



CARNES SAN MARTÍN

# RECETARIO COCINANDO PARA MAMÁ

Recetas para celebrar el amor y cariño  
de la mujer que nos inspira todos los días.



# ÍNDICE DE RECETAS

**Filete de Res en Salsa de Vino Tinto con Puré**  
y Espárragos Envueltos en Tocino

---

**Tourneadó con Salsa de Champiñones**  
y Papas Duquesas

---

**Medallones de Res Rellenos de Queso Azul**  
con Espárragos al Grill y Puré de Zanahoria

---

**Filete de Res**  
con salsa de Moras y Cabernet

---

**Brisket a la Olla**

**Filet Mignon**  
con salsa de Brandy y Mostaza

---

**Filete**  
con aderezo de trufas

---

**Solomillo**  
crocante en Pasta Brick

---

**Ribeye**  
con mantequilla de romero

---

**Entrecote**  
Mirabeau

**GOLD**



CARNES SAN MARTIN

**GOLD**

• PREMIUM BEEF •

PRODUCT OF NICARAGUA, EST.#4

ECO  
empresas



CARNES SAN MARTÍN



**FILETE DE RES EN SALSA DE VINO TINTO**  
con Puré y Espárragos Envueltos en Tocino

# FILETE DE RES EN SALSA DE VINO TINTO

con Puré y Espárragos Envueltos en Tocino

## INGREDIENTES

4 filetes de res  
1 taza de vino tinto  
2 papas grandes  
1 manojo de espárragos  
8 tiras de tocino  
Sal y pimienta al gusto  
Aceite de oliva

## PROCEDIMIENTO

- Marinar los filetes de res en el vino tinto por al menos 30 minutos.
- Cocinar los filetes a la parrilla o en una sartén caliente hasta el punto deseado. Reservar caliente.
- Cocinar las papas al vapor hasta que estén blandas. Hacer puré y reservar caliente.
- Envolver cada espárrago con una tira de tocino y cocinar en una sartén hasta que estén crujientes.
- Para servir, colocar una porción de puré de papas en el centro del plato, encima el filete de res y acompañar con los espárragos envueltos en tocino.





CARNES SAN MARTÍN



**TOURNEADÓ CON SALSA DE**  
Champiñones y Papas Duquesas

# TOURNEADÓ CON SALSA DE CHAMPIÑONES

## y Papa Duchesas

### INGREDIENTES

4 rodajas de Tenderloin o Strip Loin

200g de champiñones

1 cebolla

2 dientes de ajo

1 taza de caldo de carne

4 papas grandes

50g de mantequilla

50ml de crema de leche

Sal y pimienta al gusto

### PROCEDIMIENTO

- Salpimentar los tournedos de res y cocinar a la parrilla o en una sartén caliente hasta el punto deseado. Reservar caliente.
- En una sartén, saltear la cebolla y el ajo picados hasta que estén dorados. Agregar los champiñones cortados en láminas y cocinar hasta que estén tiernos.
- Agregar el caldo de carne y reducir la salsa a fuego medio.
- Cocinar las papas en agua hirviendo hasta que estén tiernas. Hacer puré y mezclar con la mantequilla y la crema de leche. Colocar la mezcla en una manga pastelera con boquilla rizada y formar rosetones en una bandeja para horno. Hornear a 200° C hasta que estén doradas.
- Para servir, colocar un tournedo en el centro del plato, bañar con la salsa de champiñones y acompañar con las papas duchesse.





CARNES SAN MARTÍN



## MEDALLONES DE RES RELLENOS DE QUESO AZUL

con Espárragos al Grill y Puré de Zanahoria



# MEDALLONES DE RES RELLENOS DE QUESO AZUL

con Espárragos al Grill y Puré de Zanahoria

## INGREDIENTES

4 medallones de res premium  
100g de queso azul  
1 manojo de espárragos  
4 zanahorias moradas  
Aceite de oliva  
Sal y pimienta al gusto

## PROCEDIMIENTO

- Hacer un corte en cada medallón de res para formar un bolsillo. Rellenar con el queso azul.
- Cocinar los medallones a la parrilla o en una sartén caliente hasta el punto deseado. Reservar caliente.
- Cocinar los espárragos a la parrilla hasta que estén tiernos y con marcas de grill, añadiendo sal y pimienta al gusto.
- Pelar las zanahorias y cocinar al vapor hasta que estén tiernas. Hacer puré y sazonar con sal y pimienta.
- Para servir, colocar un medallón relleno en el centro del plato, acompañar con los espárragos grillados y una porción de puré de zanahoria.





