 hours.*

*Bake at 350°F for 20-25 mins.*



42



**Chef Ana Marranzini**

Borracho dominicano

Mousse de habichuela con dulce descansando en un bizcocho borracho con arena de jalao y dulce de leche cortado, en helado de coco.

**Cantidad de porciones:** 1

**Grado de dificultad:** 3

**Chef Ana Marranzini**

Dominican Schiaccia Briaca or drunken cake

Sweet cream of bean mousse, served atop drunken cake with ground jalao and sweet milk curdles, with a scoop of coconut sherbet

**Serves:** 1

**Difficulty level:** 3

## INGREDIENTES

### **Biscocho borracho dominicano**

5 huevos  
0.5 lb de azúcar  
7.75 oz de harina de trigo  
0.15 oz de polvo de hornear  
0.07 oz de sal

### **Almíbar**

720 ml de agua  
11.5 oz de azúcar  
150 ml de ron dorado  
30 ml concentrado de frambuesa  
10 ml de colorante vegetal rojo.

### **Jalao**

30 ml de aceite vegetal.  
7 oz de coco rayado  
6 oz melaza (melao)  
6 oz de miel  
0.18 oz de sal  
0.3 oz de jengibre

### **Dulce de leche cortado**

1 huevo a temperatura ambiente  
6 oz de azúcar  
1.35 lb de leche entera

43

## INGREDIENTS

### ***For the Dominican Drunken Cake***

*5 eggs  
0.5 lb sugar  
7.75 oz wheat flour  
0.15 oz baking powder  
0.07 oz salt*

### ***For the syrup***

*720 ml water  
11.5 oz sugar  
150 ml Golden aged-rum  
30 ml concentrated raspberry juice  
10 ml red food coloring (optional)*

### ***For the Jalao***

*30 ml vegetable oil  
7 oz grated coconut  
6 oz molasses  
6 oz honey  
0.18 oz salt  
0.3 oz ginger*

### ***For the sweet Milk Curdles***

*1 egg at room temperature  
6 oz sugar  
1.35 lbs of whole milk*

1 astilla grande de canela  
0.7 oz de ralladura de limón  
2.5 oz de pasas o ciruelas pasas  
2 oz de jugo de limón

### **Habichuelas con dulce**

3.17 lb agua (para cocinar las habichuelas)  
1 lb de habichuelas rojas  
2 astillas de canela  
13.5 oz de leche de coco  
1.5 lb de leche evaporada  
0.35 oz clavo dulce, molido  
3 oz de pasas  
44 1 unidad de anís estrellado  
0.35 oz de sal  
4 oz de azúcar  
7.75 oz de batata, cocida y cortada en cubitos  
0.70 oz de vainilla  
12 oz de leche condensada  
0.70 oz de mantequilla  
Galletitas dulces de leche, si las desea

### **Mousse de chocolate blanco con habichuela con dulce**

4 claras  
7 oz de azúcar  
7 oz de chocolate blanco  
200 ml de crema de leche  
60 ml de habichuela con dulce

*1 large cinnamon stick  
0.7 oz grated lemon zest  
2.5 oz raisins or prunes  
2 oz lime juice*

### ***For the sweet cream of beans***

*3.17 lbs of water (to cook the beans)  
1 lb red kidney beans  
2 cinnamon sticks  
13.5 oz coconut milk (1 can)  
1.5 lbs evaporated milk  
0.35 oz ground sweet clove  
3 oz raisins  
1 star anise  
0.35 oz salt  
4 oz sugar  
7.75 oz sweet potato, cooked and cubed  
0.70 oz vanilla  
12 oz condensed milk  
0.70 oz butter  
Sweet milk biscuits- optional*

### ***For the white chocolate mousse with sweet cream of beans***

*4 egg whites  
7 oz sugar  
7 oz white chocolate  
200 ml heavy cream  
60 ml sweet cream of beans*

### Para el helado de coco

2.2 lb de leche coco  
 7 oz de coco rallado  
 10.4 oz de leche evaporada  
 14 oz de leche condensada  
 0.5 oz de esencia de vainilla  
 0.35 oz de licor de coco

### Montaje

5 oz de bizcocho borracho  
 0.75 oz de jalao  
 0.75 oz de dulce de leche cortado  
 1.5 oz de helado de codo  
 1.5 oz de mousse de chocolate blanco con habichuela con dulce

### PROCEDIMIENTO

#### Para el bizcocho

Separar las claras y yemas de los huevos, batir las claras a punto de nieve, agregando el azúcar poco a poco en forma de lluvia, agregue las yemas una a la vez, luego la harina, vierta la mezcla en un molde engrasado y enharinado, hornee a 350 grados por 25 minutos. Retire del horno, perfore con un palillo y agregue el almíbar. Deje descansar 20-30 minutos en nevera.

#### Para el almíbar

Lleve al fuego el azúcar y agua hasta formar un almíbar ligero, retire del fuego y mezcle con el ron, colorante y concentrado de frambuesa.

### For the coconut Sherbet

2.2 lb coconut milk  
 7 oz grated coconut  
 10.4 oz evaporated milk  
 14 oz condensed milk  
 0.5 oz vanilla essence  
 0.35 oz coconut liqueur

### Assembly

5 oz drunken cake  
 0.75 oz jalao  
 0.75 oz milk curdles  
 1.5 oz coconut ice cream  
 1.5 oz white chocolate mousse with sweet cream of beans

### PROCEDURE

#### For the cake

Separate the egg whites from the yolks, beat the egg whites until reaching a firm peak, add the sugar slowly in sprinkle form, add 1 egg yolk at the time, then the flour, pour the mix in a previously-greased and floured baking pan, bake at 350 degrees for 25 minutes. Remove from the oven, insert a wooden toothpick and add the syrup. Set aside for 20-30 minutes in the fridge.

#### For the syrup

Set the sugar and water in a pan at medium heat until forming a light syrup, remove from heat and mix in the rum, food coloring and concentrated raspberry juice.

**Para el jalao**

Antes de comenzar, engrase la bandeja con una cucharada de aceite.

Vierta la melaza y la miel en una olla mediana y hiévela hasta punto de ebullición a fuego medio. Una vez la miel y la melaza estén líquidas (aproximadamente 225 grados Fahrenheit) agregue el coco, el jengibre y la sal y mueva la mezcla hasta que haya alcanzado un color ámbar oscuro.

Vierta la mezcla en la bandeja engrasada y déjala enfriar. Cuando esta esté a temperatura ambiente cubra sus manos con un poco de aceite y forme bolas de 3 cm aproximadamente.

**Para el dulce de leche cortado**

Una el huevo y el azúcar, revuelve hasta que quede bien incorporado. Agregue la leche y vuelva a revolver, tamice para eliminar residuos sólidos del huevo. Añade la ralladura de limón, las pasas y la canela

Cueza a fuego bajo, cuando comience a hervir, vierta el limón en diferentes sitios. Deje hervir sin revolver hasta que la leche se coagule y flote en un sirope ligero. Retire del fuego cuando el líquido haya reducido a la mitad. Enfríe a temperatura ambiente y lleve a la nevera. Sirva frío.

