

# RECETARIO



Agencia de  
**DESARROLLO  
ECONÓMICO**  
Río Negro



Gobierno **Río Negro**

*En el corazón de la Patagonia argentina, Río Negro late con fuerza, un territorio rico en producción y talento humano sumamente creativo. Nuestros insumos, materias primas y productos elaborados son el reflejo de nuestra identidad, forjada en la estepa, el mar, los valles y la cordillera.*

*Este recetario es el resultado de la unión entre la Dirección de Nivel Superior y la Agencia de Desarrollo Económico de la provincia, un proyecto que busca destacar la diversidad productiva de cada región.*

*En sus páginas, y en esta primera edición, encontrarás catorce (14) recetas innovadoras creadas por estudiantes de Gastronomía de los Institutos Técnicos Superiores de la provincia.*

*Desde los vastos paisajes de la estepa hasta los rincones más auténticos de nuestros pueblos, cada receta es un tributo a la riqueza cultural y productiva de Río Negro.*



## ENTRADAS

<i>Lengua de cordero a la Valchenagreta.....</i>	<i>6</i>
--	----------

## PLATOS PRINCIPALES

<i>Raíces Patagónicas.....</i>	<i>10</i>
<i>Golfo Azul.....</i>	<i>12</i>
<i>Merluza del Golfo.....</i>	<i>14</i>
<i>Secretos de Bajamar.....</i>	<i>16</i>
<i>Armonía de Cordero y Graten de Papas Andinas, con esencia de San Antonio.....</i>	<i>18</i>
<i>Encanto del Golfo.....</i>	<i>20</i>
<i>Kimün.....</i>	<i>22</i>
<i>Alma Atlántica.....</i>	<i>24</i>
<i>Carmesí silvestre.....</i>	<i>26</i>
<i>Camino de la Costa.....</i>	<i>28</i>
<i>Milanesa Cipolittana.....</i>	<i>30</i>
<i>Desde el viento en la montaña hasta la espuma del mar.....</i>	<i>32</i>
<i>La doble S.....</i>	<i>34</i>

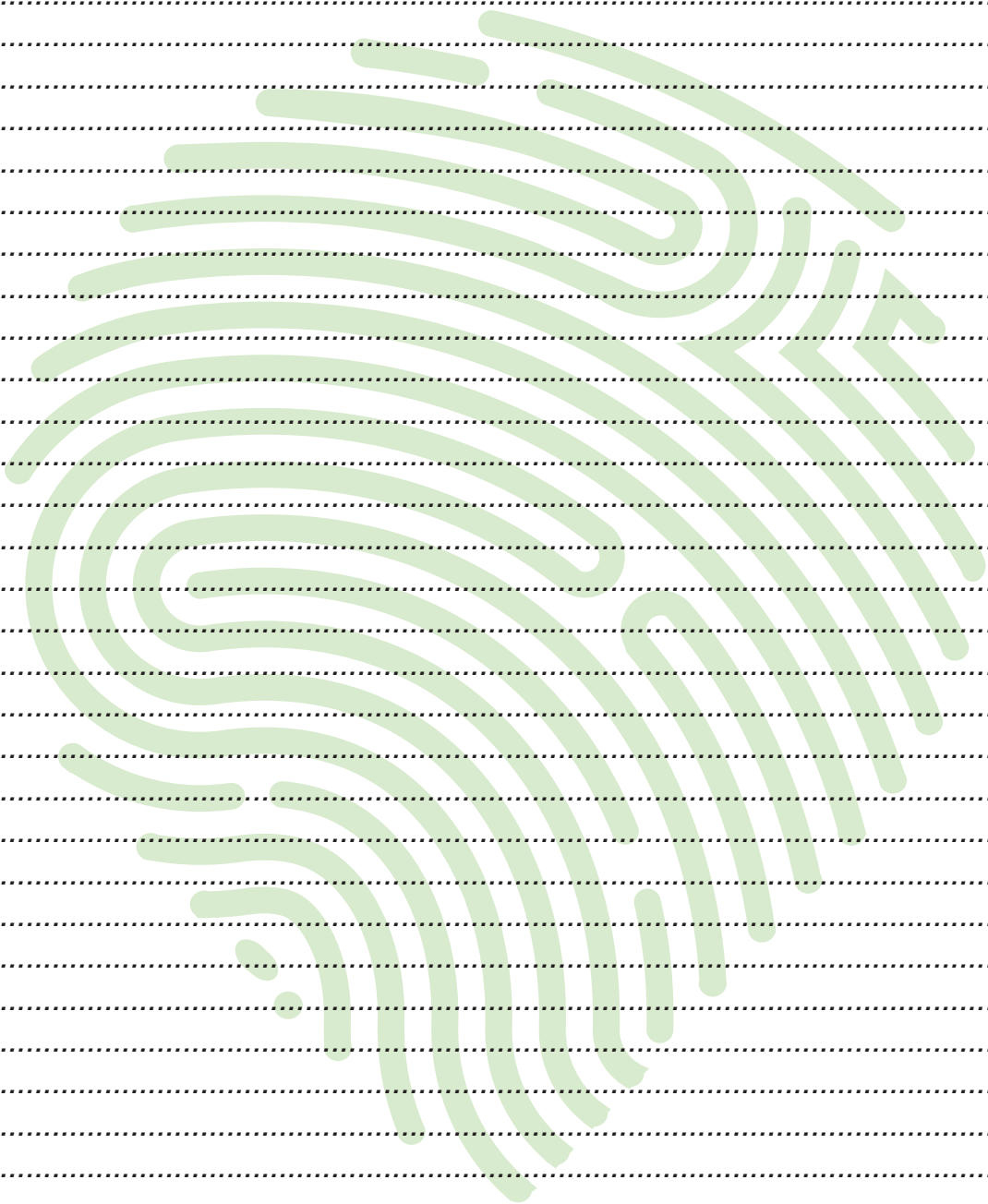
## POSTRES

<i>Dulce Valle.....</i>	<i>38</i>
<i>Barimisú.....</i>	<i>40</i>
<i>Carrot Cake Patagónica.....</i>	<i>42</i>

## COCTELES

<i>Reflejo Rionegrino.....</i>	<i>46</i>
<i>Atardecer en la Bahía.....</i>	<i>47</i>
<i>Costerito.....</i>	<i>48</i>
<i>Cóctel Valle Dorado.....</i>	<i>49</i>
<i>Cóctel Mapu Pütrawe (“Copa de la Tierra”).....</i>	<i>50</i>
<i>Cóctel de Frutos Rojos con Suspiros del Mar.....</i>	<i>51</i>
<i>Cóctel Patagónico.....</i>	<i>52</i>

NOTAS:



# ENTRADAS



# LENGUA DE CORDERO A LA VALCHENAGRETA

Tadeo Canosa Kunusch y Ángel López.

Instituto Superior de Educación Técnica Profesional, S. C. de Bariloche.

*El plato propone una entrada que representa la identidad gastronómica rionegrina uniendo los paisajes de la estepa, el valle y la costa. La lengua de cordero, cocida lentamente y servida sobre pan de masa madre con hongos, se acompaña con una vinagreta de manzana y criolla, coronada con caviar de sauco.*

*Esta combinación fusiona técnicas modernas con productos locales, logrando una experiencia equilibrada entre textura, acidez y dulzor que refleja el potencial del territorio.*

## PROCEDIMIENTO

Hervir las lenguas en caldo con vegetales y sal por 2 horas. Retirar, quitar la piel y cortar en fetas de 5 mm al bias.

Para el pan, incorporar los ingredientes y amasar. Dejar descansar 1 hora. Agregar los hongos picados, realizar pliegues cada 30 minutos (4 veces). Reposar 12 horas en heladera o 2 horas a temperatura ambiente. Formar pan de campo y hornear a 180 °C: 30 min tapado y 20 min destapado.

Preparar la vinagreta mezclando aceite, vinagre y manzana rallada. Cortar vegetales y manzanas en brunoise, integrar con la vinagreta.

Para el caviar, enfriar aceite en un recipiente. Hervir jugo de sauco, aceto, agua y agar-agar 1 min. Enfriar a 50–60 °C y dejar caer gotas con gotero sobre el aceite frío. Colar y reservar.

## EMPLATADO:

Disponer una base de pan tostado, agregar fetas de lengua selladas, cubrir con criolla y vinagreta, y decorar con caviar de sauco y ciboulette.

## INGREDIENTES

### LENGUA DE CORDERO:

- 4 lenguas de cordero (500 g aprox.)
- ½ cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- Verde de puerro o verdeo c/n

### VINAGRETA Y CRIOLLA:

- Aceite de oliva (Las Grutas) c/n
- Vinagre de manzana c/n
- ½ manzana verde rallada
- ⅓ manzana verde
- ⅓ manzana roja Pink Lady
- ⅓ morrón rojo
- ⅓ morrón verde
- ⅓ morrón amarillo
- 1 cebolla morada chica
- 1 tomate perita
- Ciboulette para decorar

### CAVIAR DE SAUCO:

- 75 ml de jugo de sauco
- 20 ml de aceto balsámico
- 75 ml de agua
- 1,5 g de agar-agar
- Aceite neutro c/n

### PAN DE MASA MADRE CON HONGOS:

- 50 g de masa madre
- 50 g de hongos de pino hidratados
- 500 g de harina de trigo orgánico 00 o 000
- 320 ml de agua
- 10 g de sal
- 5 g de levadura seca



*Tiempo de preparación:*  
3 horas (sin contar reposo del pan).

