

MichellleonBell
food & travel

RECETARIO



*Disfruta de clásicos platillos de Torino,
inspirados en tradicionales recetas italianas*

www.michellleonbell.com



@michellleonbell



Café Torino

Torino abrió su primera sucursal en 2010 y se inspira en las tradicionales recetas italianas, ofreciendo una reinterpretación de esta cocina mediterránea.

Podrás gozar de platillos tradicionales y algunos con toques más modernos siempre con los ingredientes más frescos. El pan es horneado diariamente en casa por lo que el pan dulce, pan de mesa y las pizzas son imperdibles en el lugar.

Torino actualmente cuenta con cuatro sucursales en la capital: Santa Fe, Manacar, Oasis Coyoacán y Palmas.



Pimientos

amontesa

Pimientos a la piamentesa

INGREDIENTES

- 4 piezas pimientos morrones amarillos
- 4 piezas pimientos morrones rojos
- 2 latas de anchoa (españolas o italianas)
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de perejil picado fino
- 4 cucharadas de vinagre de vino blanco
- 8 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

1. Poner los pimientos morrones directo al fuego de la estufa y dar vuelta constantemente hasta que queden tatemados por todos lados. Después poner en una bolsa de plástico cerrada y dejar reposar durante 25 min.
2. En el inter preparar una vinagreta con el aceite de oliva, el vinagre y el perejil picado y un toque de sal y pimienta.
3. Pelar los pimientos muy bien utilizando una cuchara o un pequeño cuchillo. Retirar las venas y las semillas hasta que queden bien limpios y estéticos y rectangulares.
4. Colocar en un platón, agregar la vinagreta, un filete de anchoa por cada rectángulo y una rodaja (muy fina) de ajo.



Ensalada

Torino

Ensalada Caprese “Torino”

INGREDIENTES

- 6 piezas de jitomates guaje medianos maduros
- 2 piezas de mozzarella di “buffala” o burrata
- 1 manojo de albahaca genovesa
- 10 cucharadas de aceite de oliva
- 1 Cucharada de orégano
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

1. Cortar en cuartos la mitad de los jitomates, y marinar con aceite de oliva, orégano, sal y pimienta.
2. Precalentar el horno a 160°C, una vez caliente, meter en una charola antiadherente los jitomates previamente marinados y cocinar por 35-40 minutos. La idea es que parezcan deshidratados.
3. Cortar el resto de los jitomates en sextos y montar en un plato extendido los demás ingredientes, cortando la mozzarella di buffala con la mano en pedazos iguales.



Crudo de

huachinango

Crudo de Huachinango

INGREDIENTES

- 120 grs de filete de huachinango limpio (se puede sustituir con lubina o robalo)
- 2 piezas de limón amarillo
- 10 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de peperoncino triturado
- 1 cucharadita de perejil picado
- 1-2 chiles Cuaresmeños
- 1 cucharadita de sal de mar
- Sal y Pimienta

PREPARACIÓN

1. Cortar el filete de huachinango estilo sashimi o pedir en tu pescadería que lo hagan.
2. Hacer una vinagreta con el limon, aceite de oliva y toque de sal y de pimienta.
3. Montar en un plato extendido el huachinango y la vinagreta y terminar con perejil picado, peperoncino, chile cuaresmeño y toque de sal de mar.



Tartara

de carne

Tártara de carne

INGREDIENTES

- 250 grs de filete de res limpio y picado fino con cuchillo
- 1 cucharada de alcaparras picadas finas
- 1 cucharada de cebolla morada picada fina
- 1 cucharadita de perejil picado fino
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de ajo picado muy fino
- 1 cucharadita de chille serrano desvenado picado fino
- Sal y Pimienta
- ½ rama de apio cortada en listones (con pelapapas)
- Queso Grana Padano al gusto

PREPARACIÓN

1. Mezclar todos los ingredientes muy bien y montar en un plato extendido.
2. Terminar con los listones de apio (sal pimentados) y el queso Grana Padano rallado.



Ensalada

naranja

Ensalada de hinojo y naranja

INGREDIENTES

- 2-3 bulbos de hinojo
- 15-20 piezas de aceitunas Kalamatas
- 12 supremas de naranja
- 2 cucharadas de cebolla morada picada fina
- 1 cucharada de eneldo picado fino
- 10 cucharadas de vinagre balsámico
- 15 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y Pimienta

PREPARACIÓN

1. Hacer una vinagreta en la licuadora con el vinagre balsámico, aceite de oliva y un toque de sal y pimienta. Debe emulsionar hasta quedar un poco espeso.
2. Cortar el hinojo lo mas fino posible (si se puede con guillotina mejor).
3. Mezclar el hinojo la vinagreta de balsámico, la cebolla, eneldo y montar en un bowl o plato hondo dando la mayor altura posible, y terminar con las kalamatas y supremas de naranja.