**For the jalao**

*Prior to starting, Grease the baking pan with a spoonful of vegetable oil.*

*Pour the molasses and honey mixture in a medium saucepan, and boil on medium heat until reaching boiling point. Once the honey and molasses have liquefied (approx. 225°F), add the grated coconut, ginger and salt and stir until the mixture gets a dark amber color.*

*Pour the mix on the greased pan and let cool. Once at room temperature, dip your hands in some vegetable oil and start forming little dough balls of approx. 3 cm each.*

**For the sweet milk curdles**

*Mix the egg and sugar, beat until well blended. Add milk and mix again, sift to remove any egg residue. Add lemon zest, raisins and cinnamon.*

*Cook on low heat, once it starts to boil, add the lime juice all around the saucepan. Let boil without stirring until the milk curdles and starts floating in a light syrup. Remove from heat when the liquid has reduced to half. Set to cool at room temperature and store in the fridge. Serve cold.*

### **Para las habichuelas con dulce**

Pon a remojar las habichuelas una hora antes o si prefieres desde la noche anterior; enjuague y cambie el agua.

Hierva a fuego medio o medio alto con la canela hasta que estén bien cocidas. Retira la canela. En la licuadora, licúe las habichuelas con 1 libra del agua en que las hirvió; tamiza y vuelve a llevar a una olla limpia.

Agregue la leche de coco y la evaporada. Cocine a fuego lento

por 15 minutos y cuando empiece a hervir, añada los clavos dulces, pasas, anís estrellado, sal, azúcar, batata, vainilla y leche condensada. Cocine y revuelva hasta que espese y obtenga la consistencia deseada.

Retire el anís, agregue la mantequilla y mezcle bien.

### **Para el mousse de chocolate blanco con habichuela con dulce**

Poner las claras con el azúcar sobre un baño de María y comenzar a batir. Cuando la mezcla esté espumosa y los cristales de azúcar se hayan disuelto, retirar del baño María y seguir batiendo hasta obtener un merengue firme y brillante. Por otro lado, batir la crema a medio punto.

Picar el chocolate y derretir a baño de María o en el microondas. Una vez que el chocolate esté a temperatura ambiente mezclar con la mitad del merengue y las habichuelas con dulce. Luego agregar la crema y por último el resto del merengue. Enfriar en la nevera.

### **For the sweet cream of beans**

*Soak the beans for an hour, preferably the night before; rinse and change their water.*

*Boil at medium or high-heat with the cinnamon until thoroughly cooked. Remove the cinnamon. On the blender, blend beans with 1 pound of the boiled water; sift and fill a new boiling pan.*

*Add the coconut milk and evaporated milk. Cook on low heat for 15 minutes and when it begins boiling, add the sweet cloves, raisins, star anise, salt, sugar, sweet potato cubes, vanilla and condensed*

*milk. Cook and stir until it thickens and reaches the desired texture. Remove the star anise, add the butter and mix well.*

### **For the white chocolate mousse with sweet cream of beans**

*Place the egg whites with the sugar over bain-marie and start whisking. Once the mixture is foaming, and the sugar crystals have dissolved, remove from bain-marie and continue whisking until reaching a firm and glossy meringue. Start whipping the cream until creamy.*

*Cut the chocolate and melt in the microwave or in bain-marie.*

*Once the chocolate reaches room temperature, mix in half of the meringue and the sweet cream of beans. Then add the cream and finally the rest of the meringue. Set to cool in fridge.*

### **Para el helado de coco**

Coloque a hervir la leche de coco y el coco rallado por unos 20 minutos.

Cuele la leche en un recipiente y mezcle con la leche evaporada, la leche condensada y la esencia de vainilla y el licor de coco.

Vuelque en un recipiente rectangular e introduzca al congelador por unas horas.

Al momento de servir haga bolitas y sirva con chocolate amargo y coco espolvoreado.

### **48 Montaje**

Arregle los componentes de manera artística en el plato según su gusto.

### ***For the coconut Sherbet***

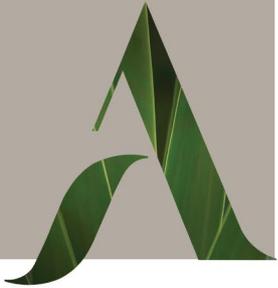
*Set the coconut milk and grated coconut to boil for some 20 minutes. Strain the milk into a container and mix in the evaporated milk, the condensed milk, vanilla and coconut liqueur.*

*Pour unto a rectangular pan and put in the fridge for a few hours*

*When it's time to serve, make little balls, and serve with dark chocolate and sprinkled with grated coconut.*

### ***Assembly***

*Set up all components creatively in the dish, per your preference.*



49

**Chef Leandro Díaz**  
El barrigón de Leandro

Barrigada horneada con cítricos locales

**Cantidad de porciones:** 4  
**Grado de dificultad:** 1

**Chef Leandro Díaz**  
*Leandro's big belly*

*Roast pork belly seasoned with local citrus*

**Serves:** 4  
**Difficulty level:** 1



## INGREDIENTES

5 lbs de barrigada de cerdo  
1.5 lt de fondo de vegetales  
1 1/2 cucharada de sal  
1 cucharada de orégano  
2 cucharadas de ajo en pasta  
2 naranjas agrias su zumo y ralladura  
1 taza de zumo de naranja dulce  
2 limones para servir

## NOTA

La barrigada se reduce hasta un 30%.

## PROCEDIMIENTO

Sazonar la barrigada con orégano, zumo y ralladura de naranja agria, ajo y sal.

Precalentar el horno a 450° F. En una bandeja honda para horno, agregar la barrigada junto con el fondo de vegetales y zumo de naranja (no cubrir la piel con el líquido), hornear por una hora, luego bajar la temperatura a 350° F y dejar por dos horas más o hasta que este crujiente, no dejar que el líquido seque, siempre revisar y agregar cuando sea necesario.

Corta en trocitos de dos pulgadas [5 cm]. Sirva con la guarnición de su preferencia y limón.

## INGREDIENTS

5 lbs pork belly  
1.5 L vegetable broth  
1 1/2 tbsp salt  
1 tbsp oregano  
2 tbsp garlic paste  
2 bitter oranges, their juice and grated zest  
1 cup Orange juice  
2 limes for garnish

## NOTE

Pork belly reduces up to 30%

## PROCEDURE

Season the pork belly with the oregano, bitter orange lime juice and zest, garlic and salt

Preheat to oven at 450°F. In a deep baking pan, set the pork belly with the vegetable broth and orange juice (do not cover the skin with the liquid), bake for (1) hour, then decrease temperature to 350°F and bake for another (2) hours or until crunchy; do not let it dry up, check constantly and add liquid when necessary.