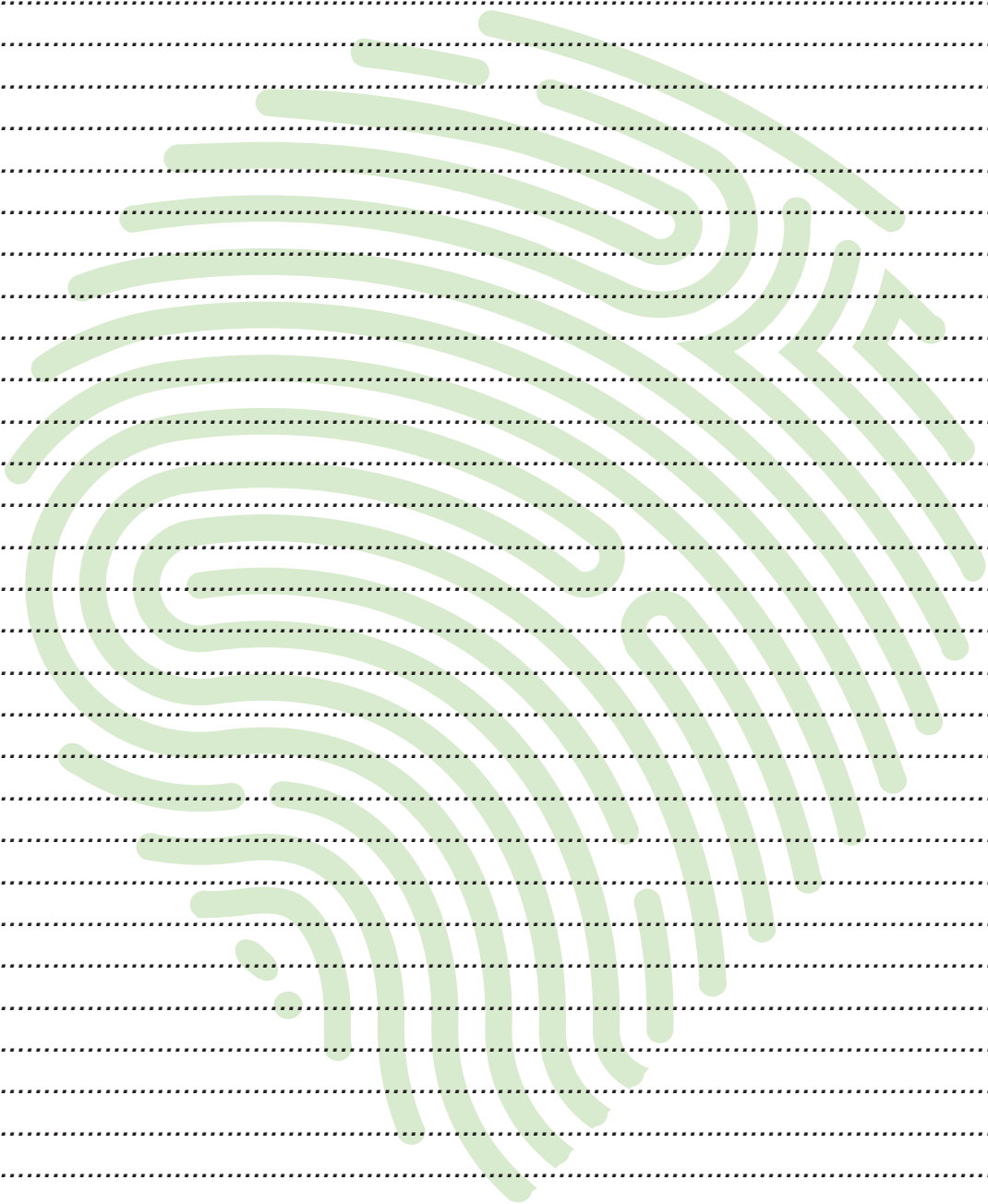
*Rinde: (porciones)*  
4 personas.

### INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS

- *Cordero de la estepa rionegrina.*
- *Manzanas del Alto Valle.*
- *Hongos de pino patagónicos.*
- *Aceite de oliva de Las Grutas.*
- *Jugo de sauco andino.*



NOTAS:



# PLATOS PRINCIPALES



# RAÍCES PATAGÓNICAS

María Eugenia Ponce y María Fortete.

Instituto Técnico Superior San Antonio Oeste

*El plato busca rendir homenaje a la provincia de Río Negro, integrando en una misma propuesta los paisajes y sabores que la identifican. El salmón representa la riqueza marina; los piñones evocan la tradición cordillerana; la pera y la sidra simbolizan el Alto Valle frutícola; y el queso azul refleja la producción quesera patagónica.*

*A través de técnicas de doble cocción, esferificación y gelificación, se reinterpretan ingredientes tradicionales con una mirada moderna, logrando un equilibrio entre identidad territorial y cocina contemporánea.*

## PROCEDIMIENTO

Sellar los filetes de salmón en sartén con aceite de oliva. Preparar un crocante con piñones picados y manteca. Cubrir el salmón y terminar la cocción en horno a 180 °C durante 6–8 minutos.

Hervir las papas en agua con sal. Saltear la pera en manteca hasta dorar. Pisar junto a las papas y agregar el queso azul desmenuzado para obtener un puré cremoso.

Blanquear el puerro en agua con sal y ajo. Saltear suavemente y envolver en alga nori. Cubrir con gelificación de sidra de pera (hervir la sidra con agar-agar, dejar enfriar y solidificar en capa fina).

Preparar el falso caviar de sidra de pera: utilizar sidra con agar-agar y formar esferas con gotero sobre aceite frío. Retirar y enjuagar.

Cocinar la sidra de manzana con miel hasta obtener una reducción brillante.

## PARA EL MONTAJE:

Colocar el puerro envuelto en alga como base. Añadir la gelificación de sidra. Disponer el puré con manga, rellenar con falso caviar y ubicar el salmón con crocante. Decorar con reducción de sidra, flores comestibles, brotes frescos y espárragos blanqueados.

## INGREDIENTES

- 2 filetes de salmón patagónico (180 g c/u).
- 30 g de piñones.
- 20 g de manteca (para crocante).
- 2 papas medianas (300 g aprox.).
- 1 pera madura.
- 30 g de queso azul.
- 1 puerro grande.
- 1 diente de ajo.
- 1 hoja de alga.
- 100 ml de sidra de pera (para gelificación y caviar).
- 100 ml de sidra de manzana (para reducción).
- 1 cda de miel.
- 1 g de agar-agar (para gelificación).
- Aceite de oliva, sal y pimienta.
- 3 espárragos.
- Salmón patagónico.
- Piñones cordilleranos.
- Pera y sidra del Alto Valle.
- Queso azul de producción patagónica.



*Tiempo de preparación:  
60 minutos.*

*Rinde: (porciones)  
2 personas.*

### **INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS**

- *Salmón patagónico.*
- *Piñones cordilleranos.*
- *Pera y sidra del Alto Valle.*
- *Queso azul de producción patagónica.*



# GOLFO AZUL

Alejandra Ayelén Curapil y Pamela Álvarez.

Instituto Técnico Superior San Antonio Oeste

## INGREDIENTES

### RAYA GRILLADA:

- 120 g de lomo de raya
- Aceite de oliva c/n
- Sal marina c/n
- Merkén c/n
- Pimentón dulce c/n
- Tomillo silvestre c/n
- Ralladura y jugo de limón c/n

### Arroz rionegrino:

- 60 g de arroz carnaroli
- 60 g de manzana Pink Lady
- 40 g de cebolla
- 40 g de zanahoria
- 200 ml de fondo de verdura
- 60 ml de vino blanco
- 15 g de manteca
- Aceite de oliva, sal y pimienta

### ROSA DE PAPA:

- 2 papas
- 15 g de manteca
- Tomillo silvestre
- Reducción de remolacha
- Sal c/n

### AIRE DE MANZANA Y LIMÓN:

- Jugo de manzana Fuji y limón
- 50 ml de agua
- 2% de lecitina de soja

### FALSO CAVIAR DE TOMATE

#### LACTOFERMENTADO:

- Tomates cherry
- 2% de sal marina
- 50 ml de agua
- 2% de agar-agar

### SALSA DE MORRÓN ASADO:

- 1 morrón rojo
- 2 dientes de ajo
- 15 g de manteca
- Sal y pimienta c/n

*El plato refleja la identidad costera de Río Negro y la riqueza de su territorio, uniendo productos del mar y del valle. La raya del Golfo San Matías, la manzana Pink Lady, el vino Chardonnay y el tomillo silvestre se combinan con técnicas contemporáneas como la fermentación y la esferificación, dando origen a un plato que fusiona frescura, textura y color.*

*La propuesta transmite la esencia del paisaje rionegrino a través de la armonía entre el mar, los frutos de la tierra y la creatividad gastronómica.*

## PROCEDIMIENTO

Cortar una pieza central de raya (8 cm), salar y pincelar con mezcla de aceite y condimentos. Cocinar en plancha caliente hasta dorar. Finalizar con jugo de limón.

Sofreír cebolla y zanahoria en brunoise. Añadir el arroz, dorar e incorporar fondo caliente. A mitad de cocción, sumar manzana en brunoise. Alternar fondo y vino hasta lograr punto cremoso. Finalizar con manteca fría.

Cortar láminas finas de papa, formar rosa en molde enmantecado, pintar con reducción de remolacha y agregar manteca saborizada. Hornear a 180 °C durante 12 minutos.

Mixear jugo de manzana y limón con lecitina a 45 °C hasta formar espuma.

Fermentar tomates 12 días, extraer líquido, calentar con agar-agar y formar esferas sobre aceite frío. Lavar y reservar. Quemar el morrón y el ajo en hornalla, envolver en film, pelar y mixear con manteca. Salpimentar.

## MONTAJE:

Sobre un círculo de salsa de morrón, disponer la rosa de papa y el caviar. En el centro, colocar una capa de manzana lactofermentada, arroz y la raya grillada. Decorar con aire de manzana, flores y avellanas tostadas.



*Tiempo de preparación:  
60 minutos.*

*Rinde: (porciones)  
1 persona.*

### **INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS**

- *Raya del Golfo San Matías (pesca artesanal).*
- *Manzanas Pink Lady del Alto Valle.*
- *Tomillo silvestre de Ministro Ramos Mexía.*
- *Remolacha de Luis Beltrán.*
- *Aceite de oliva y avellanas de Viedma.*



# MERLUZA DEL GOLFO

María Goicochea y Vanesa Brione.

Instituto de Formación Docente Continua, San Antonio Oeste.

*El plato resalta los productos del litoral atlántico rionegrino, combinando la frescura de la merluza del Golfo San Matías con notas dulces y ácidas. Acompañada de salsa Bourre Blanc, noisette de peras golden y batatas caramelizadas, praliné de frutos secos y falso caviar de limón, la propuesta busca equilibrar mar y valle en una preparación elegante, colorida y de sabores contrastantes.*

## PROCEDIMIENTO

Marinar la merluza con jugo de limón, aceite de oliva y sal marina. Reservar.

Falso caviar: exprimir los jugos de limón y lima, mezclar con agar-agar y calentar a 85 °C. Retirar, colocar en mamadera gastronómica y dejar caer gotas en aceite bien frío. Colar y enjuagar.

Hervir las batatas 12 minutos y pelar las peras. Con cuchara noisette formar esferas de ambas. Colocar en sartén con miel y caramelizar 4 minutos. Reservar.

Salsa Bourre Blanc: rehogar cebolla morada en manteca hasta transparentar. Retirar y reservar. Incorporar vino espumante, reducir y añadir manteca fría en cubos hasta espesar. Salpimentar.

Praliné: picar finamente los frutos secos. Pinchar las noisette de batata y pera con palillo y cubrir con praliné. Hornear la merluza a 180 °C durante 10–12 minutos.

