



MINISTERIO DE
AGRICULTURA Y
GANADERÍA
PARAGUAY

RECETARIO

Ary Paha

“Fiestas con Sabor
a Campo”





MINISTERIO DE
AGRICULTURA Y
GANADERÍA
PARAGUAY

Fiestas con Sabor a Campo

Durante las celebraciones de fin de año, es tradición en muchas familias paraguayas compartir platos elaborados con productos frescos, cultivados con esmero en fincas de la Agricultura Familiar.

Este recetario, Ary Paha: Fiestas con Sabor a Campo, fue creado para acompañarte en la preparación de tus cenas navideñas y de Año Nuevo, con opciones que combinan sabor, tradición y el cariño de lo hecho en casa.

Que cada receta sea una excusa para crear momentos inolvidables... y que el sabor del campo esté presente en cada mesa.

¡Felices Fiestas!

Carlos Giménez
Ministro



MINISTERIO DE
**AGRICULTURA Y
GANADERÍA**
PARAGUAY



LENGUA A LA VINAGRETA

- 1 Lengua Vacuna
- 2 Cebollas
- 2 Mazos de cebollita en hoja
- 2 Locotes
- 2 Mazos de perejil
- 1 Cabeza de ajo
- Vinagre de Manzana cantidad necesaria
- Aceite cantidad necesaria (Peferible de Oliva)
- Sal a gusto
- 2 Huevo duro
- 1 Taza de jugo de limón
- Hoja de laurel cantidad necesaria



En una cacerola con abundante agua cocinar la lengua, agregar las hojas de laurel y las cebollas bien picadas.

Salpimentar.

Una vez que este blanda y cocinada, colocar en una fuente y cortarla en rodajas.

Preparar la salsa fría en un bol, colocar el vinagre, el ajo picado, el locote picado, aceite y demás ingredientes mezclar bien.

Bañar con esta salsa la lengua dejar reposar, hasta que penetre bien el condimento, decorar con los huevos duros picados y servir.



PAVO RELLENO

- 1 pavo
- 1 cebolla
- 6 rodajas de panceta
- 1taza de caldo de verdura
- 1 copa de vino blanco
- Jugo de dos naranjas
- Mostaza cantidad necesaria



Bañar el pavo con el caldo de verdura al pavo y el jugo de naranja.

Picar la cebolla rehogar en aceite o manteca hasta que este transparente y agregar los demás ingredientes, cocinar.

Condimentar el pavo con la mostaza y el vino abundantemente por dentro y por fuera, hasta que quede bien cubierto.

Rellenar la cavidad del ave con el relleno preparado.

Envolver con las pancetas.

Ubicar el pavo en un asadera, previamente mantecada y envolviendo con el papel de aluminio dándole de vuelta un baño con el vino y el caldo de verdura.

Hornear a temperatura de 300°C durante 2 horas. Controlar que no quede seco el pavo y teniendo en cuenta que tiene un piquito que al estar bien cocido este salta y suena.

Es cuando está listo para retirar del horno , momento en que le liberamos del papel aluminio.



MATAMBRE RELLENO

- 1 kg. Matambre
- 3 Cebollas medianas
- 3 Tomates medianos
- 200 g. de panceta
- Hilo para atar
- Papel aluminio cantidad necesaria



En una fuente colocar la carne, luego cubrir con las cebollas y los tomates previamente cortados en rodajas finas.

Agregar la fetas de panceta, luego enrollar y atar o bridar con hilo y de esa forma se mantenga cerrado.

Envolver con papel aluminio y llevar a un horno temperatura 200 °C por 2 horas hasta su cocción.

Dejar enfriar.

Cortar en rodajas, servir sobre hojas de lechuga.



PECETO

½ kg. Peceto o Peceto entero

1 Cebolla

1 Locote

1 Mazo de perejil

Nuez moscada a gusto

Sal a gusto



Colocar el peceto en una fuente previo aceitado.

Condimentar, colocar las cebollas y locotes en rodajas.

Agregar el caldo, vino blanco o agua.

Cocinar por 1 hora en horno a 250 °C

Cortar el peceto en rodajas y servir decorado con el perejil bien cortado.



PIERNA DE CERDO

1 Pierna de cerdo
Jugo de 6 naranjas
Mostaza cantidad necesaria
Sal a gusto
Comino a gusto
1 cabeza de ajo



Lavar bien el cerdo para luego condimentar.

Adobar el cerdo con los condimentos y abundante mostaza.

Agregar el ajo, distribuir bien, un poco de vino para mejor sabor.

Envolver en papel aluminio y llevar al horno a 300 °C hasta su cocción total, punto bien dorado.

Listo para consumir.



FRUTAS ABRILLANTADAS DE SANDÍA

1 kg. de cascara de sandía (la parte blanca)

1 kg. de azúcar.

Jugo de 1 limón.

Una cuchara de vainilla líquida.

Agua cantidad necesaria.

Colorante (rojo, amarillo y verde).



Lavar la sandía.

Pelar, extraer la semilla, la pulpa que es la parte roja.

Cortar en trozos iguales.

Agregar en la cacerola los trozos, el azúcar, el limón, mezclar bien y cocinar juntos (se puede realizar el almíbar a parte y se le agregan los trocitos)

Cocinar hasta que se elimine el líquido quedando transparente y brillante la pulpa.

Al punto, agregar la vainilla y retirar del fuego.

Colocar en envases diferentes para su posterior coloración.

Al terminar la coloración, dejar reposar unos minutos para que penetre los colorantes, luego rociar con azúcar.