Alcachofa

brasas

Alcachofas a las brasas

INGREDIENTES

- 1 lata de corazones de alcachofa en aceite (a la romana son las mejores)
- 100 gr de queso Grana Padano en lajas
- 2 limones amarillos
- 1 cucharada de ajo picado
- 1 cucharadita de peperoncino
- 1 cucharada de perejil picado fino
- Sal y Pimienta

PREPARACIÓN

1. Cortar por la mitad verticalmente los corazones de alcachofa.
2. Marinar con todos los ingredientes (incluyendo un poco del aceite de la lata) menos el queso, guardando el excedente.
3. Grillar a la parrilla los corazones.
4. Montar en un plato extendido y terminar con el jugo con el que se marinó y el queso. Poner una mitad de limón amarillo como decoración.



Lubina

alcaparra

Lubina a la mantequilla de alcaparra

INGREDIENTES

- 1 filete de lubina de 200 grs con piel (se puede sustituir con Huachinango o Salmón)
- 1 porción de 60 grs de puré de papa
- 3 cucharadas de alcaparras
- 3 piezas de alcaparrón (opcional)
- 80 grs mantequilla sin sal

PREPARACIÓN

1. En una pequeña cacerola poner la mantequilla a derretir a fuego medio moviendo constantemente para que no se quemé. Agregar las alcaparras y alcaparrones previamente escurridos y dejar que se cocinen hasta quedar crujientes (como palomitas) y la mantequilla tenga un tono dorado.
2. Salpimentar y cocinar a la parrilla o al sartén la lubina hasta llegar a un punto tierno, cocinando bien la piel para que quede crujiente.
3. Montar en un plato extendido una porción de puré de papa, arriba el pescado y salsear con la mantequilla de alcaparras. Puedes decorar con un limón amarillo.



Rigattoni

arrabiatta

Rigattoni a la Arrabiatta

INGREDIENTES

- 200 grs de jitomates pelados (enlatados, de preferencia italianos)
- 2 filetitos de anchoa
- 1 cucharadita de peperoncino
- 1 cucharadita de ajo picado fino
- 1 cucharadita de perejil picado fino
- 1 cucharadita de hojas de mejorana picada fina
- 1 cucharadita de hojas de tomillo picado fino
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 200 grs de pasta Rigattoni (o cualquier pasta corta)
- Queso Grana Padano al gusto

PREPARACIÓN

1. En un sartén a fuego medio alto calentar el aceite de oliva y poner a dorar el ajo, peperoncino, anchoas y hierbas. Una vez acitrionados agregar los jitomates pelados previamente licuados y bajar el fuego. Dejar reducir un poco y salpimentar.
2. Cocer la pasta en abundante agua con sal por el tiempo que se indica en la caja o hasta estar al dente y agregar a la salsa.
3. Montar en un plato hondo y terminar con queso Grana Padano rallado. Se puede decorar con hojas de albahaca y chile de árbol seco.



Escalopas

romana

Escalopas de res a la “Romana”

INGREDIENTES

- 3 escalopas de filete de res de 70 grs cada una
- 3 rebanadas de prosciutto rebanado fino
- 250 ml de fondo de res
- 20 grs de mantequilla
- 30 ml de vino blanco
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 3 hojas de salvia fritas

PREPARACIÓN

1. Salpimentar las escalopas (no mucha sal ya que lleva el prosciutto) y ponerle la rebanada de prosciutto a cada una.
2. En un sartén (de fondo grueso si se puede) calentar a fuego alto el aceite de oliva y agregar las escalopas, primero del lado que tienen el prosciutto. Una vez dorado, girar. Un minuto y medio después agregar el vino blanco y raspar el sartén para sacar todo el sabor. Después agregar el fondo de res, dejar reducir por un minuto y al final agregar la mantequilla. Salpimentar si es necesario.
3. Montar en un plato extendido en forma de trébol con el prosciutto hacia arriba, salsear y terminar con las hojas de salvia fritas.



Pavlova

Pavlova

Pavlova

INGREDIENTES

- 1 pieza de merengue grande
- 6 cucharadas de crema batida endulzada
- 1 bola de helado de vainilla
- 5 zarzamoras
- 5 frambuesas
- 3 fresas

PREPARACIÓN

1. Cortar por la mitad horizontalmente el merengue, poner el helado y 2 cucharadas de crema batida. Poner la tapa y agregar el resto de la crema batida y acomodar los frutos previamente desinfectados y cortados por la mitad.
2. Terminar con azúcar glass y hojas de menta.