## MONTAJE:

Disponer base de salsa Bourre Blanc, colocar la merluza, acompañar con noisette caramelizadas, falso caviar y praliné. Decorar con brotes y ralladura de lima.

## INGREDIENTES

### MERLUZA AL HORNO:

- 200 g de merluza filet despinada con piel
- Sal marina c/n
- Jugo de limón c/n
- Aceite de oliva c/n

### FALSO CAVIAR DE LIMÓN:

- 150 cc de jugo de limón
- 50 cc de jugo de lima
- 2 g de agar-agar
- Aceite bien frío c/n

### PERAS Y BATATAS CARAMELIZADAS:

- 200 g de batatas
- 200 g de peras golden
- 2 cdas de miel
- Sal y pimienta c/n

### SALSA BOURRE BLANC:

- 100 g de manteca
- 1 cebolla morada
- 100 cc de vino espumante extra seco
- Sal y pimienta c/n

### PRALINÉ DE AVELLANAS Y NUECES:

- 50 g de avellanas
- 50 g de nueces



*Tiempo de preparación:  
60 minutos.*

*Rinde: (porciones)  
2 personas.*

### **INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS**

- *Merluza del Golfo San Matías.*
- *Peras golden del Alto Valle.*
- *Vino espumante Humberto Canale.*
- *Miel rionegrina.*
- *Frutos secos de producción regional.*



# SECRETOS DE BAJAMAR

Arnaldo Ramírez y Noelia Marzullo.

Instituto Técnico Superior San Antonio Oeste.

## INGREDIENTES

- 600 g de pulpos tehuelches
- 200 g de papas
- 200 g de peras golden bosc
- 200 g de manzana Fuji
- 200 g de verdeo de ajo elefante
- 150 g de cebolla
- 300 g de vino blanco
- 900 g de fumet
- 150 g de cilantro
- 500 g de sidra
- 10 g de ajo
- Aceite de oliva c/n
- 150 g de manteca clarificada

## PROCEDIMIENTO

Pulpos: hervir en agua con sal,  $\frac{1}{2}$  cebolla, 1 diente de ajo y laurel durante 20 minutos. Cortar la cocción con baño maría inverso y reservar.

Saltear cebolla y verdeo en aceite de oliva. Añadir los pulpos, dorar y desglasar con vino blanco. Evaporar el alcohol, sumar 200 ml del agua de cocción y cocinar 15 minutos. Retirar los pulpos y reservar.

Incorporar la reducción de sidra, salpimentar y cocinar 10 minutos. Mixear, tamizar y espesar con almidón diluido en agua fría.

Papas fondant: pelar y cortar en trozos uniformes. Dorar en manteca clarificada, añadir tomillo, romero, ajo, sal y pimienta. Cubrir hasta la mitad con fumet, tapar y cocinar a fuego bajo 25 minutos. Glasear con el líquido de cocción.

Reducción de sidra: reducir la sidra a fuego bajo hasta obtener un jarabe espeso.

## MONTAJE:

Simular una bajamar. Colocar velo o crema de fumet a un costado, luego las papas y peras como “rocas” sobre las que se disponen los pulpos. Agregar falso caviar y aire de mar simulando espuma de olas.



*Tiempo de preparación:*  
60 minutos.

*Rinde: (porciones)*  
3 personas.

### INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS

- *Pulpito tehuelche del Golfo San Matías (pesca artesanal).*
- *Papas, peras y manzanas del Alto Valle.*
- *Sidra rionegrina.*
- *Aceite de oliva local.*
- *Hierbas frescas de producción regional.*



## ARMONÍA DE CORDERO Y GRATEN DE PAPAS ANDINAS, CON ESENCIA DE SAN ANTONIO

Daiana A. Galván Pérez y Guadalupe A. Yarza.

Instituto Técnico Superior San Antonio Oeste.

*El plato refleja la identidad gastronómica regional a través de cinco productos emblemáticos. El cordero del suelo liso se presenta como proteína central, acompañado por un delicado gratinado de papines andinos que aporta textura y tradición. Las hierbas aromáticas locales brindan frescura y complejidad, mientras que el aceite de oliva Oleosan, producto sanantoniense, realza sabores mediante emulsiones y coulis. El maridaje con vino Malbec Humberto Canale 2022 (Alto Valle de Río Negro) completa la propuesta, generando un equilibrio entre tierra, producto y técnica.*

### PROCEDIMIENTO

Manteca compuesta: mezclar manteca pomada con tomillo, romero y orégano hasta integrar. Reservar.

Cordero: limpiar las costillas y sellarlas en sartén caliente con parte de la manteca compuesta. Pincelar con más manteca y hornear 5 minutos a 180 °C.

Graten: lavar y cortar los papines en rodajas finas (2–3 mm). En cacerola, calentar leche y crema con romero, sal, pimienta y nuez moscada. Hervir, apagar y reposar 10 minutos. Filtrar.

Pincelar molde con aceite y ajo, alternar capas de papines, crema y queso rallado. Cubrir con aluminio y hornear 20 minutos a 180 °C. Retirar el aluminio y gratinar 5 minutos más. Reposar 5 minutos antes de desmoldar.

Emulsión: mixear ajo y perejil con leche, incorporar aceite en hilo hasta emulsionar. Reservar para decorar.

Reducción de vino: en la sartén del cordero, saltear cebolla, ajo y azúcar. Desglasar con vino tinto y cocinar 30 minutos hasta reducir.

Coulis: hervir zanahoria con tomillo y ajo. Filtrar, mixear con aceite, sal y pimienta.

### MONTAJE:

Disponer el graten, colocar las costillas de cordero y decorar con la emulsión, la reducción de vino y el coulis de zanahoria.

## INGREDIENTES

### MANTECA COMPUESTA DE HIERBAS FRESCAS:

- 50 g de manteca
- 5 g de tomillo
- 5 g de romero
- 5 g de orégano

### COSTILLAS DE CORDERO:

- 400 g de costillas de cordero (4 unidades)

### GRATEN DE PAPINES ANDINOS:

- 150 g de papines andinos
- 50 g de queso parmesano
- 150 cc de crema de leche
- 100 cc de leche
- Sal, pimienta y nuez moscada c/n
- Orégano fresco y romero fresco c/n
- Aceite de oliva y ajo para el molde

### EMULSIÓN DE AJO Y PEREJIL:

- 1 diente de ajo
- 20 g de perejil
- 40 cc de aceite de oliva
- 20 cc de leche

### REDUCCIÓN DE VINO:

- 500 cc de vino tinto
- 100 g de cebolla
- 1 diente de ajo
- 60 g de azúcar

### COULIS DE ZANAHORIA:

- 1 zanahoria mediana
- 1 diente de ajo
- Tomillo c/n
- Aceite de oliva, sal y pimienta c/n



*Tiempo de preparación:*  
1:30 hora

*Rinde: (porciones)*  
1 personas.

### INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS

- *Cordero del suelo liso rionegrino.*
- *Papines andinos de la Región Sur.*
- *Hierbas aromáticas locales.*
- *Aceite de oliva Oleosan (San Antonio Oeste).*
- *Vino Malbec Humberto Canale (Alto Valle).*



# ENCANTO DEL GOLFO

Gambarte Milagros y Rubio Evelyn

Instituto de Formación Docente Continua, San Antonio Oeste.

*El plato 'Encanto del Golfo' reinterpreta la identidad costera rionegrina mediante una combinación de sabores marinos y productos del Valle. El pejerrey del Golfo San Matías se acompaña con una velouté ahumada, peras caramelizadas al vino y espuma de hinojo, que aportan equilibrio entre acidez, dulzor y textura.*

*La propuesta resalta la riqueza del territorio provincial a través del uso de ingredientes locales y técnicas contemporáneas que potencian la frescura y autenticidad de cada componente.*

## PROCEDIMIENTO

Marinar los filetes de pejerrey unos minutos con aceite de oliva, ralladura de limón, sal y pimienta. Sellar en plancha caliente 1 minuto por lado, procurando que queden jugosos.

Para la velouté, realizar un roux con manteca y harina. Agregar el fumet caliente y cocinar hasta espesar. Incorporar vino blanco y cocinar 2 minutos más. Condimentar con sal, pimienta y merkén.

Cortar las peras en cuartos. Caramelizar el azúcar hasta obtener color ámbar. Añadir las peras, desglasar con vino y aromatizar con canela y clavo de olor. Cocinar hasta que queden brillantes pero firmes.

Saltear el hinojo en manteca hasta ablandar. Procesar con crema y leche, colar y condimentar. Pasar al sifón, cargar y mantener a baño María a 60 °C.

## MONTAJE:

Disponer la velouté como base, colocar los filetes de pejerrey, acompañar con las peras al vino y terminar con espuma de hinojo. Decorar con brotes frescos o flores comestibles.

## INGREDIENTES

### PEJERREY GRILLADO:

- 2 filetes de pejerrey.
- Aceite de oliva c/n.
- Sal marina c/n.
- Ralladura de limón (1 unidad).
- Pimienta negra c/n.

### VELOUTÉ AHUMADA:

- 15 g de manteca.
- 15 g de harina 0000.
- 200 ml de fumet.
- 30 ml de vino blanco seco.
- Sal c/n.
- Pimienta blanca c/n.
- Merkén c/n.

### PERAS CARAMELIZADAS AL VINO:

- 2 peras Williams.
- 60 g de azúcar.
- 50 ml de vino Malbec.
- Canela c/n.
- Clavo de olor c/n.
- Nuez moscada c/n.

### ESPUMA DE HINOJO:

- 1 bulbo de hinojo.
- 100 ml de crema de leche.
- 50 ml de leche.
- 1 g de sal.
- Pimienta c/n.
- Nuez moscada c/n.



*Tiempo de preparación:  
40 minutos.*

*Rinde: (porciones)  
2 personas.*

### **INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS**

- *Pejerrey del Golfo San Matías.*
- *Vino Malbec del Alto Valle.*
- *Aceite de oliva rionegrino.*
- *Hinojo y peras de producción regional.*



# KIMÜN

Caterina Espíndola y Carla Lorenzo.

Instituto Técnico Superior San Antonio Oeste.

*El plato 'Kimün' —que en mapuzungun significa “sabiduría”— nace para honrar las recetas de los primeros pobladores de San Antonio Oeste, quienes cocinaban con lo esencial: papa y pescado fresco. La preparación combina productos representativos del mar y la tierra, revalorizando la identidad local con técnicas contemporáneas.*

*La pera cocida en sidra se convierte en contenedor y protagonista, albergando merluzón desmenuzado, langostinos salteados en manteca de aceitunas y puré agreste. Se completa con una salsa cremosa de pera reducida, logrando un equilibrio entre suavidad, acidez y sabor marino.*

## PROCEDIMIENTO

Cortar las peras a la mitad y ahuecarlas para formar cavidades.