Colocar sobre papel secante y luego envasar en frascos de vidrio limpios.



PAN DULCE (Económico)

- 1 kg de harina 0000
- 100gr de manteca
- 150gr de fruta abrigantada
- 150gr de pasas de uva
- 250gr de azúcar
- 80gr de levadura fresca
- 5 huevos
- 2 cucharadas de paneton
- 2 cucharadas de agua de azahar
- Leche cantidad necesaria



Colocar la harina en un bol en forma de corona, añadiendo el huevo, el azúcar y demás ingredientes.

Mezclar bien los ingredientes e ir tomando de a poco la harina, aparte preparar la levadura en un recipiente (1 cuchara de azúcar, 3 cucharas de harina, leche tibia cantidad necesaria y la levadura) mezclar y dejar levar hasta el doble de su tamaño.

Una vez que la levadura levo, agregarle a la masa y seguir amasando hasta obtener la perfecta integración de la misma, en este momento agregarle la manteca y mezclar bien obteniendo una masa compacta.

Colocar en un bol y dejar levar 1 hora.

5. Cumplido el tiempo, colocar en la mesa, sacar el aire luego extender la masa y colocar las frutas bien distribuidas, enrollar la masa hasta obtener la integración total y luego bollear.

Cortar en trozos la masa de acuerdo al tamaño del molde en que vamos a cocinar y dejar levar nuevamente.

Llegado el tiempo llevar al horno a 180°C por 45 minutos (preferentemente se practica el corte en forma de cruz en la superficie antes de llevar al horno y pincelar con la clara de huevo).



ROSCA NAVIDEÑA

- 1 Kg. de Harina común
- $\frac{3}{4}$ Taza de azúcar
- 80 g de manteca
- 1 Pizca de sal fina
- Leche cantidad necesaria
- 80 g de levadura
- 4 Huevos
- 2 Cucharadas de panetón
- 2 Cucharadas de agua de azahar
- 150 g de frutas abrillantadas
- 150 g de nuez o 150 g de pasas de uva



Preparado de Levadura:

- 1 Cucharada de azúcar
- 3 Cucharadas de harina
- Leche cantidad necesaria
- 80 g de levadura



ROSCA NAVIDEÑA

Tamizar la harina y ponerlos en forma de corona.

Colocar en el centro la manteca, huevo, azúcar y sal.

Calentar la leche, diluir la levadura en un poco de leche y mezclar con una pequeña parte del azúcar y harina.

Mezclar hasta que todo se compacte, dejar reposar hasta doblar su volumen.

Mezclar con el resto y demás ingredientes hasta formar una masa ligera, dejar reposar hasta doblar su volumen.

Retomar la masa darle el molde torceado agregar las frutas, colocar en la asadera previo enmantecada y enharinado.

Llevar al horno a 180 °C por 45 min.

Obs: Preparar un baño de azúcar, mezclar el azúcar impalpable con un poco de agua o jugo de limón hasta el punto y luego decorar la rosca con las frutas antes que se seque el baño.



BUDÍN INGLÉS

1 kg. de Harina leudante.
750 g de azúcar
500 g de manteca
5 Huevos
250 g de uvas pasas
250 g de frutas abrillantadas
1 Cucharadita esencia de vainilla
1 Cucharada de panetón



Preparar las frutas abrillantadas y las uvas pasas (Hidratar).

Batirla manteca y el azúcar con la esencia 5 minutos.

Agregar las yemas en velocidad lenta por 1 minuto.

Adicionar la harina y bati, luego agregar las claras previamente batidas a punto nieve.

Mezclar todo bien hasta obtener una masa ligera, agregarle las frutas.

Colocar en moldes apropiados y cortar por el centro a lo largo de la masa.

Hornear a 180 °C grados centígrados hasta su total cocción.



CLERICÓ

- 6 Naranjas
- 1 Lata de durazno en almíbar
- 4 Manzanas
- 1 Piña Grande
- 6 Bananas
- 1 Melón grande
- ½ kg. de uva
- 1 L de gaseosa guaraná
- 1 L de vino tinto o dulce
- Azúcar cantidad necesaria



Lavar las frutas, cortar en trozos pequeños.

Colocar en un bol grande de vidrio si es posible, echar el jugo de naranja y demás ingredientes.

Luego agregarle el vino, el azúcar, la gaseosa y el almíbar de durazno, mezclar todo bien y agregarle el hielo picado.

Revolver bien y servir.



COCTEL

- 2 tarros de durazno en almíbar
- 2 botellas de sidra
- 2 botellas de litro gaseosa de naranja
- ½ litro de ron o licor de su agrado
- 1 kg. de frutilla licuado
- 6 naranjas



Licuar los duraznos con su almíbar.

Disponer el licuado en una coctelera con suficiente capacidad junto con los demás ingredientes previos licuados, mezclar y adicionar el hielo (cantidad necesaria)

Servir en copas altas y decorar con rodajas de naranjas, frutillas y durazno.

Índice

- 1- Lengua a la Vinagreta.
- 2- Pavo Relleno.
- 3- Matambre Relleno.
- 4- Peceto.
- 5- Perna de Cerdo.
- 6- Frutas Abrillantadas de Sandia.
- 7- Pan Dulce.
- 8- Rosca Navideña.
- 9- Rosca Navideña.
- 10- Budín Inglés.
- 11- Clericó.
- 12- Coctel.





Coordinación de Ferias y Exposiciones

Gabinete Ministerial



Agradecimiento al Proyecto PIMA por la impresión del presente material.