Cut into 2" cubes [5cm]. Serve with lime wedges and your choice of sides.



51

**Chef Emil Vega**  
Sancocho

Una versión más contemporánea del sancocho tradicional.

**Cantidad de porciones:** 6 – 8  
**Grado de dificultad:** 2

**Chef Emil Vega**  
Sancocho

*A more contemporary version of our national dish.*

**Serves:** 6-8  
**Difficulty level:** 2



## INGREDIENTES

### **Para la sazón del sancocho**

1 cebolla roja, en trozos  
6 dientes ajo, majados  
4 cda orégano seco, tostado  
6 cda cilantro, picadito  
2 cda cilantro ancho, picadito  
5 ajíes gustosos, sin semilla, en trozos  
1 ají cubanela, sin semilla, en trozos  
2 cda puerro fino, picado  
2 tomate bugalú, en trozos  
½ taza zumo de naranja agria

### 52 **Para la costilla de res**

3 – 4 lb costillas de res  
Hilo de cocina  
Sal y pimienta al gusto

### **Sazón del sancocho**

2 cda aceite vegetal  
1 cebolla, en trozos  
½ zanahoria, en trozos  
½ apio, en trozos  
1 cda pasta de tomates  
1 taza caldo de res  
1 taza vino blanco  
1 hoja laurel

## INGREDIENTS

### **For the sancocho seasoning**

*1 lb red onion, cut into chunks  
6 garlic cloves, crushed  
4 tsps dried oregano  
6 tbsp cilantro, chopped  
2 tbsp, broad-leaf cilantro, chopped  
5 Creole gustoso peppers, seeded, sliced  
1 cubanelle pepper, seeded, sliced  
2 tbsp chives, chopped  
2 bugalú tomatoes, chopped  
½ cup bitter Orange juice*

### **For the prime rib**

*3-4 lb beef prime rib  
Kitchen string  
Salt and pepper to taste*

### **Sancocho seasoning**

*2 tbsp vegetable oil  
1 onion, cut into chunks  
½ carrot, sliced  
½ celery stalk, sliced  
1 tbsp tomato paste  
1 cup beef broth  
1 cup white wine  
1 bay leaf*

**Para el sancocho**

½ – 1 lb chuleta de cerdo  
 ½ – 1 lb muslos anchos de pollo, sin hueso  
 ½ – 1 lb pecho de res  
 2 naranjas agrias  
 Sal y pimienta al gusto  
 2 cda de aceite vegetal  
 1 cda de azúcar crema  
 2 lt agua  
 1 plátano verde  
 1 lb auyama, pelada  
 1 lb yuca, pelada  
 1 lb yautía, pelada  
 1 lb ñame, pelado

**Para el aceite de bija**

¼ taza de aceite vegetal  
 1 cda de bija entera

**Para la crema de cilantro**

1 manojo de cilantro  
 2 hojas de cilantro ancho  
 sal y pimienta al gusto  
 ½ taza yogurt  
 1 cda zumo de naranja agria

**For the sancocho**

*½ lb pork chops*  
*½ lb chicken thighs, boneless*  
*½ lb beef brisket*  
*2 bitter oranges*  
*Salt and pepper to taste*  
*2 tbsp vegetable oil*  
*1 tbsp Brown sugar*  
*2 Lt water*  
*1 green plantain*  
*1 lb squash, peeled and chunked*  
*1 lb cassava, peeled and chunked*  
*1 lb taro, peeled and chunked*  
*1 lb yam, peeled and chunked*

**For the achiote-spiced oil**

*¼ cup vegetable oil*  
*1 tbsp whole-grain annato*

**For the cilantro cream**

*1 cilantro sprig*  
*2 leaves of wide-leaf cilantro*  
*salt and pepper to taste*  
*½ cup of yogurt*  
*1 tbsp bitter Orange juice*

### Para el polvo de casabe

1 torta de casabe  
 1 ají titi (opcional)  
 1 cda aceite de bija\*  
 sal al gusto

### Para el cilantro crujiente y decoración

6 – 8 hojas cilantro ancho (o más)  
 ½ taza harina  
 1 cdta sal  
 ¼ cdta bicarbonato de sodio  
 1 cerveza fría  
 Aceite para freír  
 1 aguacate  
 2 cda aceite de bija  
 Hojitas micro-hierbas

### PROCEDIMIENTO

#### Para el sazón del sancocho

Lleve los ingredientes a una procesadora y procese hasta obtener una pasta. Divida la mezcla en dos.

#### Para la costilla de res

Amarre las costillas con el cordón (para prevenir que se deshagan al cocerse). Sazone con sal y pimienta y cubra con una parte de la sazón de sancocho. Permita que marine durante toda la noche. (Se obtienen mejores resultados si se empaacan al vacío con la sazón). Precaliente el horno a 350 °F.

### For the ground cassava

1 cassava torte  
 1 titi hot pepper (optional)  
 1 tbsp achiote-spiced oil  
 Salt to taste

### For the crunchy cilantro and décor

6-8 wide-leaf cilantro leaves (or more)  
 ½ cup flour  
 1 tsp salt  
 ¼ tsp baking soda  
 1 cold beer  
 Frying oil  
 1 avocado  
 2 tbsp achiote-spiced oil  
 2 micro-herb leaves

### PROCEDURE

#### For the sancocho seasoning

Mix all ingredients in a food processor, and pulse on high until reaching a paste texture. Split the mix in two.

#### For the prime rib

Tie the prime ribs with the kitchen string (to prevent undoing while cooking). Season with salt and pepper, and cover with some of the sancocho seasoning. Set to marinade overnight. (Better results if vacuum-packed after seasoning). Preheat the oven at 350°F

Caliente un olla, caldero o recipiente refractario con tapa a fuego alto, escurra las costillas de la sazón (reserve sazón) y selle por todos lados. Retire y descarte toda la grasa acumulada en la olla y devuelva al fuego. Agregue la cebolla, zanahoria y apio y saltee por 3 – 5 minutos. Agregue la pasta de tomates, la sazón reservada, el caldo de res, el vino y la hoja de laurel. Mezcle y cocine hasta que el líquido reduzca a la mitad. Coloque las costillas encima, tape, y lleve al horno por 3½ horas, o hasta que la carne esté bien tierna.

### **Para el sancocho**

Mientras las costillas de res están en el horno, lave los muslos de pollo y chuletas con la naranja agria. Agregue sal y pimienta y unte con la otra parte de la sazón de sancocho. Permita que marine por 30 minutos.

Caliente un caldero a fuego alto, agregue el aceite vegetal y el azúcar. Cuando esta comience a caramelizar, escurra los muslos de pollo de la sazón y agregue a la olla. Saltee hasta que doren bien por todos lados. Retire y repita con la chuleta y carne de res.