Cocer en sidra de manzana durante 15–20 minutos hasta que estén tiernas pero firmes. Realizar baño invertido y reservar.

Cocinar las papas en agua con sal y laurel por 10 minutos. Agregar el merluzón y cocinar 5–7 minutos más. Retirar, condimentar con aceite, vinagre, sal y pimienta. Reservar tibio.

Procesar manteca con aceitunas negras hasta obtener una pasta. Saltear los langostinos en esa mezcla hasta dorar, durante 5 minutos.

Filtrar el jugo de cocción de las peras y reducir a la mitad. Incorporar manteca fría en cubos, batiendo para emulsionar. Espesar con almidón de maíz disuelto hasta lograr textura cremosa.

## MONTAJE:

En cada pera colocar un trozo de merluzón, cubrir con puré de papa, napar con la salsa y disponer los langostinos a los costados. Decorar con hierbas frescas.

## INGREDIENTES

### PREPARACIÓN PRINCIPAL:

- 1 pera Beurre Bosc firme y grande.
- 100 g de filete de merluzón fresco.
- 3 langostinos frescos, pelados.
- 100 g de papa.
- 100 g de aceitunas negras.
- 50 g de manteca.
- 20 ml de aceite de oliva extra virgen.
- 200 ml de sidra de manzana (del Valle).
- Sal marina, pimienta y laurel.

### SALSA CREMOSA CON

#### REDUCCIÓN DE PERA:

- 200 ml del jugo de cocción de las peras en sidra.
- 20 g de manteca.
- 2 cditas de almidón de maíz (diluído en 2 cdas del jugo de cocción).
- Sal y pimienta blanca.



*Tiempo de preparación:*  
60 minutos.

*Rinde: (porciones)*  
1 persona.

### INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS

- *Merluzón y langostinos del Golfo San Matías.*
- *Peras y sidra del Alto Valle.*
- *Aceitunas negras y aceite de oliva rionegrinos.*
- *Hierbas frescas locales.*



# ALMA ATLÁNTICA

Roque Robles y Paz Pil Milena.

Instituto de Formación Docente Continua, San Antonio Oeste.

## INGREDIENTES

*El plato 'Alma Atlántica' fue seleccionado como propuesta principal dentro de la degustación por varias razones. En primer lugar, representa la identidad costera de la región, resaltando la navaja de mar como producto autóctono y de calidad. Además, integra técnicas de la cocina de vanguardia, como el aire cítrico, el velo de rúcula y el falso caviar de riesling y pera, que aportan frescura, contraste y un toque innovador. El nombre 'Alma Atlántica' evoca la esencia del mar, el origen de los ingredientes y la conexión con el entorno natural.*

*La elección también responde a criterios estéticos y sensoriales: el plato logra un equilibrio entre sabor, textura y presentación artística. Es minimalista pero sofisticado, con un juego visual que sorprende al comensal. Así, 'Alma Atlántica' no solo satisface al paladar, sino que genera una experiencia gastronómica completa, alineada con la alta cocina contemporánea.*

## PROCEDIMIENTO

Navajas: Lavarlas bien. Dejar purgar por 40 minutos, en un sartén con aceite de oliva.

Agregar las navajas, ajo y perejil, vino blanco y cocinar a fuego alto por 4 minutos. Retirar la carne y cortar en trozos pequeños, de bocado.

Velo de rúcula: blanquear la rúcula (agua hirviendo 20 seg + agua con hielo). Triturar con el caldo, añadir agar-agar, hervir 1 minuto y dejar gelificar en capa fina. Al solidificar, cortar láminas finas para el montaje.

Aire cítrico: mezclar jugos con la lecitina y bate con batidora inclinada hasta generar espuma estable.

Falso caviar de riesling y pera: hervir el vino con el jugo de pera y el agar-agar 1 min. Deja caer gotas con pipeta sobre aceite frío para formar esferas. Reservar.

Crumble crocante: tostar el panko en sartén con manteca hasta dorar.

## MONTAJE:

Colocar un trozo de velo de rúcula. Añadir encima las navajas, unas esferas de falso caviar de riesling y pera, un toque de crumble crocante y, al servir, una cucharadita de aire cítrico. Decorar con flores comestibles.

- 6–8 navajas de mar grandes.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal en escamas.

### AIRE CÍTRICO:

- 100 ml jugo de naranja.
- 20 ml jugo de limón.
- 0,8 g lecitina de soja.

### VELO DE RÚCULA:

- 100 ml caldo vegetal suave.
- 1 manojo de rúcula fresca.
- 1,5 g agar-agar.

### FALSO CAVIAR DE RIESLING Y PERA:

- 150 ml vino Riesling Calfulen.
- 50 ml jugo de pera fresca.
- 2 g agar-agar.
- Aceite vegetal bien frío para esferificación.

### CRUMBLE CROCANTE:

- 2 cdas panko (o pan rallado fino).
- ½ cda manteca.
- Opcional: flores comestibles.



*Tiempo de preparación:  
aproximadamente 10–12 minutos*

*Rinde: (porciones)  
6–8 personas.*

### INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS

- *Navaja fresca de la costa del Golfo San Matías.*
- *Rúcula de huertas locales.*
- *Aceite de oliva virgen extra Oleosan (San Antonio Oeste).*
- *Vino Riesling Calfulen.*
- *Pera rionegrina para el falso caviar.*



# CARMESÍ SILVESTRE

Celeste Montenegro y Florencia Salas.

Instituto de Formación Docente Continua, San Antonio Oeste.

## INGREDIENTES

### MASA SABLAGE:

- 150 g de harina 0000
- 90 g de manteca
- 1 huevo y 1 yema
- 60 g de azúcar
- 20 g de nueces
- 20 g de avellanas
- Ralladura de limón c/n

### BAVAROIS DE VINO MALBEC:

- 126 cc de vino Malbec
- Ralladura de ½ naranja
- 50 g de azúcar
- 1 yema
- 150 g de crema de leche
- 5 g de gelatina sin sabor
- 20 cc de vino Malbec (para hidratar la gelatina)

### COULIS DE FRAMBUESA:

- 200 g de frambuesas
- 140 cc de vino Malbec
- 50 g de miel

### GANACHE DE FRAMBUESA:

- 100 g de frambuesas
- 100 g de chocolate blanco
- 50 g de crema de leche

*El postre rinde homenaje a los productos emblemáticos de Río Negro, región reconocida por sus viñedos patagónicos y la frescura de sus frutos rojos.*

*El vino Malbec Humberto Canale 2022 aporta notas frutales y suaves taninos, transformándose en una bavarois delicada y elegante. La frambuesa rionegrina —cultivada en clima frío y puro— aporta acidez y dulzura equilibrada, realzando el carácter fresco y aromático del vino.*

*La masa sablage, el coulis y la ganache de frambuesa, junto a nueces y avellanas de Viedma, crean un postre que combina texturas y sabores en perfecta armonía, reflejando el espíritu del territorio patagónico.*

## PROCEDIMIENTO

Masa sablage: mezclar harina, nueces, avellanas y manteca fría hasta formar arenado. Incorporar huevo, azúcar y ralladura.

Unir sin amasar. Enfriar 1 hora. Cortar, hornear a 180 °C por 5 minutos y enfriar.

Bavarois: calentar vino con ralladura y mitad del azúcar. Batir yemas con el resto, integrar y cocinar a baño maría hasta espesar. Agregar gelatina hidratada, enfriar, añadir crema batida y volcar en moldes. Refrigerar 3 horas.

Coulis: cocinar frambuesas, vino y miel hasta reducir. Enfriar.

Ganache: calentar crema, incorporar frambuesas, mezclar con chocolate derretido y refrigerar.

## MONTAJE:

Disponer base de sablage, cubrir con bavarois y decorar con ganache y coulis de frambuesa.

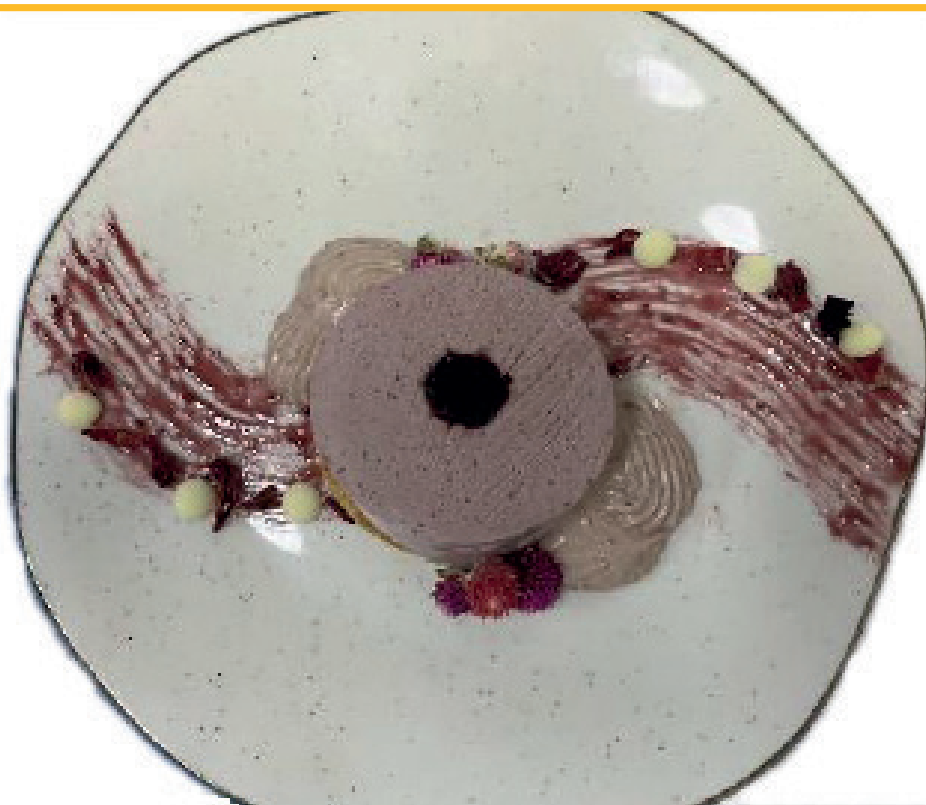


*Tiempo de preparación:*  
*1 hora y 30 minutos.*

*Rinde: (porciones)*  
*5-6 porciones.*

### **INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS**

- *Vino Malbec Humberto Canale (Alto Valle).*
- *Frambuesas “Don Alfredo” (El Bolsón).*
- *Nueces y avellanas “Olivas y Sabores” (Viedma).*
- *Miel patagónica.*



# CAMINO DE LA COSTA

Fernández Julián y Aguirrezabala Laura

Instituto de Formación Docente Continua en Educación Física –  
Tecnatura Superior en Gastronomía, Viedma.

