

MichellleonBell  
*food & travel*

# RECETARIO



*Disfruta de una experiencia gourmet única  
con las recetas de Bottega Culinaria.*

[www.michellleonbell.com](http://www.michellleonbell.com)



@michellleonbell



## Bottega Culinaria

Bottega Culinaria es un espacio novedoso: una tienda gourmet y restaurante, donde puedes disfrutar de una verdadera experiencia culinaria, tanto para los expertos en las artes gastronómicas como para amateurs que gustan de la buena comida.

Es un lugar diseñado para facilitarle la vida de los clientes ya que en la tienda puedes comprar productos saludables frescos y caseros, desde una variedad de ensaladas y dips ya preparados, productos importados, vinos, quesos hasta más de ocho variedades de aceitunas frescas.

Bottega es a dónde ir cuando tienes una cena en casa y quieres sorprender a tus invitados.



Enchiladas

hongos

## Enchiladas light de panela y hongos

### INGREDIENTES

- 3 claras de huevo
- 3 bastones de queso panela
- 1 frasco de salsa de chipotle quemado Bottega Culinaria
- 1 taza de espinaca cruda fileteada
- 1 taza de champiñones fileteados
- 1 diente de echalotte finamente picado
- 1 cucharada de cilantro finamente picado
- PAM (sustituto de aceite de oliva)
- Sal
- Pimienta negra
- 1 puñito de queso panela rallado
- 1 hoja de cilantro

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Rociar PAM en un sartén pequeño y poner a calentar. Una vez caliente agregar una clara de huevo, repartiéndola en el sartén, dorar ligeramente de un lado y voltear creando una especie de crepa. Repetir tres veces para tener las tres crepas.
2. En otro sartén poner a asar los 3 bastones de queso panela y reservar.
3. Agregar PAM a un sartén o cacerola y poner al fuego, una vez caliente agregar el echalotte finamente picado y dejar cocinar a que tome un color transparente. Agregar los champiñones fileteados y espinacas y saltearlos. Una vez que hayan reducido agregar sal y pimienta al gusto.
4. Verter la salsa chipotle quemada Bottega Culinaria en una olla pequeña y calentar.

Para el montaje: Tomar una de las crepas y rellenarla con un bastón de queso panela y un poco de la mezcla de hongos y espinaca, enrollar en forma de taco. Repetir esta acción hasta tener las tres piezas rellenas. Servir en plato extendido o cazuela y salsear con la salsa caliente. Espolvorear el queso panela rallado y decorar con una hoja de cilantro.



Huevos

Alta

## Huevos Milpa Alta

### INGREDIENTES

- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 puñito de cebolla finamente picada
- 2 nopalitos en cubos
- 1 rebanada gruesa de panela en cubos
- 2 huevos
- 1 chorrito de leche
- 1 frasco de salsa pasilla Bottega Culinaria
- Sal y pimienta

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Agregar a un sartén el aceite y dejar calentar, agregar la cebolla y dejar cocinar a que tome un color transparente.
2. Agregar los nopalitos en cubos y dejar cocinar.
3. Agregar los cubos de queso panela y dejar asar.
4. En un recipiente hondo incorporar los huevos, un chorrito de leche, sal y pimienta. Revolver con tenedor para formar una mezcla homogénea.
5. Incorporar los huevos al sartén mezclando, dejar cocinar.
6. Verter  $\frac{1}{2}$  taza de salsa pasilla Bottega Culinaria al sartén e incorporar bien.
7. Servir en plato hondo o cazuela de barro.



Queso

horno

## Queso panela al horno

### INGREDIENTES

- 1/2 cucharadita de aceite
- 2 nopalitos
- 1 rebanada gruesa de queso panela
- 1/4 taza de salsa serrano Bottega Culinaria
- 1 puñito de ajonjolí negro
- 1 hoja de cilantro

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Agregar el aceite a un sartén y dejar calentar.
2. Asar por ambos lados los nopales en comal.
3. Cortar el queso panela formando una rodaja.
4. En un refractario o cazuela colocar los nopales y encima la rodaja de queso, verter la salsa serrano Bottega Culinaria y meter al horno durante 15-20 minutos en 180° C.
5. Decorar con ajonjolí negro y la hoja de cilantro.



Enchi

blano

## Enchiladas de mole poblano

### INGREDIENTES

- 3 tortillas de maíz
- 1/4 taza de aceite de oliva
- 2 puños de queso Oaxaca deshebrado
- 1/3 taza de mole poblano Bottega Culinaria
- 1/4 taza de agua
- 1 puñito de queso panela rallado
- 3 aros de cebolla morada
- 1 hoja de cilantro

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Verter el aceite en un sartén pequeño y dejar calentar. Freír allí las 3 tortillas.
2. A 2 tortillas se les pone un puño de queso Oaxaca y se colocan sobre el comal hasta que el queso se derrita.
3. Servir en plato extendido creando una torre. Primero se colocan las 2 tortillas con queso, una encima de la otra y se tapan con la tercera tortilla.
4. En una olla calentar el mole Bottega Culinaria con el agua para rebajarlo.
5. Salsear el mole sobre la torre de tortillas y cubriendo todo el plato.
6. Decorar con el queso rallado, los aros de cebolla morada y la hoja de cilantro.