CARNES SAN MARTÍN



**FILETE DE RES CON SALSA**  
de Moras y Cabernet

# FILETE DE RES CON SALSA

de Moras y Cabernet

## INGREDIENTES

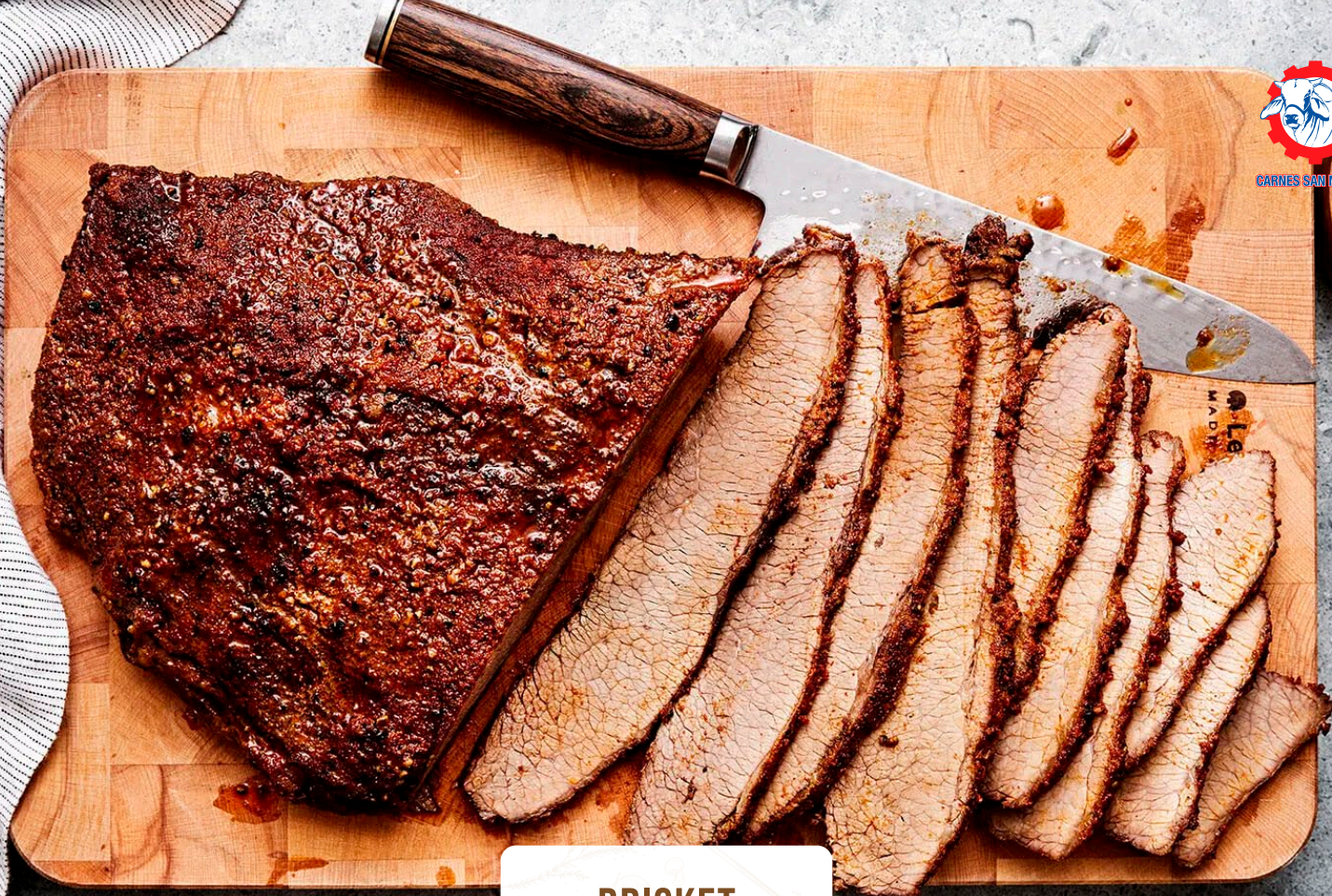
2 cucharadas de aceite de oliva  
1 cebolla morada cortada en pluma  
1/2 cucharadita de romero picado  
1 cucharadita tomillo fresco  
1 cucharadita de azúcar morena  
1 taza de vino de unas Cabernet  
1 taza de caldo de carne  
1 taza de moras  
4 trozos gruesos de filete de res  
Sal y pimienta a gusto

