

# Recetario



**MOLINOGUIDO**

*Desde 1915 pioneros del fainá*

# Recetas

Recetas fáciles y exquisitas en base a harina para fainá, creadas especialmente por la chef **Beatriz Marino**.

- **Ñoquis Capresse**
- **Budines marmolados y rellenos**
- **Tarta de jamón, queso y tomates**
- **Fainá saborizado de vegetales**
- **Crêpes**
- **Scones**
- **Tatín de peras**

---

## Las muchas formas de comer fainá

Consejos para disfrutar y descubrir más sobre este delicioso plato.



**Recetas** en base a harina para fainá

## Ñoquis Capresse

**Ingredientes:**

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



**Recetas** en base a harina para fainá

## 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 la 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 elegido apenas incrustado.

Llevar a horno de 160° unos 25 minutos , servir con fondant o azúcar impalpable.



**Recetas** en base a harina para fainá

## 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 formarla. Estirar y tapizar una tartera de 26 a 28cm, dejar descansar en heladera 20 minutos.

Retirar, colocar sobre la masa 150g jamón en juliana, 200g queso mozzarella rallado, rodajas de tomates encima y 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° unos 35 minutos.



**Recetas** en base a harina para fainá

## 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° unos 20 a 25 minutos.

Al sacar del horno, cubrir con queso mozzarella.

Volver a llevar al horno un momento más.



## Recetas en base a harina para fainá

### Crêpes

#### Ingredientes y preparación:

Colocar 3 huevos en la licuadora, 100g harina para fainá Molino Guido, pizca de polvo de hornear, 350g leche y agua gasificada en partes iguales, sal, pimienta.

Licuar bien, agregar 50g manteca derretida o aceite y dejar reposar 30 minutos para hacerlos.

Relleno: Hojas de lechuga, mayonesa, jamón en fetas, rodajas de tomates, aceitunas, huevos duros; colocar los ingredientes untando con mayonesa y arrollar o mezclar todo en cubitos y formar conos.



**Recetas** en base a harina para fainá

## 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, cortar de 3 cm de diámetro, pintar con leche, adherir semillas a gusto, hornear a 180° en chapas limpias unos 15 minutos.



Recetas en base a harina para fainá

## Tatín de peras

**Ingredientes:**

150g azúcar, 30g manteca, 6 a 7 peras. Masa: 100g manteca, 150g azúcar, 1 huevo, 150g harina para fainá Molino Guido, 100g harina de trigo, 2 ctas. al ras polvo de hornear, pizca de sal, 1 cta. vainilla, leche necesaria.

**Preparación:**

Poner la manteca en una cacerola junto con el azúcar, llevar al fuego siempre revolviendo hasta que esté color caramelo. Volcar en una tortera de 26cm o individuales, dejar enfriar, colocar las peras peladas y en mitades como para cubrir el fondo.

Masa: Batir la manteca a temperatura ambiente hasta blanquear, agregar el azúcar, huevo, vainilla, siempre batiendo, retirar e incorporar los ingredientes cernidos 2 veces alternando con leche necesaria como para obtener una mezcla cremosa.

Volcar sobre la fruta, llevar a horno de 170° unos 30 minutos, retirar dejar reposar 10 minutos para desmoldar, servir sola o tibia con helado de vainilla.