*El plato es un homenaje a la tierra rionegrina, su diversidad productiva y la riqueza de sus sabores. Cada ingrediente cuenta una historia: la dulzura de la miel, la fuerza de los frutos secos, el carácter de los licores regionales y la frescura de la pescadilla, la manzana, la pera y los frutos rojos.*

*Refleja el mar, los valles y las chacras de Río Negro, integrando productos autóctonos en una experiencia sensorial que combina tradición, innovación y paisaje.*

## PROCEDIMIENTO

Marinar la pescadilla con miel, licor de durazno, sal y pimienta. Reservar.

Picar nueces y ajo, rallar el queso y mezclar con pan rallado para formar la costra. Sellar el pescado 3 minutos por lado y gratinar con la costra al horno.

Para el chutney, saltear cebolla y agregar manzana y pera. Incorporar miel, azúcar, vinagre y licor. Cocinar 30 minutos hasta reducir. Reservar.

Para la salsa holandesa, clarificar la manteca, batir las yemas con limón a baño maría hasta espumar e incorporar la manteca en hilo. Salpimentar.

Para la espuma, caramelizar los frutos rojos con azúcar, mixear con agua y lecitina, y batir en superficie hasta formar aire estable.

Para el coral, hervir la zanahoria, mixear con el resto de los ingredientes y cocinar la mezcla en sartén hasta formar el coral.

## MONTAJE:

Disponer la salsa holandesa como base, colocar la pescadilla con costra, acompañar con chutney, espuma de frutos rojos y coral comestible. Decorar con brotes o hierbas.

## INGREDIENTES

### PESCADILLA CON COSTRA DE NUEZ:

- 100 g de pescadilla
- 15 g de miel
- 10 g de sal y pimienta
- 50 g de licor de durazno

### COSTRA DE NUEZ:

- 20 g de nueces
- 10 g de ajo
- 20 g de pan rallado
- 25 g de queso azul

### CHUTNEY DE MANZANAS Y PERAS:

- 25 g de manzana
- 25 g de pera
- 30 g de vinagre de alcohol
- 50 g de licor Oso Viejo
- 35 g de azúcar morena
- 45 g de cebolla

### SALSA HOLANDESA:

- 90 g de manteca clarificada
- 2 yemas de huevo
- Jugo de limón c/n
- Sal y pimienta c/n

### ESPUMA COMESTIBLE:

- 30 g de frutos rojos
- 10 g de azúcar
- 300 g de agua
- 10 g de lecitina de soja

### CORAL COMESTIBLE:

- 20 g de aceite
- 10 g de harina
- 15 g de zanahoria
- Sal y pimienta c/n



*Tiempo de preparación:*  
40 minutos, guarnición 30 min.

*Rinde: (porciones)*  
1 porción.

### INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS

- *Pescadilla del Golfo San Matías.*
- *Frutas del Valle de Río Negro (manzana, pera).*
- *Miel rionegrina “Lihué”.*
- *Queso azul de producción regional.*
- *Licores artesanales “Oso Viejo”.*
- *Frutos rojos patagónicos.*



# MILANESA CIPOLITTANA

Tadeo Canosa Kunusch y Ángel López.

Instituto Superior de Educación Técnica Profesional, S. C. de Bariloche.

## INGREDIENTES

### MILANESA DE CAPÓN:

- 500 g de lomo de capón (o cuarto trasero)
- 2 huevos
- Sal y pimienta c/n
- Ajo y perejil c/n
- 8 g de mostaza Dijon
- 300 g de panko

### CHUTNEY DE TOMATE Y PERA:

- 1 pera Williams
- 1 cebolla común
- 35 g de miel
- 1 tomate
- 40 ml de vinagre
- 50 ml de vino blanco

### PURÉ BICOLOR:

- 250 g de papa
- 250 g de zapallo cabutia
- Sal, pimienta y nuez moscada c/n
- 2 yemas
- 80 ml de leche
- 50 ml de crema de leche
- 40 g de manteca
- 4 dientes de ajo negro
- Romero fresco c/n

### QUESO REGIONAL:

- Queso Patagonzola o semiduro Ventimiglia

*El plato 'Milanesa Cipolittana' rinde homenaje al Alto Valle rionegrino, integrando productos de la estepa y el valle en una reinterpretación gourmet de un clásico argentino. La carne de capón se combina con chutney de tomate y pera, queso regional y un puré bicolor de papa y zapallo infusionado con lavanda, logrando una experiencia visual y gustativa equilibrada. La preparación resalta los sabores del territorio a través de técnicas contemporáneas que realzan el valor de los ingredientes locales.*

## PROCEDIMIENTO

Filetear el lomo de capón o el cuarto trasero y golpear hasta 6 mm de espesor. Salpimentar.

Pasar por huevo batido con ajo, perejil y mostaza Dijon. Apanar con panko y reservar en frío.

Freír en abundante aceite hasta dorar.

Para el chutney, dorar la cebolla en manteca. Agregar la pera en cubos y el tomate concassé. Desglasar con vino blanco, reducir con vinagre y espesar con miel.

Cocinar las papas y el zapallo en horno. Hacer puré de papa con leche, manteca, yemas y condimentos. Reservar en manga.

Preparar puré de zapallo con crema de leche infusionada con lavanda. Formar coronas de puré de papa en placa y hornear 10 minutos. Rellenar con puré de zapallo y decorar con ajo negro y flores de romero.

## MONTAJE:

Colocar la milanesa frita en plato playo, cubrir con chutney y queso. Gratinar 5 minutos al grill. Servir junto con el puré bicolor.



*Tiempo de preparación:*  
*3 horas.*

*Rinde: (porciones)*  
*4 personas.*

### **INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS**

- *Capón de la Región Sur rionegrina.*
- *Peras del Alto Valle.*
- *Quesos Ventimiglia.*
- *Ajo negro patagónico.*
- *Miel y vino blanco regionales.*

## DESDE EL VIENTO EN LA MONTAÑA HASTA LA ESPUMA DEL MAR

Evangelina Monsalves y Luciana Pino

Centro de Especialización en Asuntos Económicos Regionales  
(CEAER) – Lamarque.

*El plato representa el espíritu rionegrino a través de un recorrido que une la estepa, el valle y el mar. El cordero, símbolo de la tierra patagónica, se acompaña con una costra de frutos secos y hierbas, papa rose al horno, tierra de manzana, gel de cerveza negra y espuma de sidra rosé. Cada elemento del plato busca expresar la diversidad productiva provincial y el equilibrio entre sabores, texturas y técnicas contemporáneas, en una experiencia que conecta paisaje y territorio.*

### PROCEDIMIENTO

Salpimentar el cordero y sellar a fuego fuerte durante 1 minuto por lado. Mezclar miel y mostaza para untar. Preparar un crocante con frutos secos, hierbas y huevo. Cubrir la superficie y hornear a 180 °C durante 10–12 minutos.

Cortar las papas finamente. Calentar manteca y crema con hierbas. Pincelar las láminas, superponer y enrollar. Hornear 15 minutos hasta dorar.

Mezclar frutos secos y manzana deshidratada molidos, tostar al horno 3 minutos y reservar.

Hervir cerveza negra, agregar agar-agar en forma de lluvia, retirar y dejar gelificar. Cortar en cubos pequeños.

Mezclar sidra con lecitina y batir con mixer hasta lograr espuma estable.

### MONTAJE:

Disponer el cordero con su costra, acompañar con papa rose, cubos de gel, tierra crocante y espuma de sidra rosé. Decorar con brotes frescos.

## INGREDIENTES

### CORDERO EN COSTRA:

- 200 g de pulpa de paleta de cordero
- 50 g de frutos secos “Olivas y Sabores”
- 50 g de mix de finas hierbas “Aromáticas del Alto Valle”
- 1 huevo
- Aceite de oliva “Viejo Puente Molina” c/n
- 2 cdas de mostaza Dijon “Quinto Sabor”
- 2 cdas de miel “Puras”
- Sal y pimienta c/n

### PAPA ROSE:

- 1 papa chica
- 2 cdas de manteca
- 2 cdas de crema de leche
- Hierbas frescas c/n
- Sal y pimienta c/n

### TIERRA CROCANTE:

- 20 g de frutos secos “Olivas y Sabores”
- 10 g de manzanas deshidratadas “Fruch”

### GEL DE CERVEZA NEGRA:

- 100 ml de cerveza negra “Rosa Blanca”
- 4 g de agar-agar

### ESPUMA DE SIDRA ROSÉ:

- 100 ml de sidra rosé “1888”
- 3 g de lecitina de soja



*Tiempo de preparación:*  
45 minutos

*Rinde: (porciones)*  
1 porción.

### INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS

- *Cordero patagónico.*
- *Frutos secos "Olivas y Sabores".*
- *Hierbas del Alto Valle.*
- *Aceite de oliva "Viejo Puente Molina".*
- *Cerveza negra "Rosa Blanca".*
- *Sidra rosé "1888".*
- *Manzana deshidratada "Fruch"*



# LA DOBLE S

Steven Moreira y Sofia Montelpare.

Centro de Especialización en Asuntos Económicos Regionales  
(CEAER) – Lamarque.

*Estos canelones fueron elaborados con el objetivo de destacar y poner en valor los diversos recursos que ofrece la Patagonia Argentina, en especial la provincia de Río Negro.*

## PROCEDIMIENTO

**Relleno:** Cortar el ojo de bife en cubos pequeños, enharinar y sellar en una sartén con un poco de manteca o aceite. Retirar la carne y en la misma sartén sofreír la cebolla, la zanahoria y el puerro picados finamente. Incorporar nuevamente la carne, añadir el vino tinto y cocinar a fuego bajo hasta que la carne esté tierna y los líquidos se hayan concentrado, esto puede tardar aproximadamente 30 min. Dejar enfriar, separar los jugos y reservar en una mamadera (filtrarlo) para luego mixear la carne junto con las verduras y un poco del jugo apartado hasta que quede una pasta. Reservar. Dorar avellanas cortadas de una manera grande y agregarla al relleno.

**Pasta:** Hacer una masa con la harina, los huevos, el cacao y la pizca de sal. Amasar hasta obtener una textura lisa y dejar descansar 20 min en la heladera. Luego estirar la masa fina y cortar en rectángulos. Cocinar en abundante agua a 100°, con sal durante 1-2 minutos, retirar y pasar por agua fría para cortar la cocción. Reservar sobre un paño seco.

