



100

RECETARIO DE

MOLINOGUIDO

Desde 1915 pioneros del fainá

**CONMEMORANDO 100 AÑOS DE
MOMENTOS COMPARTIDOS**

Las recetas de *Beatriz Marino*





FÓRMULA EXCLUSIVA PARA PREPARAR AUTÉNTICO FAINÁ

Ingredientes: 200 grs. harina para fainá Molino Guido, 600 cc. de agua, 1 cta. de sal, pimienta a gusto, 5 ctas. de aceite, sólo para cubrir la asadera (rectangular : 34 x 26 y redonda: 30 cm aprox.)

Preparación: Precalentar el horno a temperatura máxima durante 25 a 30 minutos. Cubrir con aceite una asadera, preferentemente de teflón. Mezclar la harina con el agua y la sal, sin dejar grumos. Verter esta mezcla en la asadera y unir con el aceite utilizando una cuchara o batidor de alambre. Cocinar en altura media del horno y cocinar hasta dorar. Al quitar del horno, colocar sobre rejilla. Horno a gas: cocinar hasta dorar el piso del fainá. Si se desean los dos lados dorados, dar vuelta y volver a cocinar aprox. 7 minutos más.



FAINÁ SABORIZADO DE VEGETALES

Ingredientes: 200g harina para fainá Molino Guido, 1/2 lt licuado de un vegetal (puede ser cebolla, morrón rojo, zapallito, zanahoria o remolacha, más agua) 1 cta de sal, 5 cdas de aceite para cubrir la asadera.

Preparación: Mezclar la harina con el licuado de verdura y sal. Colocar la mezcla en la asadera precalentada con el aceite y llevar a horno de 180° aprox. 20 a 25m. Al sacar del horno, cubrir con queso mozzarella. Volver a llevar al horno un momento más.



SCONES

Ingredientes: 150g harina para fainá Molino Guido, 150g harina de trigo, 50g almidón de maíz, 70g azúcar, 4 ctas polvo de hornear, 1 cta sal, 1 huevo, 1/4 lt crema doble, semillas u orégano.

Preparación: Cernir 2 veces todos los ingredientes secos. En el centro, colocar el huevo y la crema líquida. Unir sin amasar, estirar de 1 y 1/2 cm de grosor y cortar de 3 cm de diámetro. Pintar con leche, adherir semillas a gusto, hornear a 180° aprox. 15m.



TARTA DE JAMÓN, QUESO Y TOMATES

Ingredientes y preparación: Masa: Cernir 2 veces 150g harina para fainá Molino Guido, 100g harina de trigo o integral, 1 cta de polvo de hornear, 1 cta de sal. En el centro, colocar 1 huevo, 70g aceite y agua necesaria para formar la masa. Estirar y tapizar una tartera de 26 a 28cm. Dejar descansar en heladera 20m.

Retirar, colocar sobre la masa 150g jamón en juliana, 200g queso mozzarella rallado, rodajas de tomates. Cubrir con 3 huevos semibatidos y mezclados con 150g yogurt natural o crema doble y 100g leche, sal, pimienta, nuez moscada. Espolvorear con orégano y llevar a horno de 170° aprox. 35m.



ÑOQUIS CAPRESE

Ingredientes: 400g harina para fainá Molino Guido, 250g de salsa pizzera o de tomates al natural, 250cc leche, 1 cta al ras polvo de hornear, 2 huevos, 10 hojas de albahaca, 50g manteca, 50g queso semiduro, sal, pimienta, nuez moscada.

Preparación: Poner la manteca y el tomate licuado con la leche en una cacerola. Llevar al punto de hervor. Agregar de una sola vez la harina para fainá Molino Guido con el polvo de hornear. Cocinar bien, retirar, dejar enfriar e incorporar el queso rallado, albahaca picada y condimentos; unir la masa, darle la forma y cocinar en agua hirviendo con algo de sal hasta que apenas levante el hervor.

Colar, servir con crema doble o aceite y queso.



BUDINES MARMOLADOS Y RELLENOS

Ingredientes: 100g manteca, 180g azúcar, 2 huevos, 150g harina para fainá Molino Guido, 150g harina de trigo, 3 ctas al ras polvo de hornear, pizca de sal, 1 cta de vainilla, leche necesaria. Relleno: dulce de membrillo, dulce de leche o frutas de estación.

Preparación: Batir la manteca a blanco. Agregar el azúcar, los huevos de a uno y vainilla batiendo bien. Retirar de la batidora e incorporar los ingredientes secos cernidos alternando con el líquido empezando y terminando con secos hasta obtener una mezcla cremosa. Colocar en moldes de budín descartables y en el centro el relleno. Llevar a horno de 160° aprox. 25m, servir con fondant o azúcar impalpable.



MOLINOGUIDO

Desde 1915 pioneros del fainá

Gral. Flores 3127
www.molinoguido.com.uy