Agregue la sazón reservado a la olla y cocine por 30 segundos, moviendo constantemente. Agregue el agua y sal (el agua deberá estar algo salada). Lleve a hervor. Añada las carnes salteadas y la mitad de la auyama (reserve el resto de la auyama cruda para más tarde).

Cocine por 20 minutos a fuego medio, tapado. Retire la grasa e impurezas que van surgiendo a la superficie. Agregue el plátano, y la mitad del resto de las raíces (yuca, yautía, ñame), baje el fuego a lento y cocine hasta que las raíces estén tiernas.

*Heat up a pan, cover it with the lid and set on high heat, drain the seasoning from the prime rib (save the seasoning) and sear each side. Remove and take out all of the fat dripping from the pan and return to hear. Add onions, carrots and celery, and sauté for 3-5 minutes. Add the tomato paste, the reserved seasoning, the beef broth, wine and bay leaf. Stir and cook until the liquid reduces by half. Place the prime rib, and cover with the lid, and bake for 3 1/2 hours, or until the meat is tender.*

### **For the sancocho**

*While the ribs bake in the oven, wash the chicken thighs and pork chops with bitter orange juice. Add salt and pepper and season with the saved sancocho seasoning. Set to marinade for 30 minutes.*

*Warm up a pan on high-heat, add the vegetable oil and the sugar.*

*When it caramelizes, drain the seasoning from the thighs and place on the pan. Sauté until golden. Remove and repeat with the pork chops and beef.*

*Add the reserved seasoning to the pan and cook for 30 seconds, stirring constantly. Add the water and salt (water must be somewhat salted). Let boil. Add the sautéed meat and part of the squash (reserve the rest of the raw squash for later).*

*Cook for 20 minutes on medium heat, covered. Remove the fat drippings and impurities from the surface. Add green plantains and the rest of the root vegetables (manioc, taro, yam), lower the heat to low-heat and cook until tubers are tender.*

### **Para el aceite de bija**

Coloque el aceite en una sartén a fuego bajo. Agregue la bija y caliente por unos minutos. Permita que enfríe, cuele y descarte semillas de bija.

### **Para la crema de cilantro**

Lleve los ingredientes a la licuadora. Bata hasta mezclar todo bien. Reserve frío hasta utilizar.

### **Para el polvo de casabe**

Sazone el casabe con sal y aceite de bija. Tueste bien, permita que enfríe y lleve a la procesadora junto con el ají caribe. Reserve.

### **Para el cilantro crujiente y decoración**

Mientras tanto, utilizando un parisienne, extraiga bolitas de la ayama cruda reservada y cocine al vapor hasta que estén tiernas. Cocine las raíces reservadas a fuego lento (o al vapor) hasta que estén tiernas, y luego corte en cubitos pequeños.

Caliente aceite para freír, mezcle la harina con la sal y bicarbonato de sodio, agregue la cerveza bien fría. Sumerja las hojas de cilantro ancho en la mezcla, escurra y fría en el aceite, una a una, hasta que estén crujientes. Retire a papel toalla y reserve.

Utilizando el parisienne, extraiga bolitas de aguacate y coloque en zumo de limón.

### **For the achiote-spiced oil**

*Warm up the oil on a pan on low-heat. Add the Achiote and heat up for a few minutes. Let it cool, drain and remove the annatto seeds.*

### **For the cilantro cream**

*Blend all ingredients. Blend until everything is well-mixed. Set aside cold until its time of use.*

### **For the ground cassava**

*Season the cassava with salt and achiote-spiced oil. Toast well, let it cool and put in a food processor together with the titi pepper. Set aside.*

### **For the crunchy cilantro and décor**

*Meanwhile, using a Parisienne, extract little squash balls from the raw squash and steam-cook till tender. Cook the reserved tubers on low-heat (or steam-cooked) also until tender, then chop into small cubes.*

*Heat up oil, mix the flour with salt and baking soda, add the cold beer. Dip the wide-leaf cilantro leaves in the mix, strain and fry in the oil, one by one, until crunchy. Set on paper towels and set aside.*

*Using the Parisienne, make some avocado balls and dip in lime juice.*

### **Para ensamblar**

Retire las carnes del sancocho. Desmenuce el pollo, corte las chuletas y res en cubitos. Cuele y reserve el caldo. Prepare quenelles con el plátano, hecho mangú (descarte los demás sólidos). Mezcle los cubitos de raíces con los de carnes y coloque en forma de torre sobre el plato. Coloque pollo desmenuzado encima, y algunas hojitas micro. Coloque decorativamente la costilla de res, un quenelle de plátano con polvo de bija por encima, las bolitas de auyama al vapor y las bolitas de aguacate. Vierta el caldo bien caliente, decore con gotas de aceite de bija y cilantro crujiente, agregue un poco de la crema de cilantro y sirva inmediatamente.

### ***For the assembly***

*Remove the meat from the sancocho. Shred the chicken, chop the pork chop and beef into cubes. Strain and reserve the broth. Prepare quenelles with the plantain (previously made into mangú and remove the solid parts). Mix the root vegetable cubes with the meat and set in a plate, creating a tower. Place the shredded chicken on top and add some cilantro leaves. Decorate with the prime rib, plantain quenelles spiced with some achiote powder, the steam-cooked squash balls and avocado balls. Pour the hot broth on top, garnish with some drops of achiote-spiced oil and crunchy cilantro, add some cream of cilantro and serve immediately.*



58

**Chef Inés Páez (Chef Tita)**

La bandera

Chivo liniero sobre crujiente de arroz, mayonesa de aguacate y cremoso de habichuelas rojas.

**Cantidad de porciones:** 6

**Grado de dificultad:** 2

**Chef Inés Páez (Chef Tita)**

*Chef Tita's Dominican flag*

*Montecristi-style goat, served over crunchy rice, creamy avocado mayo and red kidney bean creambath emulsion.*

**Serves:** 6

**Difficulty level:** 2

## INGREDIENTES

### Para ablandar el chivo

2 lbs. de chivo  
1 cebolla roja  
2 dientes de ajo  
1 rama de apio  
1 zanahoria  
3 cucharadas de orégano seco  
125 ml de vino tinto  
½ manojo de cilantro  
½ litro de agua

### 59 Para estofar el chivo en mamajuana

1 cebolla roja mediana cortada en brunoise  
2 dientes de ajo cortados en brunoise  
1 ají cubanela cortado en brunoise  
½ pimiento morrón rojo cortado en brunoise  
3 cucharadas de orégano  
250 ml de mamajuana  
250 ml de vino tinto  
2 cucharadas de pasta de tomate concentrada  
3 unidades de tomate Barceló rojo cortado en brunoise  
Sal y pimienta al gusto  
1 manojo de cilantrico picadito  
60 ml de salsa soya  
1 cucharadita de azúcar  
75 ml de aceite vegetal

