

LA LUCHARRA MEMORIOSA





LA CUCHARA MEMORIOSA

VILLA CRESPO SE IDENTIFICA POR LA CONFLUENCIA DE DIFERENTES TRADICIONES CULTURALES: GRIEGAS, ARMENIAS, JUDÍAS Y ÁRABES, QUE SE ASENTARON EN BUENOS AIRES A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX Y QUE SE FUERON ENRIQUECIENDO A TRAVÉS DE MOVIMIENTOS MIGRATORIOS POSTERIORES.

EXISTE UNA RIQUEZA INVALUABLE DE SABERES CULINARIOS QUE COHABITAN EN NUESTRO BARRIO Y QUE ENSAYAN DÍA A DÍA NUEVOS MUNDOS SENSIBLES, PERO SABEMOS TAMBIÉN QUE MUCHOS DE ELLOS EMPIEZAN A PERDERSE CON LAS FORMAS MODERNAS DE LA ALIMENTACIÓN PRECARIA Y ACELERADA DEL MUNDO ACTUAL, Y CON LA PARTIDA DE LOS PERSONAJES MÁS ANTIGUOS DENTRO DE LAS COMUNIDADES QUE SOSTIENEN ESTOS PATRIMONIOS INTANGIBLES.

ESTE RECETARIO ES EL TESTIMONIO DE UN PROYECTO QUE LLAMAMOS LA CUCHARA MEMORIOSA, Y REÚNE LAS COMIDAS REPRESENTANTES DE ALGUNAS COLECTIVIDADES QUE VIVEN Y TRABAJAN EN NUESTRO BARRIO. LES COCINERES FUERON INVITADES A COMPARTIR SUS CONOCIMIENTOS GASTRONÓMICOS EN EL ESCENARIO DEL TEATRO ESPACIO SÍSMICO. DE LA MANO DE FACUNDO LIVIO MEJÍAS, COCINERO Y ACTOR, NOS ADENTRAMOS EN LAS HISTORIAS DE VIDA DE ESTAS FAMILIAS, SUS TRADICIONES, LEYENDAS, OLORES Y SABORES, NOS COCINARON EN VIVO Y NOS REGALARON ESTAS RECETAS QUE A PARTIR DE HOY SEGUIRÁN SU CAMINO EN NUEVAS MANOS, Y MESAS.



COCINERA: ELENA ANDREU (PANAGIOTIS GREEK DELI, CASTILLO 245)

DATO IMPORTANTÍSIMO: ¡FABRICAN LA MASA FILO QUE NECESITÁS PARA ESTAS RECETAS!

TIROPITA (EMPANADA GRIEGA DE QUESO)

INGREDIENTES:

- MASA FILO (CANTIDAD DESEADA)
- 100 GRAMOS DE QUESO FETA.
- 50 GRAMOS DE QUESO MOZZARELLA
- 50 GRAMOS DE RICOTA
- 50 GRAMOS DE QUESO PARMESANO O SARDO.
- 2 A 3 HUEVOS
- MANTECA CLARIFICADA (PARA PINTAR LA MASA FILO)
- SAL (A GUSTO)
- PIMIENTA (A GUSTO)
- SEMILLAS DE SÉSAMO (A GUSTO)

PREPARACIÓN:

- 1 - DESMENUZAR Y RALLAR LOS QUESOS.
- 2 - AÑADIR LOS HUEVOS, SAL Y PIMIENTA, Y MEZCLAR BIEN.
- 3 - CORTAR LA HOJA DE MASA FILO EN 2 O 3 PARTES SEGÚN EL TAMAÑO QUE QUERAMOS DARLE A LA EMPANADA.
- 4 - PINTAR LA MASA FILO CON LA MANTECA Y PONER UN POCO DE MEZCLA DE RELLENO EN EL EXTREMO INFERIOR.
- 5 - DOBLAMOS DE MANERA QUE FORMAMOS UN TRIÁNGULO.
- 6 - UNA VEZ HECHOS LOS TRIÁNGULOS, LOS PONEMOS EN UNA PLACA PARA HORNO, LOS PINTAMOS CON MANTECA Y ESPOLVOREAMOS CON SEMILLAS DE SÉSAMO
- 7 - HORNEAMOS A 180° DURANTE 10 A 15 MINUTOS.