## PROCEDIMIENTO

- En un sartén u olla, freír en una 1 cucharada de aceite la cebolla cortada en pluma. Agregar el romero y el tomillo, cocinar por unos 3 minutos.
- Agregar el vino tinto y cocinar unos 3 minutos más hasta que el vino se haya reducido a la mitad.
- Luego añadir el caldo de carne, 3/4 de taza de moras molidas, 1 cucharadita de azúcar morena.
- Sazonar con sal y pimienta. Cocinar unos 8 minutos a fuego medio hasta que la salsa se haya reducido un poco más. Una vez listo, retirar del fuego y tapar.
- Mientras tanto, secar con papel absorbente los trozos de carne, sazonar con sal y pimienta. Luego en un sartén con 1 cucharada de aceite bien caliente freír los trozos de carne, dependiendo del grosor. Coloque la carne y cocine hasta el punto deseado.
- Antes de servir, calentar un poco la salsa y colocar el 1/4 de taza de moras restante por un minuto, mezclar bien.
- Para emplatar debe colocar primero un poco de salsa, agregue la carne y sobre la carne un poco más de salsa con moras. Acompañar con puré de papas o espárragos, según el gusto.



CARNES SAN MARTÍN



**BRISKET**  
a la Olla

# BRISKET

a la olla.

## INGREDIENTES

1 kg de Brisket

1/2 taza de vinagre blanco

2 dientes de ajo molido

1 cucharadita de sal

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cebolla grande cortada en pluma

1 zanahoria grande pelada y cortada en rodaja

2 tallos de apio cortados

1 tomate grande cortado en cuadros

1 taza de vino tinto

1/2 taza de agua

1/4 cucharadita de orégano

Sal

## PROCEDIMIENTO

- En una fuente colocar la carne con el vinagre, ajo y sal. Lograr que se impregne la carne con estos ingredientes, para luego dejar marinando la carne por 4 horas o desde la noche anterior.
- Quitar los excesos del adobo de la carne y sellarla por cada lado en la olla con el aceite caliente. Este proceso toma como unos 10 minutos. Es ideal que selle la carne primero por el lado que tenga más grasa.
- Una vez listo retirar la carne de la olla y reservar.
- Luego ocupamos esa misma olla para freír la cebolla, zanahoria, apio por unos 4 minutos. Añadir el tomate, vino, agua, orégano y sal a gusto. Mezclar bien. Cocinar unos 2 minutos.
- Agregar la carne a la olla y mezclar bien con todos los ingredientes.
- Tapar la olla y cocinar a fuego medio bajo por unas 2 horas.
- Una vez lista, servir con puré de papas, arroz blanco y ensalada verde.



CARNES SAN MARTÍN



**FILET MIGNON EN SALSA**  
de Brandy y mostaza

# FILET MIGNON EN SALSA

de Brandy y mostaza

## INGREDIENTES

4 piezas de Filet Mignon

(de aproximadamente 200 g cada uno)

Sal y pimienta negra al gusto

2 cucharadas de aceite de oliva

2 dientes de ajo picados finamente

1/4 taza de brandy

1/2 taza de caldo de res

2 cucharadas de mostaza Dijon

1/4 taza de crema espesa

Perejil fresco picado  
para decorar (opcional)