**Salsa bechamel:** Derretir la manteca en una cacerola. Agregar la harina y cocinar un minuto sin que tome color. Incorporar la leche caliente poco a poco, batiendo constantemente hasta obtener una salsa cremosa. Condimentar con sal, pimienta y las hierbas aromáticas.

**Armado de los canelones:** Colocar una porción de relleno en cada rectángulo de pasta y enrollar formando los canelones. Acomodar tres canelones por plato.

## PRESENTACIÓN:

Cubrir los canelones con una capa de salsa bechamel. Terminar con un hilo de la reducción del fondo de cocción por encima y decorarlo con flores comestibles o hierbas frescas.

## INGREDIENTES

### PARA EL RELLENO:

- 500 g de ojo de bife.
- 1u cebolla.
- 1u zanahoria.
- 1u puerro.
- 1u vaso de vino tinto.
- Harina c/n.
- Aceite o manteca c/n.
- Condimentos a gusto (sal, pimienta, nuez moscada, laurel, etc.).
- Avellanas.

### PARA LA PASTA:

- 200 g de harina 0000.
- 2u huevos.
- Pizca de sal.
- 10gr de cacao.

### PARA LA SALSA BECHAMEL:

- 40 g de manteca.
- 40 g de harina.
- 500 ml de leche.
- Sal y pimienta c/n.
- Hierbas aromáticas c/n.

### PARA LA REDUCCIÓN:

- Fondo de cocción de la carne (vino y jugos reducidos).



*Tiempo de preparación:*

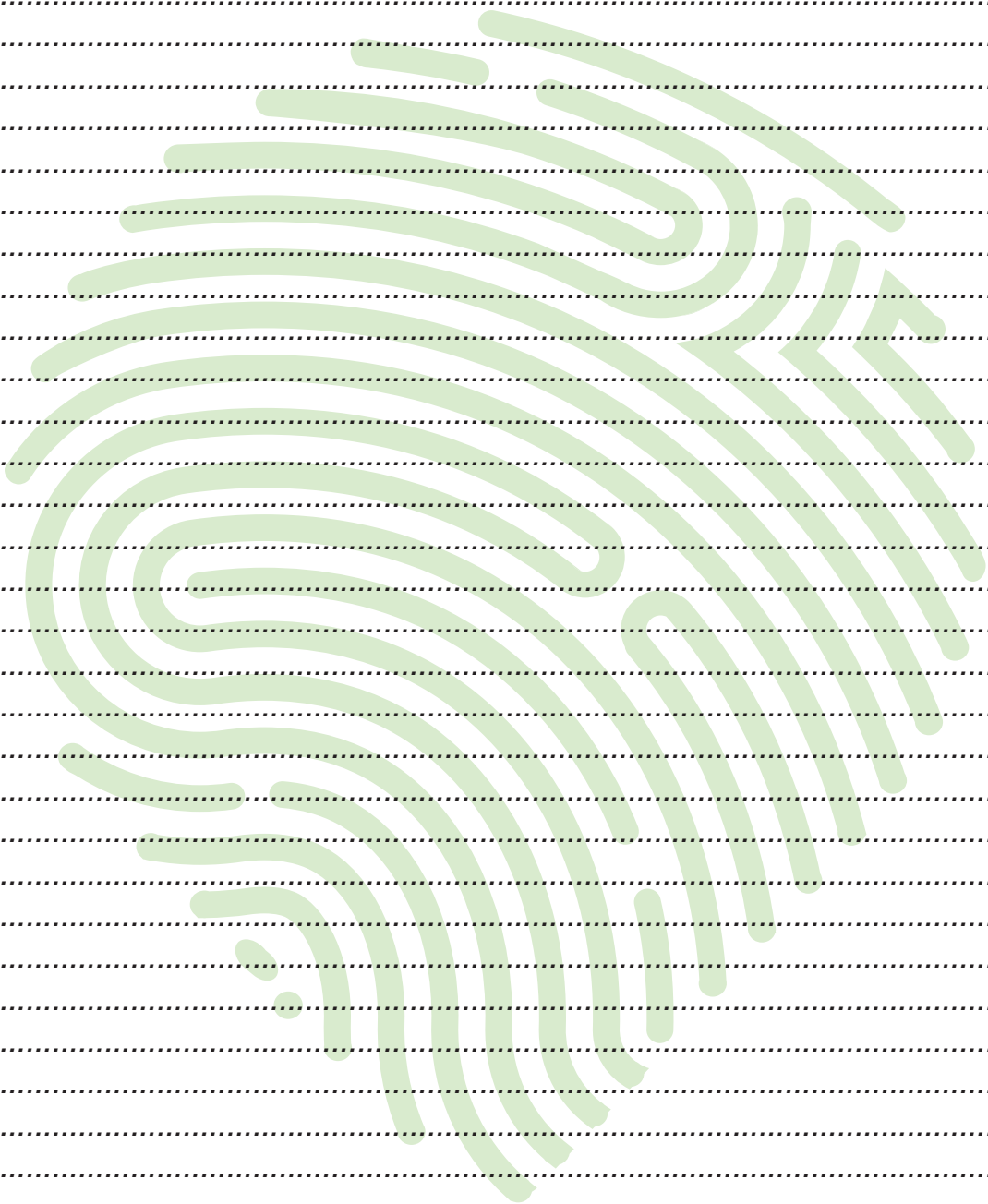
*Rinde: (porciones)  
2 personas*

### **INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS**

- *Aceite de oliva Oleosan de San Antonio Oeste.*
- *Ojo de bife proveniente de animales criados en la provincia.*
- *Hierbas aromáticas del Alto Valle.*
- *Avellanas de Olivos y Sabores.*
- *Vino Calfulén elaborado en Luis Beltrán.*
- *Hortalizas de Lamarque.*



NOTAS:



# POSTRES



# DULCE VALLE

Gambarte Milagros y Rubio Evelyn

Instituto de Formación Docente Continua, San Antonio Oeste.

## INGREDIENTES

### CHOUX CRAQUELIN:

- 50 g de manteca.
- Sal c/n.
- 75 g de harina 0000.
- 2 huevos.
- 125 ml de agua o leche.

### PARA EL CRAQUELIN:

- 50 g de manteca.
- 60 g de azúcar mascabo.
- 60 g de harina 0000.

### CREMA CHANTILLY DE MENTA:

- 200 ml de crema de leche.
- 30 g de azúcar impalpable.
- 1 ralladura de limón.
- Menta c/n.

### CREMA DE FRUTOS SECOS:

- 100 g de pasta de frutos secos (nueces o avellanas).
- 250 ml de leche.
- 50 g de azúcar.
- 20 g de fécula de maíz.
- 2 yemas.
- 30 g de manteca.

### RELLENO DE MANZANA A LA SIDRA:

- 2 manzanas verdes Granny Smith.
- 30 g de manteca.
- 40 g de azúcar.
- 80 ml de sidra.
- Canela c/n.

*El plato representa la dulzura y frescura de los productos del Alto Valle de Río Negro, combinando técnica pastelera y sabores autóctonos. La preparación fusiona una masa choux craquelin rellena con crema de frutos secos, crema chantilly de menta y un centro de manzana a la sidra, evocando la identidad frutal de la región.*

*El resultado es un postre equilibrado en texturas, aromas y temperaturas, que refleja la innovación gastronómica provincial mediante el uso de ingredientes locales de alta calidad.*

## PROCEDIMIENTO

En una olla, hervir agua, manteca y sal. Agregar harina de golpe y mezclar hasta formar una masa que se desprege de las paredes.

Pasar a un bowl, incorporar los huevos de a uno hasta lograr textura lisa y fluida. Colocar en manga y formar bolitas sobre placa.

Para el craquelin, mezclar manteca, azúcar mascabo y harina. Estirar y cortar discos del tamaño de cada choux. Colocar sobre cada pieza y hornear a 180 °C por 30 minutos hasta dorar. Batir la crema con el azúcar, la ralladura de limón y la menta hasta punto firme. Reservar en manga.

Calentar la leche, aparte batir yemas, azúcar y fécula. Incorporar la leche caliente y volver al fuego hasta espesar. Añadir la pasta de frutos secos y la manteca. Enfriar y pasar a manga.

Saltear las manzanas en cubos con manteca y azúcar. Desglasar con sidra, aromatizar con canela y reducir hasta glasear. Enfriar.

## MONTAJE:

Cortar el choux y rellenar con la crema de frutos secos, el relleno de manzana a la sidra y la chantilly de menta. Decorar con hojas de menta fresca y azúcar impalpable.



*Tiempo de preparación:*  
40 minutos.

*Rinde: (porciones)*  
2 personas

### INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS

- *Manzanas del Alto Valle de Río Negro.*
- *Sidra artesanal rionegrina.*
- *Menta y nueces locales.*
- *Manteca y crema de producción regional.*



# BARIMISÚ

Tadeo Canosa Kunusch y Ángel López.

Instituto Superior de Educación Técnica Profesional, S. C. de Bariloche.

*El postre reinterpreta el clásico tiramisú integrando productos característicos de la región andina rionegrina. Combina vainillas con harina de rosa mosqueta, crema de chocolate blanco barilocheño y frutos secos teñidos con tinta de calamar. La preparación busca representar las cuatro regiones de la provincia: la rosa mosqueta de la cordillera, el chocolate de Bariloche, la cerveza negra del valle y la tinta de calamar de la costa, uniendo tradición y territorio en un postre moderno y simbólico frutal de la región. El resultado es un postre equilibrado en texturas, aromas y temperaturas, que refleja la innovación gastronómica provincial mediante el uso de ingredientes locales de alta calidad.*

## PROCEDIMIENTO

Batir la mitad del azúcar con las claras y la otra mitad con las yemas. Integrar en forma envolvente junto con las harinas tamizadas. Colocar en manga con pico liso y formar las vainillas sobre papel manteca. Espolvorear con azúcar, rociar con agua y hornear a 170 °C durante 10 minutos hasta dorar ligeramente. Preparar un café con 50 % de cerveza Stout y dejar enfriar.

Para la crema, batir las yemas con la mitad del azúcar a baño maría hasta que estén espumosas. Batir el mascarpone por separado y la crema con el resto del azúcar a  $\frac{3}{4}$  punto. Incorporar el chocolate blanco derretido, unir con el mascarpone y finalmente integrar la crema batida. Enfriar.

Tostar y triturar los frutos secos. Teñir con tinta de calamar hasta obtener color oscuro. Dejar secar y volver a procesar.

## ARMADO:

En copas de whisky, disponer una base de vainillas embebidas en el café con cerveza, cubrir con crema, repetir las capas y finalizar con una capa de crema al ras. Espolvorear el polvo de frutos secos sobre una plantilla con la silueta de la provincia de Río Negro.