## INGREDIENTS

### To tenderize the goat

2 lbs goat meat  
1 red onion  
2 garlic cloves  
1 celery stalk  
1 carrot  
3 tbsp dried oregano leaves  
125 ml red wine  
½ cilantro sprig  
½ L of water

### For stewing the goat with mamajuana

1 red onion, brunoised  
2 garlic cloves, brunoised  
1 cubanelle pepper, brunoised  
½ red bell pepper, brunoised  
3 tbsp oregano  
250 ml mamajuana  
250 ml red wine  
2 tbsp concentrated tomato paste  
3 red plum tomatoes, brunoised  
Salt and pepper to taste  
1 cilantro sprig, chopped  
60 ml soy sauce  
1 tsp sugar  
75 ml vegetable oil

**Para el bizcocho de bija**

7 oz de huevo  
 1 oz harina  
 1 oz de bija

**Para el crujiente de arroz**

3 oz de almidon de arroz  
 0.35 oz de harina

**Para la emulsión de habichuelas**

1.75 oz de habichuelas rojas cocidas  
 1 diente de ajo  
 0.2 oz de cilantro  
 Sal  
 60 ml de aceite vegetal

**Para la emulsión de aguacate**

7 oz de aguacate  
 4.4 oz de mayonesa  
 Medio limón

**PROCEDIMIENTO****Para ablandar el chivo**

Lavar el chivo con naranja agria. En una olla de presión colocar el agua con todos los vegetales, el vino y el chivo, llevarlo al fuego hasta que esté blando.

***For the achiote cake***

*7 oz egg  
 1 oz flour  
 1 oz achiote*

***For the crunchy rice***

*3 oz rice starch  
 0.35 oz flour*

***For the red kidney bean creambath emulsion***

*1.75 oz cooked red kidney beans  
 1 garlic clove  
 0.2 oz cilantro  
 salt  
 60 ml vegetable oil*

***For the creamy avocado mayo***

*7 oz avocado  
 4.4 oz mayonnaise  
 ½ lime (juice)*

***PROCEDURE******To tenderize the goat***

*Wash the goat meat with bitter orange. In a pressure cooker, add the water with all the vegetables, wine, goat, and set to cook until tender.*

Retirar el caldo, reservarlo colado y limpio, este será el medio líquido de cocción. El chivo se deshuesa, se retiran los cartílagos y los nervios hasta dejar la carne magra y se reserva.

### **Para estofar el chivo en mamajuana**

Calentar una olla, agregar el aceite. Sofreír la cebolla hasta que estén transparente y agregar el ajo, pimientos morrones y ají cubaneta, luego agregar el chivo desmenuzado, el orégano, la pasta de tomate, sal y pimienta, el vino y la mamajuana, desglasar, luego agregar el caldo de chivo, dejar estofar y finalmente agregar el cilantro.

### **Para el bizcocho de bija**

En un bowl agregar todos los ingredientes, mezclar con una batidora de mano hasta tener todos los ingredientes integrados, pasar por un colador para quitar todas las partículas que queden, colocar en el sifón colocar dos cargas y llevar a la nevera dos horas a reposar, luego pasar las dos horas retirar de la nevera y colocar en un vaso de plástico y llevar a la nevera por 45 segundos.

### **Para el crujiente de arroz**

En un bowl mezclar el almidón de arroz con la harina, procesar con un túrmix, colar y luego llevar un sartén de teflón engrasado hasta que se evapore todo el líquido y quede crujiente.

*Remove the broth, strain and set aside, this will be the liquid to add midway through the cooking process. Debone the goat, remove all cartilage and nerves, until the meat is lean. Set aside*

### ***For stewing the goat with mamajuana***

*Heat up a pan, add oil, Stir-fry the onion until colorless, and add garlic, bell pepper and cubaneta pepper, add the shredded goat meat, oregano and tomato paste, salt and pepper, wine and mamajuana, deglaze, then add the goat broth, let it stew, and finally, add the cilantro.*

### ***For the achiote cake***

*Mix all ingredients in a bowl, using a hand mixer, until all ingredients come together, strain to remove any leftover particles, add into the syphon with 2 charges, and take to the fridge to cool for 2 hours, afterwards, remove from the fridge and set in a plastic cup and take back to the fridge for 45 seconds.*

### ***For the crunchy rice***

*Mix the rice starch with the flour in a bowl, process using a blender, strain and then transfer to a previously-greased Teflon pan, until all liquid evaporates, and it reaches crunchy texture.*

### **Para la emulsión de habichuelas**

Procesar todos los ingredientes en la Thermomix hasta obtener una mezcla con consistencia, colar y reservar.

### **Para la emulsión de aguacate**

Procesar todos los ingredientes hasta que quede una mezcla cremosa.

### **Para el montaje**

Poner el crujiente de arroz sobre un plato y colocar los demás ingredientes encima de manera artística o aleatoria hasta lograr una buena composición.

### ***For the red kidney bean creambath emulsion***

*Process all ingredients on the Thermomix, until reaching a consistent mix, strain and set aside.*

### ***For the creamy avocado mayo***

*Process all ingredients until reaching a creamy blend*

### ***For the assembly***

*Set the crunchy rice on a plate and place the rest of the ingredients creatively or at random, until getting a nice final result.*



63

**Chef Martín Omar**

Yaroa

Yaroa de chivo guisado con plátano al caldero y parmesano.

**Cantidad de porciones:** 6

**Grado de dificultad:** 2

**Chef Martín Omar**

Yaroa

*Goat-stuffed yaroa with ripe plantains and parmesan cheese.*

**Serves:** 6

**Difficulty level:** 2



## INGREDIENTES

### Para el guiso

4.4 lb de pierna de chivo (preferiblemente de ejemplar pequeño)  
1 rama de apio  
1 pimiento verde  
1 manojo de cilantro  
1 ají gustoso  
1 cebolla blanca grande  
3 tomates bien maduros  
1 cucharadita de orégano dominicano en rama  
1 vaso de jugo de naranja agria o  
medio vaso diluido de vinagre de jerez  
1 vaso de 33 ml de ron añejo  
1 astilla de canela  
1 pizca de salsa de ají picante (a su gusto)

### Para la lámina de queso

8.8 oz de queso de hoja fresco  
1 litro de crema de leche  
0.2 oz de agar agar

### Para el puré de plátano

4 ó 5 plátanos maduros  
3 astillas de canela  
5.25 oz de azúcar moreno  
3.5 oz de mantequilla

## INGREDIENTS

### For the goat stew

4.4 lb goat leg (preferably from a tender goat)  
1 celery stalk  
1 green bell pepper  
1 cilantro sprig  
1 creole gustoso pepper  
1 large white onion  
3 well-ripe tomatoes  
1 tsp dry Dominican oregano (on a sprig)  
1 cup bitter Orange juice or ½ glass diluted in sherry vinegar  
1 glass (33 ml) aged rum  
1 cinnamon stick  
1 dash of chili sauce (to taste)