SPANAKOPITA. (EMPANADA GRIEGA DE ESPINACA)

INGREDIENTES:

- MASA FILO (CANTIDAD DESEADA)
- 2 PAQUETES DE ESPINACA
- 100 GRAMOS DE QUESO FETA
- 100 GRAMOS DE QUESO PARMESANO O SARDO.
- 1 TAZA DE CEBOLLA REHOGADA.
- 2 HUEVOS
- NUEZ MOSCADA, SAL Y PIMIENTA (A GUSTO)

PREPARACIÓN:

- 1 - REHOGAR LA CEBOLLA Y LA ESPINACA.
- 2 - DESMENUZAR Y RALLAR LOS QUESOS Y JUNTARLOS CON LA CEBOLLA Y LA ESPINACA.
- 3 - AÑADIR LOS HUEVOS, SAL Y PIMIENTA, Y MEZCLAR BIEN.
- 4 - CORTAR LA HOJA DE MASA FILO EN 2 O 3 PARTES SEGÚN EL TAMAÑO QUE QUERAMOS DARLE A LA EMPANADA.
- 5 - PINTAR LA MASA FILO CON LA MANTECA Y PONER UN POCO DE MEZCLA DE RELLENO EN EL EXTREMO INFERIOR.
- 6 - DOBLAMOS DE MANERA QUE FORMAMOS UN TRIÁNGULO.
- 7 - UNA VEZ HECHOS LOS TRIÁNGULOS, LOS PONEMOS EN UNA PLACA PARA HORNO, LOS PINTAMOS CON MANTECA.
- 8 - HORNEAMOS A 180° DURANTE 10 A 15 MINUTOS.

GALACTOMBOUREKO (PASTEL GRIEGO DE LECHE)

INGREDIENTES:

- 12 HOJAS DE MASA FILO
- 100 GRAMOS DE SÉMOLA
- 200 GRAMOS DE MANTECA
- 200 GRAMOS DE AZÚCAR
- ½ LITRO DE LECHE
- 3 HUEVOS
- 1 LIMÓN
- MANTECA CLARIFICADA (PARA PINTAR LA MASA FILO)
- VAINILLA.

ALMÍBAR

- 250 GRAMOS DE AZÚCAR
- 200 ML DE AGUA
- RALLADURA DE LIMÓN
- 1 CUCHARADA DE MIEL

PREPARACIÓN ALMÍBAR.

- 1 - CACEROLA A FUEGO ALTO.
- 2 - DEJAR HERVIR AGUA CON AZÚCAR Y RALLADURA DE LIMÓN HASTA QUE SE DISUELVA EL AZÚCAR.
- 3 - LUEGO AGREGAMOS LA MIEL Y DEJAMOS ENFRIAR.

PREPARACIÓN PASTEL

- 4 - BATIR HUEVOS CON EL AZÚCAR HASTA QUE SE ENCUENTREN BIEN INCORPORADOS.
- 5 - AÑADIR LA SÉMOLA Y LA RALLADURA DE LIMÓN.
- 6 - CONTINUAR BATIENDO Y AGREGAR LA LECHE Y LA MANTECA DERRETIDA. (BATIR APROXIMADAMENTE DURANTE 6 MINUTOS.)
- 7 - PRECALENTAR HORNO A 180°. INTRODUCIR EL RELLENO ANTERIOR EN UNA CACEROLA Y CALENTAR A FUEGO MEDIO 3 A 4 MINUTOS HASTA QUE NOS QUEDE COMO UNA BECHAMEL (SALSA BLANCA), SIEMPRE BATIENDO PARA QUE NO SE GENEREN GRUMOS.
- 8- RETIRAMOS DEL FUEGO Y DEJAMOS ENFRIAR.
- 9- CORTAR LAS HOJAS DE MASA FILO A LA MITAD. PINTAR CON MANTECA CLARIFICADA CADA HOJA, Y EN EL EXTREMO INFERIOR, COLOCAR EL RELLENO FRÍO.
- 10- ENVOLVER HASTA DARLE FORMA TRIANGULAR O EN ROLLITOS, COMO MÁS NOS GUSTE.
- 11- PONER LAS MASAS EN UNA PLACA PARA HORNO DURANTE 20 O 30 MINUTOS HASTA QUE CUAJE EL RELLENO Y SE DORE LA MASA FILO.
- 12- UNA VEZ COCINADO FUERA DEL HORNO BAÑAR CON EL ALMÍBAR Y DEJAR REPOSAR.