## INGREDIENTES

### VAINILLAS:

- 100 g de azúcar
- 4 huevos
- 100 g de harina 0000
- 10 g de harina de rosa mosqueta
- Café c/n
- Cerveza negra Stout c/n

### CREMA:

- 250 g de queso mascarpone
- 3 yemas
- 80 g de azúcar
- 250 ml de crema de leche
- 100 g de chocolate blanco barilocheño

### POLVO DE FRUTOS SECOS:

- 50 g de almendras
- 50 g de avellanas
- Tinta de calamar rionegrino c/n



*Tiempo de preparación:*  
*2 horas (más tiempo de enfriado).*

*Rinde: (porciones)*  
*4 personas.*

### **INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS**

- *Rosa mosqueta patagónica.*
- *Chocolate blanco de Bariloche.*
- *Tinta de calamar del Golfo San Matías.*
- *Cerveza negra artesanal del Alto Valle.*
- *Frutos secos regionales.*

# CARROT CAKE PATAGÓNICA.

*Maria Belen Bonthuis y Sofía Beltrán.*

Centro de Especialización en Asuntos Económicos Regionales  
(CEAER) – Lamarque.

*Al innovar esta torta se tuvo en cuenta un ingrediente poco utilizado en la pastelería como el aceite de oliva de Oleosan, lo que aporta sabor, aroma y humedad junto con las peras y manzanas del valle medio. Además se utilizaron productos como las nueces de Olivas y Sabores, y la miel de Puras de la localidad de Choele Choel. Las frutas y las zanahorias en la decoración son comestibles, realizadas con fondant.*

*Se eligió el maridaje perfecto junto a los blend de Té del Río, una infusión a base de rosa mosqueta, manzana, pera y avellanas provenientes de la capital de Río Negro.*

*La CARROT CAKE PATAGÓNICA es más que una receta: es una invitación a valorar nuestra matriz productiva y a reconocer, en cada ingrediente, la identidad y el sabor que nos brinda la provincia de Río Negro.*

## PROCEDIMIENTO

Precalentar el horno a 180 ° C.

Preparar el molde desmontable de 20 cm de diámetro con papel manteca, enharinado y en mantecado.

Colocar el aceite de oliva en un bol y batir con el azúcar mascabo y la azúcar blanca hasta que la preparación quede homogénea. Agregar la miel, mezclar. Incorporar los huevos de a uno, batiendo en cada adición. Adicionar la esencia de vainilla. Integrar y reservar la preparación.

Lavar, pelar y rallar las zanahorias, la manzana y la pera e incorporar a la preparación anterior.

En otro bol, tamizar los secos: la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la canela, incorporar a la preparación anterior. Integrar.

Añadir la preparación en el molde, hornear por 30 a 40 min. o hasta que al pinchar la preparación con un palillo este salga seco.

Dejar enfriar a temperatura ambiente y luego llevar a la heladera un tiempo para que sea fácil de manipular.

Para el frosting batir la manteca pomada e incorporar el azúcar impalpable y por último el queso crema, mezclar y obtener una crema cremosa. Reservar por unas horas en la heladera.

## INGREDIENTES

- Aceite de oliva 270 cc.
- Azúcar mascabo 170 g.
- Azúcar blanca 100 g.
- Huevos 3 unidades.
- Esencia de vainilla 1 cucharadita.
- Zanahoria rallada 300 g.
- Manzana rallada 100 g.
- Pera rallada 100 g.
- Harina 0000 refinada 300 g.
- Miel 1 cucharada.
- Polvo de hornear 7 g.
- Bicarbonato de sodio 7 g.
- Canela 1 cucharadita.
- Nueces picadas 150 g.

### RELLENO Y CUBERTURA.FROSTING:

- Manteca 200 g.
- Azúcar impalpable 200 g.
- Queso crema 300 g.



## ARMADO:

Desmoldar la torta, cortar en dos, así podemos rellenar dos veces con el frosting. Cubrir la torta en su totalidad de manera quede semidesnuda. Decorar con nueces picadas.

*Tiempo de preparación:*  
40 minutos.

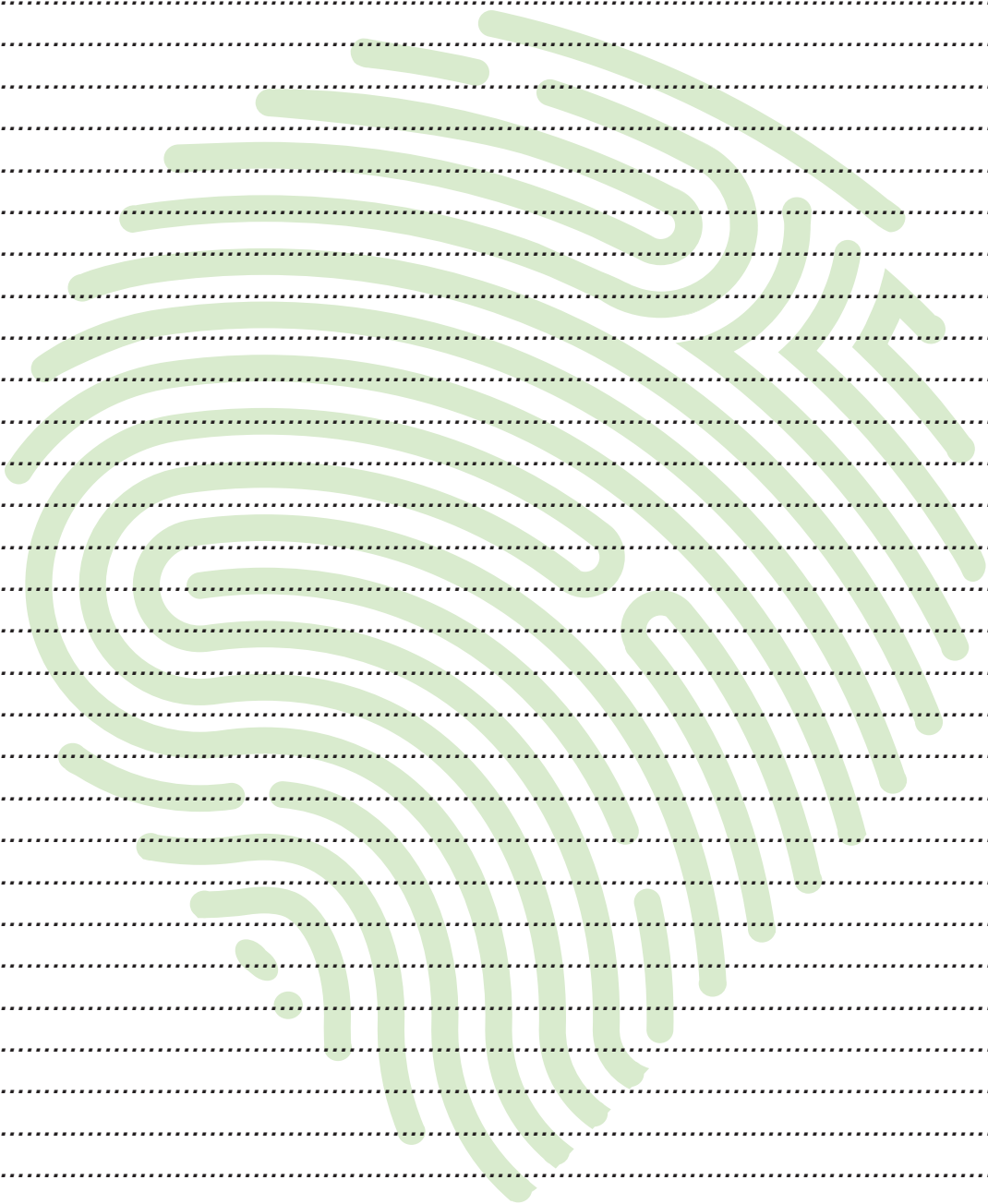
*Rinde: (porciones)*  
2 personas

## INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS

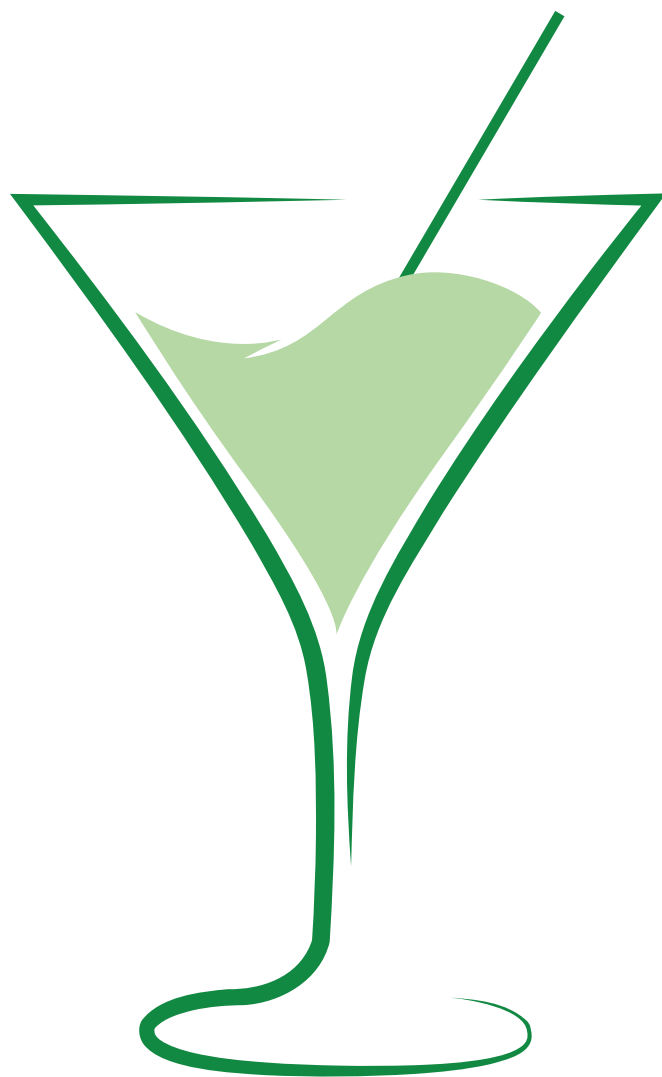
- *Aceite de oliva de Oleosan.*
- *Peras y manzanas del Valle Medio.*
- *Nueces de Olivas y Sabores.*
- *Miel de Puras de la localidad de Choele Choel.*
- *Blend de Té del Río proveniente de la capital de Río Negro.*



NOTAS:



# CÓCTELES



# REFLEJO RIONEGRINO

Alejandra A. Curapil y Pamela Álvarez.