### For the creamy cheese layer

8.8 oz fresh layered cheese  
1 L heavy cream  
0.2 oz agar agar

### For the mashed ripe plantains

4 or 5 ripe plantains  
3 cinnamon sticks  
5.25 oz Brown sugar  
3.5 oz butter

## PROCEDIMIENTO

### Guiso del chivo

Limpie la carne y lave con una parte del jugo de naranja o vinagre, escurra y sazone solo con sal. Séllelo en una sartén por ambas caras y colóquele en una olla honda sobre el fuego. Disponga en ella los vegetales cortados en trozos grandes, excepto el tomate, que se triturará y se reservará, y el ají gustoso, que se colocará a media cocción. Remueva bien y cuando ya todo el conjunto haya adquirido suficiente temperatura, agregue el tomate triturado y deje que sofría durante unos minutos. Ya seco, cubra todo el conjunto con abundante agua, cuide de echar el agua escanciando por una esquina de la olla y no remueva si no es necesario hasta después de que rompa a hervir. De esa manera el guiso quedará cremoso y brillante de manera natural.

Cubra con una tapadera y controle que esté a fuego moderado. Pasados 15 minutos coloque el ají gustoso, si le gusta con un toque picante, ábralo a la mitad y colóquelo con todo y semillas. De lo contrario déjelo entero y este solo perfumará el cocinado. Continúe hirviendo y controlando los niveles de líquido hasta que la carne se salga del hueso. Con unas pinzas saque la carne y deje refrescar para que pueda deshuesarla.

Cuele la salsa y cambie a una olla limpia y más pequeña, agregue el ron, una astilla de canela y cuantas gotas de salsa picante como sea de su preferencia, lleve al fuego hasta que este reduzca un tercio de su volumen, aproximadamente, si la salsa no espesa por sí sola, puede ponerle un poco de espesante o fécula. Coloque una tercera parte de la salsa restante en la carne, ponga en el fuego y remueva cuidadosamente hasta que se impregne todo, pero que no se rompa, aparte del fuego y reserve. Mantenga en caliente el resto de la salsa.

## PROCEDURE

### For the goat stew

*Clean the flesh and wash with part of the bitter orange juice or vinegar, strain and season only with salt. Sear it on both sides in pan, and then transfer to a deep sauce pan, and put on the fire. Add all sliced vegetables, except the tomatoes, which will be crushed and set aside, then the creole gustoso pepper to add midway through the cooking process. Stir properly and when it reaches proper temperature, add the tomatoes, and stir-fry for a few minutes. Once dry, cover everything with abundant water, be careful to not pour the water too quickly, and do not stir unless necessary until after it breaks a boil. That way, the stew will become creamy and glossy on its own.*

*Cover with a lid and put on medium-heat, after 15 minutes, add the creole gustoso pepper; if you like it spicy, cut in half and add in with seeds and all. Otherwise, throw in uncut, and it will scent the stew. Continue boiling and control the levels of liquid until the meat detaches from the bone.*

*Using meat pliers, remove the meat, let it cool and proceed to debone. Strain the sauce and switch to a smaller, clean pan, add the rum, the cinnamon stick, and a few drops of chili sauce to taste, put back in the fire until it reduces by approx. 30%. If the sauce does not thicken, add some corn starch or thickener. Add a third part of the remaining sauce on the meat, set it on the stove and stir carefully until everything blends, but does not curdle. Remove from the fire and set aside. Keep the rest of the sauce warm.*

### **Para la lamina de queso**

Ponga la crema de leche y el queso, cortado en pequeños dados, y el agar agar en una olla y ponga a cocer, a fuego moderado, para evitar que se agarre en el fondo. Cuando haya hervido unos minutos retire del fuego y pase por una licuadora hasta obtener una crema suave y delicada, cuele, coloque en una bandeja plana consiguiendo un grosor de tres milímetros, aproximadamente y ponga a enfriar.

### **Para el puré de plátano**

En una olla o sartén, coloque la mantequilla, el azúcar y la canela y lleve al fuego moderado. Cuando la mantequilla se haya derretido, ponga los plátanos, pelados y cortados en grandes trozos, y deje que vaya cocinando despacito. El plátano irá ablandando a medida que se va caramelizando. Se le da la vuelta al plátano para que coja color por todos lados. Ya caramelizado y con textura suave, retire del fuego y, antes de que se enfríe, conviértalo en puré. Lo ideal es hacerlo con un procesador o pasapuré manual, hasta obtener una masa consistente.

### **Montaje**

Corte la gelatina por la mitad. Coloque una cantidad del puré de plátano en una de las partes y extienda con mucho cuidado con la ayuda de un tenedor. Cubra con la otra parte. Corte formando un rectángulo de 5X8 cm., aproximadamente. Coloque encima la carne bien caliente, disponga las finas lonchas de queso parmesano, como si estuviera decorando un árbol de Navidad y báñelas con la salsa que tiene apartada en caliente, puede decorar con una astilla de canela, un ramito de tomillo y/o unas flores de su color preferido.

### **For the creamy cheese layer**

*Place the heavy cream and the cheese -previously chopped into small cubes- and the agar agar in a saucepan and cook on low heat, to prevent it from sticking at the bottom. Whence boiled, remove from heat and blend until attaining a smooth creamy texture; strain, set on a tray reaching 3 mm in thickness, and set to cool.*

### **For the mashed ripe plantains**

*In a frying pan or saucepan, place the butter, sugar and cinnamon and cook on low heat. When the butter melts, add the plantains, peeled and cut into large chunks, let them cook slowly. The plantains will soften as they caramelize. Turn the plantains so they color on all sides. Once caramelized and softened, remove from heat, and, before they cool, mash the plantains. Ideally, it is best to do it in a processor or a manual purée maker, until reaching a consistent dough.*

### **Assembly**

*Slice the gelatin in half. Add part of the mashed ripe plantains in and extend with a fork. Cover with the other half. Cut forming approx. a 5x8 cm rectangle. Add the hot goat meat, set the thinly-sliced parmesan, as if decorating a Christmas tree, and top with the hot sauce. Garnish with a cinnamon stick, a thyme sprig, and/or your choice of flowers.*



**Chef Dévaki Pratt van der Linde**

Dádivas de nuestra madre tierra

67

Gustoso relleno con puré de yautía y guiso de soja, tofu fresco a las hierbas sobre tierra de mambá y granilla de cacao con palmito relleno de aguacate, falsa mayonesa al perfume de bija y tejas de yautía.