## PROCEDIMIENTO

- Precalienta el horno a 200°C.
- Sazona los filetes con sal y pimienta al gusto por ambos lados.
- Calienta el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio-alto. Agrega los filetes y cocina durante 3-4 minutos por cada lado, o hasta que estén dorados por fuera y alcancen el término de cocción deseado. Transfiere los filetes a una bandeja para hornear y colócalos en el horno precalentado para mantenerlos calientes mientras preparas la salsa.
- En la misma sartén donde cocinaste los filetes, agrega el ajo picado y cocina por unos 30 segundos hasta que esté fragante.
- Vierte el brandy en la sartén y con una cuchara de madera, raspa cualquier residuo que pueda haber quedado en el fondo de la sartén. Deja que el brandy se reduzca a la mitad, esto debería tomar unos 2-3 minutos.
- Agrega el caldo de res y la mostaza Dijon a la sartén. Revuelve bien y deja cocinar durante unos 2-3 minutos más, o hasta que la salsa comience a espesar ligeramente.
- Reduce el fuego y agrega la crema espesa a la salsa. Revuelve constantemente hasta que la salsa esté caliente y bien combinada. Prueba y ajusta la sazón si es necesario.
- Retira los filetes del horno y sírvelos con la salsa de brandy y mostaza por encima. Decora con perejil fresco picado si lo deseas.



CARNES SAN MARTÍN



**FILETE**  
con aderezo de trufas



# FILETE

## con aderezo de trufas

### INGREDIENTES

1/3 de taza de aceite de oliva

1kg de corte de Ribeye

1/2 manojo de tomillo

1 manojo de berros

3 cebollas, rebanadas en anillos gruesos

1 pequeña trufa fresca (opcional)

1 taza de mayonesa con huevos enteros

3 cucharadas de aceite de trufa

Brotos de hierbas

### PROCEDIMIENTO

- Precalienta el horno a 200°C.
- En una sartén a fuego medio, calienta 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Sazona y cocina los filetes de ternera en la sartén durante 4-5 minutos hasta que estén sellados.
- Transfiere los filetes a una bandeja para hornear, agrega tomillo y hornea por 15 minutos.
- Cubre ligeramente con papel de aluminio y deja reposar por 10 minutos.
- En otra sartén, calienta 2 cucharadas de aceite y cocina los anillos de cebolla hasta dorar.
- Voltea, tapa y cocina a fuego bajo por 10 minutos más hasta que estén tiernos.
- Ralla una cucharadita de trufa fresca y mézclala con mayonesa, o usa 2 cucharadas de aceite de trufa.
- Corta la carne en trozos gruesos y colócala en platos.
- Añade 1 1/2 cucharada de aceite de trufa sobre la carne.
- Rebana la trufa fresca y agrégala sobre la carne junto con brotes de hierbas. Sirve los filetes con los anillos de cebolla y aderezo.



CARNES SAN MARTIN

**SOLOMILLO CROCANTE**  
en pasta brick

# SOLOMILLO CROCANTE

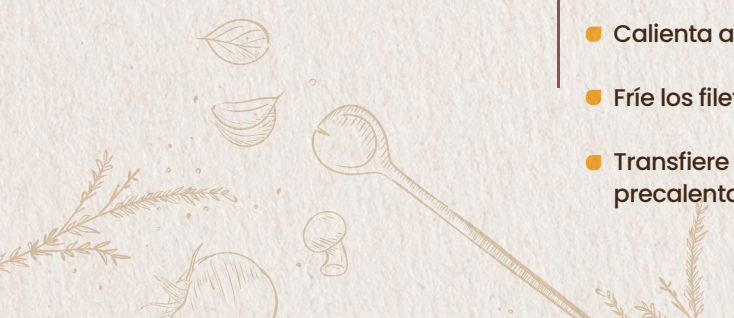
## en pasta brick

### INGREDIENTES

- 4 piezas de solomillo
- 4 hojas de pasta brik
- 100g de queso de cabra
- 1 huevo batido
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite para freír

### PROCEDIMIENTO

- Precalienta el horno a 180°C (350°F).
- Sazona los filetes con sal y pimienta al gusto.
- Corta el queso de cabra en rodajas finas.
- Coloca una hoja de pasta brik sobre una superficie plana.
- Coloca un filete en el centro de la hoja de pasta brik y cubre con algunas rodajas de queso de cabra.
- Doble los bordes de la pasta brik sobre el filete y el queso, formando un paquete.
- Cepilla el paquete con huevo batido para sellar la pasta.
- Calienta aceite en una sartén a fuego medio-alto.
- Fríe los filetes en el aceite caliente hasta que estén dorados por todos los lados.
- Transfiere los filetes a una bandeja para hornear y hornea en el horno precalentado durante 10-15 minutos, o hasta que estén cocidos por dentro.