COCINERA: ELENA ANDREU (PANAGIOTIS GREEK DELI, CASTILLO 245)

PORTOKALOPITA (PASTEL GRIEGO DE NARANJA)

INGREDIENTES:

- 400 GR MASA FILO EN HOJAS
 - 4 HUEVOS DE TAMAÑO GRANDE (CADA UNO PESA DE 65-70 GR CON CASCARA INCLUIDA)
 - 150 GR (2/3 TAZA) AZÚCAR
 - 200 ML (3/4 TAZA) ACEITE DE GIRASOL (PUEDE SER OTRO DE SABOR NEUTRO)
 - 250 GR (1 TAZA) YOGUR GRIEGO SIN AZÚCAR
 - 2 NARANJAS
 - 1 CUCHARADA ESENCIA O EXTRACTO DE VAINILLA
 - 15 GR (1 CUCHARADA) POLVO DE HORNEAR O LEVADURA QUÍMICA
- MOLDE DE 22 CM X 29 CM X 5 CM DE ALTO
MANTEQUILLA Y HARINA PARA EMBADURNAR EL INTERIOR DEL MOLDE

INGREDIENTES DEL JARABE:

- 350 ML (1½ TAZAS) AGUA
- 200 GR (1 TAZA) AZÚCAR
- 2 NARANJAS
- 1 PALITO DE CANELA

PREPARACIÓN:

1. PREPARAMOS LA BANDEJA DEL HORNO CON PAPEL DE HORNEAR EN LA BASE Y COLOCAMOS UNA A UNA CADA LÁMINA DE MASA FILO Y LA ENCOJEMOS EN FORMA DE ACORDEÓN HASTA QUE TENGAMOS TODAS LAS LÁMINAS. HORNEAMOS LA MASA FILO EN HORNO PRECALENTADO A 120°C POR 60 MINUTOS,
2. MIENTRAS SE HORNEA LA MASA FILO RALLAMOS LA PIEL MUY LIMPIA DE LAS NARANJAS Y LA PONEMOS EN UNA OLLA AMPLIA, SEGUIDO EXPRIMIMOS EL JUGO DE NARANJA Y LO PONEMOS TAMBIÉN EN LA OLLA, AÑADIMOS EL AZÚCAR, EL AGUA Y EL PALITO DE CANELA, MEZCLAMOS BIEN Y A FUEGO ALTO ESPERAMOS A QUE COMIENZE A HERVIR. BAJAMOS EL FUEGO A TEMPERATURA MEDIA BAJA Y DEJAMOS COCINAR 5 MINUTOS, LUEGO APAGAMOS EL FUEGO, TAPAMOS LA OLLA Y DEJAMOS ENFRIAR..

3. DESMENUZAMOS LA MASA FILO FRÍA EN UN RECIPIENTE AMPLIO Y LA RESERVAMOS. RALLAMOS LA PIEL MUY LIMPIA DE LAS NARANJAS Y TAMBIÉN LA RESERVAMOS.
 4. EN UN RECIPIENTE AMPLIO PONEMOS LOS HUEVOS Y LOS BATIMOS HASTA QUE HAGAN ESPUMA, AÑADIMOS EL AZÚCAR EN FORMA DE LLUVIA SIN PARAR DE BATIR Y SEGUIMOS BATIENDO DURANTE 10 MINUTOS MÁS, HASTA QUE LOS HUEVOS ESTÉN MUY ESPUMOSOS.
 5. AÑADIMOS EL ACEITE, LA VAINILLA Y LA PIEL RALLADA DE LAS NARANJAS, BATIMOS A VELOCIDAD BAJA DURANTE 1 MINUTO, LUEGO AÑADIMOS EL YOGUR Y EL POLVO DE HORNEAR Y BATIMOS UN POCO MÁS.
 6. AÑADIMOS POCO A POCO LA MASA FILO DESMENUZADA INTEGRÁNDOLA BIEN CON LA ESPÁTULA EN LA MEZCLA ANTERIOR Y ASÍ HASTA QUE TENGAMOS TODA LA MASA FILO INTEGRADA. UNTAMOS UN MOLDE CON MANTECA O ACEITE Y ESPOLVOREMOS CON HARINA, VERTEMOS LA MASA EN EL MOLDE Y LA REPARTIMOS BIEN, ALISANDO LA SUPERFICIE PARA QUE QUEDE PAREJO.
 7. DECORAMOS POR ENCIMA CON UNAS RODAJAS DE NARANJA (LAS QUE LE HABÍAMOS RALLADO LA PIEL). UNA VEZ LISTO LO LLEVAMOS A HORNEAR CON EL HORNO PRECALENTADO A 180°C UNOS 40 MINUTOS.
 8. UNA VEZ QUE LO VEMOS DORADO ENSEGUIDA BAÑAMOS POCO A POCO EL PASTEL MUY CALIENTE CON EL JARABE FRIO. DEJAMOS ENFRIAR PARA SERVIR.
-