**Cantidad de porciones:** 4

**Grado de dificultad:** 2

**Chef Dévaki Pratt van der Linde**

*Gifts from Mother Earth*

*Creole gustoso pepper filled with taro purée and soy meat stew, fresh tofu with herbs over mamba powder and cocoa nibs with avocado-stuffed heart-of-palm, achiote-scented faux-mayo and taro tiles.*

**Serves:** 4

**Difficulty level:** 2



## INGREDIENTES

### **Aji gustoso relleno**

3.5 oz de carne de soja deshidratada  
1 oz de vinagre blanco  
4 unidad ají gustoso maduro  
1.75 oz ajo fresco en brunoise  
3.5 oz de cebolla roja en brunoise  
1.75 oz de pimientos morrones rojos en brunoise  
1.75 oz de cilantro fresco picadito  
30 ml de salsa de Soja  
0.35 oz de sal marina  
0.18 oz pimienta molida  
1.75 oz de yautía blanca

### **Tofu fresco a las hierbas**

1.75 oz de tofu fresco en bloque  
10 ml aceite de oliva extra virgen  
0.20 oz de cilantro fresco picado  
0.20 oz de perejil fresco picado  
0.20 oz de puerro fino picado  
0.07 oz sal marina

### **Tierra de mambá y granilla de cacao**

5.3 oz de maní tostado picado  
5.3 oz de granilla de cacao  
5.3 oz de soja guisada deshidratada

68

## INGREDIENTS

### **Creole gustoso pepper filling**

3.5 oz dehydrated soy meat  
1 oz white vinegar  
4 ripe creole gustoso pepper  
1.75 oz fresh garlic, brunoised  
3.5 oz red onion, brunoised  
1.75 oz red bell peppers, brunoised  
1.75 oz fresh chopped cilantro  
30 ml soy sauce  
0.35 oz sea salt  
0.18 oz ground pepper  
1.75 oz white taro

### **Fresh herb tofu**

1.75 oz fresh tofu  
10 ml Extra viergen olive oil  
0.20 oz fresh-chopped cilantro  
0.20 oz fresh-chopped parsley  
0.20 oz chopped chives  
0.07 oz sea salt

### **Ground mamba and cocoa powder**

5.3 oz chopped roasted peanuts  
5.3 oz cocoa nibs  
5.3 oz stewed dehydrated soy meat

**Palmito relleno de aguacate**

0.15 oz de palmito  
 1 oz de tofu fresco  
 1.75 oz de aguacate  
 0.5 oz de cilantro fresco picadito  
 30 ml zumo de limón  
 0.18 oz de sal marina

**Falsa mayonesa al perfume de bija**

30 ml aceite de soja  
 0.5 oz de bija  
 1.75 oz de tofu fresco  
 0.20 oz de ajo fresco majado  
 0.20 oz de cúrcuma en polvo  
 0.20 oz de sal marina

**Tejas de yautía**

5.3 oz de yautía  
 0.18 oz de sal marina  
 Aceite de oliva

**PROCEDIMIENTO****Aji gustoso relleno**

Colocar la soja en un bol y cubrir totalmente con agua, agregar el vinagre blanco y dejar que se hidrate. Colar y reservar.

**Avocado-stuffed heart-of-palm**

*0.15 oz heart-of-palm  
 1 oz fresh tofu  
 1.75 oz avocado  
 0.5 oz fresh-chopped cilantro  
 30 ml lime juice  
 0.18 oz sea salt*

**Achiote-scented faux-mayo**

*30 ml soybean oil  
 0.5 oz annatto  
 1.75 oz fresh tofu  
 0.20 oz of fresh-crushed garlic  
 0.20 oz turmeric powder  
 0.20 sea salt*

**Taro tiles**

*5.3 oz taro  
 0.18 oz sea salt  
 Olive oil*

**PROCEDURE****Creole gustoso pepper filling**

*Put the soy meat in a bowl and cover entirely with water, add white vinegar, and let it hydrate. Strain and set aside.*

Hacer un corte transversal al ají gustoso y retirar con mucho cuidado las semillas. Colocar en una bandeja y hornear a 350 grados F por 10 minutos. Reservar.

Sofreír el ajo, la cebolla y los pimientos. Agregar la soja hidratada y cocinar por 15 minutos, agregar la salsa de soja y el cilantro, cocinar por 5 minutos. Agregar sal y pimienta. Reservar.

Hervir la yautía con sal, un diente de ajo picado y dos cucharadas de cebolla en brunoise y reservar, no descartar el agua. Hacer un puré con la yautía, agregando poco a poco el agua saborizada hasta obtener una consistencia cremosa. Unir el puré con la soja guisada y rellenar los ajíes gustosos.

70

Con el horno precaliente 350 grados F hornear por 5 minutos, junto antes de servir.

### **Para el tofu fresco a las hierbas**

Cortar el tofu fresco con un cortador redondo y luego cortar a mitad, reservar. Mezclar los demás ingredientes y untar el tofu fresco. Reservar.

### **Para la tierra de mambá y granilla de cacao**

Llevar al horno en una bandeja la soja guisada y hornear 180 grados F por 2 horas, hasta deshidratar, mover ocasionalmente, dejar enfriar.

Tostar el maní en un sartén a fuego medio, mover ocasionalmente. Retirar del fuego, dejar enfriar y reservar. Unir la soja deshidratada, la granilla y el maní tostado. Reservar.

*Make a cross-cut to the crole gustoso peppers, and carefully remove the seeds. Set in a tray and bake at 350°F for 10 minutes. Remove and set aside.*

*Sauté the garlic, onion and bell peppers. Add the rehydrated soy meat and cook for 15 minutes, add the soy sauce and cilantro, and cook for another 5 minutes. Add salt and pepper. Set aside.*

*Boil the taro with some salt, a chopped garlic clove and two spoonfuls of brunoised onion and set aside. Do not discard the water. Make a purée with the taro, adding the flavored water gradually until getting creamy texture. Merge the purée with the stewed soy meat and stuff the creole gustoso peppers.*

*With the oven preheated at 350°F, bake for 5 minutes, just before serving.*

### **For the fresh herb tofu**

*Slice the fresh tofu with a round slicer, and then cut into half. Set aside. Mix all the ingredients and spread on the fresh tofu. Set aside.*

### **For the ground mamba and cocoa powder**

*Put the stewed soy meat in a baking sheet and bake at 180°F for 2 hours, until it dries, move occasionally, remove from the oven, set it to cool.*

*Roast the peanuts in a pan at medium-heat, moving occasionally. Remove from heat, set to cool and set aside. Merge the dry soy meat, the cocoa nibs and roasted peanuts. Set aside.*

### **Para el palmito relleno de aguacate**

Cortar el palmito en cilindros de ½ pulgada, ¾ pulgada y 1 ½ pulgadas 4 unidades de cada uno y retirar con mucho cuidado el centro, reservar.

Colocar los demás ingredientes en un procesador y procesar hasta obtener una mezcla suave. Rectificar la sal.