CARNES SAN MARTÍN



## RIBEYE

con mantequilla de romero

# RIBEYE

con mantequilla de romero

## INGREDIENTES

1 filete de Rib Eye por persona

Aceite para cocinar

Sal parrillera

1 barra de mantequilla

Sazonador de finas hierbas  
estilo italiano

Ajo en polvo

4 dientes de ajo

4 ramas de romero fresco

3 tazas de col morada fileteada

1/2 taza de cebolla morada fileteada

2 cucharadas de vinagre

Sal marina con pimienta al gusto

## PROCEDIMIENTO

- Descongela los ribeye. Deja la mantequilla fuera del refrigerador hasta que se suavice.
- En un sartén caliente con aceite, saltea la cebolla morada y la col morada. Agrega el vinagre y cocina hasta que se seque. Sazona con sal y pimienta.
- Mezcla la mantequilla con el sazónador de hierbas finas estilo italiano, ajo en polvo y sazóna con sal y pimienta. Colócalo en un papel de aluminio y enrolla para formar un cilindro. Refrigera hasta que se solidifique.
- Sazona los ribeye con sal parrillera. En un sartén bien caliente, con una cucharada de aceite sella cada ribeye por ambos lados. Agrega un diente de ajo y una ramita de romero.
- Baña con mantequilla y sigue cocinando hasta obtener el término deseado.





CARNES SAN MARTÍN



**ENTRECOTE**  
Mirabeau

# LOMO ALTO

## a la Mirabeau

### INGREDIENTES

- 4 bistecs de lomo alto
- 3 cucharadas de manteca
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 24 filetes de anchoas
- 10 aceitunas negras
- 4 ramitas de romero
- 2 cucharadas de pasta de anchoas

### PROCEDIMIENTO

- Calentar la parrilla al máximo.
- Pintar los bistecs de entrecote de ambos lados con la manteca derretida, utilizando un pincel pastelero.
- Frotarlos luego con la sal y la pimienta. Ubicarlos sobre el enrejado de la parrilla. Si se desea que los bistecs queden a medio hacer (jugosos), cocinarlos durante dos minutos de cada lado y luego reducir el fuego al mínimo y cocinarlos durante dos minutos más de cada lado. Si en cambio se prefiere la carne bien cocida se deben duplicar los tiempos.
- Retirar los bistecs del fuego y colocarlos sobre un recipiente entibado para llevar a la mesa o bien en platos individuales previamente calentados.
- Poner tres filetes de anchoas sobre cada bistec, en sentido transversal y otros tres en sentido longitudinal para simular un enrejado.
- Ubicar una rodaja de aceituna en el centro de cada cuadrado.
- Adornar cada bistec con una ramita de romero. Colocar una rebanada de manteca de anchoas sobre cada bistec y servir de inmediato.





**TARTA DE MANZANA**  
casera



# TARTA DE MANZANA

casera

## INGREDIENTES

1 lámina de masa quebrada

4-5 manzanas grandes

3 cucharadas de azúcar

1 cucharadita de canela en polvo

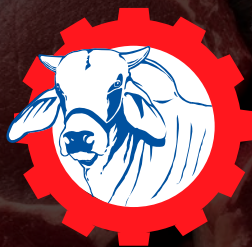
Zumo de medio limón

Mantequilla

## PROCEDIMIENTO

- Precalentar el horno a 180°C.
- Pelar, descorazonar y cortar las manzanas en rodajas finas. Mezclarlas en un tazón grande con el azúcar, la canela y el zumo de limón.
- Forrar un molde para tarta con la masa quebrada, presionando suavemente en los bordes. Pinchar la base con un tenedor.
- Colocar las rodajas de manzana sobre la masa quebrada, cubriendo toda la superficie.
- Hornear la tarta durante 30-35 minutos o hasta que la masa esté dorada y las manzanas estén tiernas.
- Dejar enfriar antes de desmoldar y servir. Opcionalmente, puedes servir con helado de vainilla o crema batida.





**CARNES SAN MARTIN**