Instituto Técnico Superior San Antonio Oeste

*El cóctel 'Reflejo Rionegrino' nace como una reinterpretación líquida del paisaje provincial. Combina hierbas, flores y frutas autóctonas mediante procesos de maceración y fermentación, evocando el alma del territorio. Su perfil es fresco, complejo y aromático, con equilibrio entre dulzor, acidez y notas herbales.*

## PROCEDIMIENTO

- Preparar almíbar con 500 ml de agua y el azúcar. Incorporar hierbas, flores y el resto del agua. Macerar 8 horas, filtrar y conservar en frasco de vidrio.
- Cortar las manzanas en gajos y fermentar con enebro y sal durante 7 días. Extraer el líquido, añadir azúcar, completar con agua y fermentar 4 días más. Refrigerar.
- Integrar jugo y crema, cargar el sifón con  $N_2O$ , batir y reservar en frío.

## SERVICIO:

- En vaso old fashion frío, colocar 2 oz del vermouth rionegrino, 2 rocas de hielo y completar con la gaseosa lactofermentada. Integrar con cuchara mezcladora y coronar con la crema de manzana.

*Tiempo de preparación*

*Bebida: 7 días (fermentación) + 3 horas (maceración).*

*Montaje: 3 minutos.*

*Rinde: (porciones)*

*1 persona.*

## INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS

- Manzanas Pink Lady del Alto Valle.
- Enebro de la Comarca Andina.
- Hierbas y flores del Alto Valle y San Antonio Oeste.
- Sal marina artesanal del Golfo San Matías.

## INGREDIENTES

### APERITIVO MACERADO

- 15 g de ajeno
- 15 g de enebro
- 15 g de hibiscus
- 15 g de jarilla
- 2 cáscaras de cítricos
- 150 g de azúcar
- 1 L de agua filtrada

### GASEOSA LACTOFERMENTADA DE MANZANAS Y ENEBRO

- 2 manzanas Pink Lady
- 5 bayas de enebro
- 2% de sal marina (del peso de las manzanas)
- 400 ml de agua filtrada
- 70 g de azúcar

### CREMA DE MANZANA AL SIFÓN

- 70 ml de jugo de manzana
- 190 g de crema de leche



# ATARDECER EN LA BAHÍA

*María Goicochea y Vanesa Brione .*

Instituto de Formación Docente Continua, San Antonio Oeste.

*El cóctel acompaña la propuesta 'Merluza del Golfo'. Su composición combina el dulzor y las notas cítricas de la pera con la frescura del vino espumante rionegrino, evocando el paisaje costero al atardecer.*

## PROCEDIMIENTO

- Colocar hielo en vaso alto o tipo Collins.
- Incorporar el vermut y el vino espumante.
- Completar con agua tónica fría.
- Integrar suavemente con cuchara mezcladora.
- Decorar con ralladura de lima y rodaja de pera.

*Tiempo de preparación  
5 minutos.*

*Rinde: (porciones)  
1 persona.*

## INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS

- *Vino espumante Humberto Canale (Alto Valle).*
- *Peras golden del Valle de Río Negro.*
- *Miel y cítricos de producción regional.*

## INGREDIENTES

- Hielo c/n
- 2 oz de vermut
- 3 oz de vino espumante extra seco Humberto Canale
- Ralladura de lima
- Agua tónica c/n

### DECORACIÓN:

- Rodaja de pera fresca.



# COSTERITO

Arnaldo Ramírez y Noelia Marzullo.

Instituto Técnico Superior San Antonio Oeste.

*El cóctel evoca los colores y aromas del mar y el valle. Sus estratos visuales representan las capas del fondo marino, combinando la dulzura de la fruta, el amargor herbal y la frescura del frizzé.*

## PROCEDIMIENTO

- Congelar un cubo de puré con la mezcla de pera y manzana rallada.
- Preparar jarabe: hervir hojas de carqueja hasta obtener infusión ámbar, agregar miel, disolver y enfriar.
- En una copa alta, verter granadina en la base. Incorporar el cubo congelado de puré de frutas. Añadir el jarabe de carqueja con miel y el vodka. Completar con Frizzé Blue frío.
- Decorar con rodaja o flor de pera, o flor de carqueja.

*Tiempo de preparación:  
5 minutos.*

*Rinde: (porciones)  
1 persona.*

## INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS

- Manzanas y peras del Alto Valle.
- Miel rionegrina.
- Hierba carqueja de producción local

## INGREDIENTES

- 100 g de pera rallada
- 100 g de manzana rallada
- 30 g de miel
- 10 g de carqueja
- ½ oz de jarabe de carqueja y miel
- 1 oz de vodka
- 1 oz de granadina
- Frizzé Blue c/n



# CÓCTEL MAPU PÜTRAWE ("COPA DE LA TIERRA")

*Espíndola Caterina y Lorenzo Carla*  
Instituto Técnico Superior San Antonio Oeste.

*El cóctel une el mar y la tierra a través del equilibrio entre el vino Sauvignon Blanc, el tomillo silvestre y el jugo de manzana verde. Es una bebida fresca y aromática que simboliza la conexión entre la naturaleza y la cultura rionegrina.*

## PROCEDIMIENTO

- Colocar hielo en una copa.
- Añadir el vino, la infusión y el jarabe de tomillo.
- Completar con jugo de manzana verde.
- Mezclar suavemente con cuchara mezcladora.
- Decorar con ramita de tomillo o gajo de manzana.

*Tiempo de preparación:  
5 minutos.*

*Rinde: (porciones)  
1 persona.*

## INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS

- *Vino Sauvignon Blanc del Alto Valle.*
- *Tomillo silvestre de la Región Sur.*
- *Manzana verde del Valle de Río Negro.*

## INGREDIENTES

- 90 ml de vino blanco Sauvignon Blanc bien frío.
- 30 ml de infusión de tomillo silvestre (enfriada).
- 20 ml de jugo de manzana verde natural.
- 20 ml de jarabe de tomillo silvestre.
- Hielo en cubos.



# INFUSIÓN PATAGÓNICA FRUTAL

Celeste Montenegro y Florencia Salas.

Instituto de Formación Docente Continua, San Antonio Oeste.

*La infusión aporta frescura, color y elegancia, realzando las notas frutales del Malbec y la frambuesa. Su mezcla de hierbas y flores típicas de la región equilibra acidez y dulzura, potenciando el perfil aromático del postre.*

## PROCEDIMIENTO

- Calentar 1 litro de agua hasta romper hervor.
- Apagar el fuego, agregar todas las hierbas y flores.
- Tapar y dejar infusionar 7–8 minutos.
- Colar y servir tibia o fría con miel.

*Tiempo de preparación:  
10 minutos.*

*Rinde: (porciones)  
4–6 personas.*

## INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS

- Rosa mosqueta y flores de sauco patagónicas.
- Miel rionegrina.
- Hierbas aromáticas del Alto Valle.

## INGREDIENTES

- 2 cdas de hibiscus
- 1 cda de rosa mosqueta seca
- 1 cda de cedrón
- 1 cdita de flores de sauco
- Menta peperina o menta común
- Miel c/n



# CÓCTEL DE FRUTOS ROJOS CON SUSPIROS DEL MAR

Fernández Julián y Aguirrezabala Laura

Instituto de Formación Docente Continua en Educación Física – Tecnicatura Superior en Gastronomía, Viedma

## INGREDIENTES

- 50 g de frutos rojos
- 2 oz de licor Oso Viejo
- 3 oz de agua tónica
- 15 g de sal marina
- 1 oz de licor de durazno
- 1 rama de canela
- Miel c/n
- Hielo c/n

*El cóctel 'Frutos Rojos con Suspiros del Mar' acompaña el plato 'Camino de la Costa' y busca reflejar la fusión entre el mar y los valles rionegrinos. Combina la acidez de los frutos rojos con la dulzura de la miel y el carácter de los licores regionales, creando una bebida equilibrada, fresca y aromática que evoca la identidad costera y frutal de Río Negro.*

## PROCEDIMIENTO

- Ahumar el vaso con una rama de canela.
- Pincelar los bordes con miel y pasarlos por sal marina.
- Refrescar el vaso con hielo y descartar el exceso de agua.
- Incorporar los frutos rojos, los licores y completar con agua tónica.
- Decorar con una ramita de canela y frutos frescos.

*Tiempo de preparación:  
10 minutos.*

*Rinde: (porciones)  
1 persona.*

## INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS

- Frutos rojos patagónicos.
- Licores artesanales "Oso Viejo".
- Miel rionegrina "Lihué".
- Sal marina del litoral atlántico.



# CÓCTEL PATAGÓNICO

*Evangelina Monsalves y Luciana Pino*

Centro de Especialización en Asuntos Económicos Regionales  
(CEAER) – Lamarque.

*El cóctel combina los aromas frutales y herbales de la región. Integra frambuesas, manzana y sidra artesanal, logrando un equilibrio entre dulzor y acidez que refleja la frescura del territorio rionegrino.*

## PROCEDIMIENTO

- Colocar hielo en una copa y girar para enfriar.
- Incorporar el almíbar de frambuesa, el jugo de manzana y el gin.
- Completar con sidra rosé fría.
- Integrar suavemente con cuchara mezcladora.
- Decorar con frambuesas frescas y hojas de menta.

*Tiempo de preparación:  
5 minutos.*

*Rinde: (porciones)  
1 persona.*

## INSUMOS RIONEGRINOS DESTACADOS

- *Frambuesas del Valle Medio.*
- *Sidra rosé “1888”.*
- *Jugo de manzana del Alto Valle.*
- *Hierbas y botánicos patagónicos utilizados en el gin artesanal.*

## INGREDIENTES

- 1 oz de almíbar de frambuesa
- 1 oz de jugo de manzana
- 1 oz de gin artesanal
- 3 oz de sidra rosé “1888”
- Hielo c/n
- Frambuesas y hojas de menta para decorar



*Este recetario, producto final del Primer SEMINARIO Punto Río Negro de la provincia con foco en la valorización de nuestros insumos, materias primas y productos con valor agregado, fue creado gracias a los estudiantes que pensaron y compartieron sus recetas con pasión y entusiasmo, a los docentes que guiaron y apoyaron, a los capacitadores, a los jurados del concurso previo, y a todo el equipo técnico tanto de la Agencia de Desarrollo de RN, como a la Dirección de Nivel Superior de la provincia y del Ministerio de Desarrollo Económico y Productivo. Esperamos que pueda ser recreado año a año por nuevos estudiantes, para continuar reflejando la inmensa riqueza agro productiva de Río Negro.*





# punto

**RÍO NEGRO**



Agencia de  
**DESARROLLO  
ECONÓMICO**  
Río Negro



Gobierno **Río Negro**