### **Para la falsa mayonesa al perfume de bija**

Colocar en un cazo el aceite y la bija, cocer a fuego lento por 15 minutos, retirar del fuego y dejar enfriar completamente. Colar y reservar.

Colocar el tofu y los demás ingredientes en una licuadora o procesador, y agregar el aceite saborizado con la bija en hilo hasta emulsionar.

### **Para las tejas de yautía**

Cortar la yautía en lascas con un pelador de vegetales, untar con el aceite y hornear 180 grados F hasta deshidratar.

### **Montaje**

Al momento de servir colocamos la mayonesa de tofu en media luna, luego el ají gustoso y el tofu. Espolvorear con la tierra. Colocar los palmitos y las tejas y terminar con un brote de soja y flores comestibles.

### **For the avocado-stuffed heart-of-palm**

*Slice the heart-of-palm into ½" cylinders, ¾" and 1½" 4 units of each, and remove the center very carefully, set aside.*

*Add all the other ingredients into a food processor and process until reaching a soft blend. Check for salt.*

### **For the achiote-scented faux-mayo**

*Add oil and annatto in a pan, cook on low-heat for 15 minutes, remove from heat and let it cool completely. Strain and set aside.*

*Add the tofu and the rest of the ingredients in a blender or processor and add the scented oil gradually until reaching a creambath texture.*

### **For the taro tiles**

*Slice the taro into thin slices with a vegetable slicer, spread the oil and bake at 180°F, until it dries.*

### **Assembly**

*When serving, serve the faux tofu mayo in a half-moon shape, then the creole gustoso pepper and the tofu. Sprinkle with the powder. Place the hearts of palm and the taro tiles, and garnish with edamame and edible flowers.*



72

**Chef María Marte**

Cupcake de huevo de codorniz y trufa

Cupcake de yuca con huevo de codorniz, calabaza y sífon de trufa.

**Cantidad de porciones:** 8

**Grado de dificultad:** 2

**Chef María Marte**

*Truffled quail egg cupcake*

*Cassava cupcake with quail egg, squash and truffled foam*

**Serves:** 8

**Difficulty level:** 2



## INGREDIENTES

### **Toppings de calabaza**

8 unidades de huevo de codorniz  
1 oz de calabaza

### **Sifón de trufa**

0.7 onzas pasta de trufa blanca  
2.35 onzas de crema de leche  
0.01 goma Xantana  
2 gotitas de colorante verde menta  
Una pizca de sal  
0.01 onza de metil gel  
0.2 onza de agua

### **Cupcake de yuca**

8.8 onzas de yuca  
0.06 onzas de pimentón dulce  
1 unid. huevo  
0.06 onzas de sal  
0.2 onzas de ajo  
0.26 onzas de aceite de oliva  
0.8 onzas de mantequilla

## PROCEDIMIENTO

### **Para toppings de calabaza**

Cortar láminas de 1 milímetro de grosor  
Hacer nubes, corazones, círculos, estrellas con moldes

73

## INGREDIENTS

### **Squash toppings**

8 quail eggs  
1 oz squash

### **Truffled mousse**

0.7 oz white truffle paste  
2.35 oz heavy cream  
0.01 oz de Xanthan Gum  
2 drops mint green food coloring  
Pinch of salt  
0.01 oz methyl gel  
0.2 oz water

### **Cassava cupcake**

8.8 oz cassava  
0.06 oz sweet paprika  
1 egg  
0.06 oz salt  
0.2 oz garlic  
0.26 oz olive oil  
0.8 oz butter

## PROCEDURE

### **Squash toppings**

Slice squash into 1mm thickness  
Make cloud, hearts, circle or star shapes, using cookie cutters

### **Para sifón de Trufa**

Calentar crema de leche en Thermomix a 80°

Añadir pasta de trufa (escurrir de aceite) y triturar.

Añadir el resto de los ingredientes, poner a máxima temperatura en Thermomix, dejar unos minutos que hierva

Pasar por chino fino y dejar enfriar

Envasar en bolsa de vacío y reservar en frío

Poner en sifón con 2 cargas, batir y reservar en nevera

### **Para cupcake de yuca**

Pelar y triturar la yuca en Thermomix. Escurrir en chino.

Laminar el ajo, dorar en aceite. Fuera del fuego añadir el pimentón.

Mezclar una parte de yuca con el aceite y ajo, triturar en Thermomix (sin temperatura). Mezclar con el resto de la yuca.

Añadir huevos y sal, mezclar. Envasar al vacío.

Untar moldes con una ligera capa de mantequilla. Llevar la masa de yuca, quitar masa sobrante, con los dedos ir formando una capa fina, procurar no pasar de 0.5 cm, dejar reposar y secar en cámara de frío, tapado con film.

Freír en abundante aceite de girasol caliente +/- 1-2 minutos, debe quedar tierno sin terminar de cocinar, escurrir y quitar del molde.

### **Truffle mousse**

*Warm the heavy cream in the Thermomix at 80' C*

*Add truffle paste (strain the oil) and process*

*Add the remaining ingredients, process at max speed in the Thermomix, let boil for a few minutes*

*Pass through a fine trainer and set to cool*

*Pack in a vacuum bag and store cold*

*Put inside a syphon with 2 charges, shake well and store in the fridge.*

### **Cassava cupcake**

*Slice and process in the Thermomix. Strain using a fine strainer*

*Slice the garlic, sear in oil until golden. Remove from heat and add paprika*

*Mix part of the cassava with the oil and garlic, and process in the Thermomix (do not set a temperature). Mix with the rest of the cassava.*

*Add eggs and salt, and mix. Vacuum-pack*

*Grease molds lightly with butter. Take the cassava dough, remove excess dough, and with your fingers, form a thin layer, making sure not to exceed 0.5 cm, set aside and dry in a cooling chamber, covered in saran wrap.*

Justo antes de servir hacer segunda fritura, para terminar de cocinar el cupcake.

Cuando ha enfriado poner huevo de codorniz dentro, unos granos de sal y unas gotas de aceite de trufa.

Terminar de cocinar en horno, el huevo debe quedar sin cocerse del todo.

### **Montaje**

Colocar toppings de calabaza en la parte superior derecha del plato, poner en el centro el cupcake con una flor de sifón de trufa.

*Fry in enough sunflower oil +/- for 1-2minutes, it must be tender and not fully cooked, strain and remove from mold.*

*Just before serving do the second frying, to finish cooking the cupcake*

*Whence cooled, put quail egg in the center, add some gains of salt and some drops of truffle oil.*

*Finish baking in the oven, the quail egg must not fully cook*

### **Assembly**

*Place the squash toppings on the upper right half of the plate, place cupcake in center, with a truffle mouse flower on top.*



**Un agradecimiento especial a todos los chefs que participaron en este proyecto.**

*Special thanks to all the chefs who participated in this project.*







[www.saboresancestrales.com.do](http://www.saboresancestrales.com.do)