Tostadas

ahumado

## Tostadas light de atún ahumado

### INGREDIENTES

- 3 tostadas Hornisana (De venta en Bottega Culinaria)
- 1/2 aguacate
- 1/4 limón amarillo
- Sal
- 1 domo de atún ahumado arriero Bottega Culinaria
- 1 puño de lechuga orejona fileteada
- 1 chile guajillo

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Colocar las 3 tostadas en un plato extendido (alargado)
2. En un recipiente agregar el medio aguacate, exprimir el limón y agregar la sal, machacar creando una masa homogénea como guacamole
3. Servir el guacamole dividiéndolo entre las 3 tostadas.
4. Agregar el atún ahumado sobre el guacamole y copetearlas con la lechuga.



Mac

brócoli

## Mac & cheese con brócoli

### INGREDIENTES

- 50 gramos de coditos Voiello (De venta en Bottega Culinaria)
- 1 puño de sal de grano
- Agua caliente
- Aceite de olivo
- 100 gramos de brócoli (solo el arbolito)
- 3 cucharadas de salsa parmesano Bottega Culinaria
- 1/4 taza de leche entera
- 1 puñito de parmesano rallado
- 1 puñito de panko (pan rallado)

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Poner a hervir el agua en una olla mediana con la sal de grano.
2. Agregar la pasta una vez que el agua este hirviendo.
3. Retirar la pasta cuando esté al dente, escurrir (no enjuagar), conservando el agua. Rociar sobre la pasta un poco de aceite de olivo.
4. En el agua reservada, agregar el brócoli durante 3 minutos y escurrir.
5. En otra olla poner a calentar la salsa parmesano y agregar la leche gradualmente hasta que conforme una crema consistente.
6. Servir la pasta y el brócoli en un refractario o recipiente horneable. Encima se le vierte la salsa caliente, espolvorea el parmesano y panko y meter al horno a gratinar.



*Panini*

*caprese*

## Panini Caprese

### INGREDIENTES

- 1 pieza de focaccia Bottega Culinaria
- 2 cucharaditas de pesto de albahaca Bottega Culinaria
- 3 rebanadas de queso Mozzarella fresco
- 2 rodajas de jitomate bola
- 10 gramos de arúgula
- 6 hojas de albahaca

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Abrir la focaccia y untarle el pesto a la tapa de abajo.
2. Colocar el queso sobre el pesto y después el jitomate, agregar la arúgula, esparcir las hojas de albahaca y tapar el panini.
3. Cortar en diagonal y servir.



## Panini prosciutto y parmesano

### INGREDIENTES

- 1 pieza de focaccia Bottega Culinaria
- 2 cucharaditas de mermelada de higo al vino tinto Bottega Culinaria
- 80 gramos de prosciutto
- 6 rebanadas delgadas de parmesano
- 10 gramos de arúgula
- Aceite de oliva

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Abrir la focaccia y untarle a la tapa de abajo la mermelada de higo.
2. Agregar el prosciutto, las lajas de parmesano, y la arúgula y rociar un poco de aceite de oliva, cerrar.



Avoca

toast

## Avocado & salmon toast

### INGREDIENTES

- 1 rebanada de pan rústico Bottega Culinaria
- Aceite de olivo
- ½ limón amarillo
- ½ aguacate
- Sal
- 10 gramos de arúgula
- 50 gramos de salmón ahumado
- Brotes de arúgula

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Rociar aceite de olivo en la rebanada de pan y hornear por 5 minutos a 180° grados.
2. Tomar el medio limón y sacar 2 rebanadas, reservar.
3. En un recipiente machacar el aguacate y agregar el resto del limón y la sal creando un guacamole.
4. Untar el guacamole en el pan.
5. Agregar la arúgula.
6. Servir el salmón sobre la arúgula.
7. Rociar aceite de oliva y decorar con las 2 rodajas de limón y brotes de arúgula.



Wrap

enchilado

## Wrap de pescado enchilado

### INGREDIENTES

- 1 filete de robalo
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- 3 cucharadas de salsa Barra Vieja Bottega Culinaria
- 1 tortilla para wrap
- 1 cucharada de mayonesa
- 3 hojas de lechuga orejona
- 4 rebanaditas de aguacate
- 10 hojas de cilantro

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Sazonar el robalo con sal y pimienta, para después cocinarlo en un poco de aceite de oliva.
2. Una vez cocido, desmenuzar el pescado y agregar la salsa Barra Vieja, volver al sartén a que dore un poco.
3. Por otra parte, untar la mayonesa en la tortilla que servirá para el enrollado, agregar las lechugas, aguacate, cilantro y el pescado.
4. Cerrar metiendo primero las puntas exteriores y luego dándole forma de taco metiendo las puntas. Para cerrarlo bien, poner el taco en un comal caliente, con ello será más fácil sellarlo.
5. Cortar en diagonal.