RAVIOLONES DE BATATA

LOS DE SALGADO ALIMENTOS (J.R. DE VELASCO 401)

INGREDIENTES (PARA 4 PORCIONES)

RELLENO:

- 2 KILOS DE BATATAS ASADAS AL HORNO
- 200 GRAMOS DE ALMENDRAS TOSTADAS, PELADAS Y PICADAS
- 60 GRAMOS DE AZÚCAR NEGRA
- 400 GRAMOS DE MUZZARELLA RALLADA
- 200 GRAMOS DE QUESO EN BARRA TIPO TYBO

MASA:

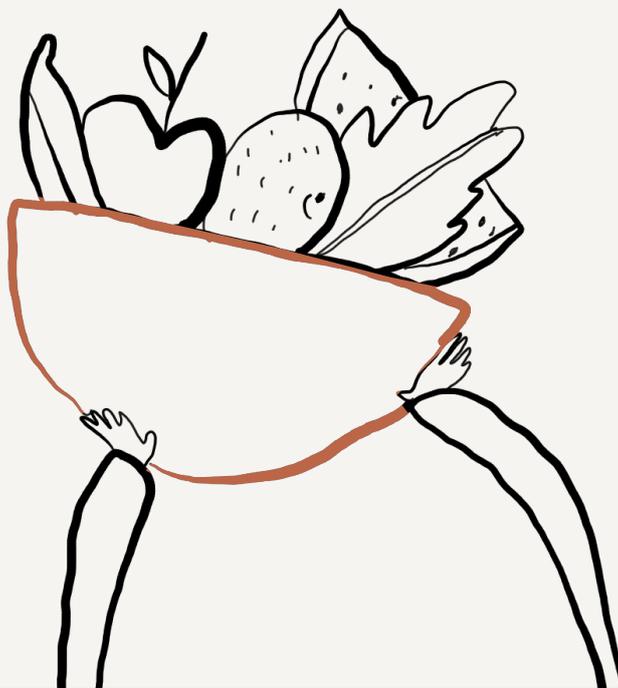
- 1 KILO DE HARINA 0000
- 600 GRAMOS DE SEMOLÍN
- 8 HUEVOS
- 40 CC DE ACEITE DE OLIVA
- SAL Y PIMIENTA (A GUSTO)

SALSA 4 QUESOS:

- 200 CC DE CREMA DE LECHE
- 30 GRAMOS DE QUESO ROQUEFORT
- 30 GRAMOS DE QUESO PATEGRAS
- 30 GRAMOS DE QUESO PARMESANO
- PIMIENTA (A GUSTO)

PREPARACIÓN:

- 1 - UNA VEZ HORNEADAS LAS BATATAS, PELARLAS Y PROCESAR.
- 2 - INCORPORAR EL AZÚCAR NEGRA Y LOS QUESOS RALLADOS.
- 3 - ESTIRAR LA MASA LO MÁS FINA POSIBLE Y POSAR SOBRE UN MOLDE DE RAVIOLONES PREVIAMENTE ENHARINADO.
- 4 - COLOCAR EL RELLENO CON CUCHARA O MANGA UNO POR UNO.
- 5 - HUMEDECER LOS BORDES CON AGUA Y CUBRIR CON LA OTRA PARTE DE LA MASA. UNIR.
- 6 - PASAR EL PALO PARA MARCAR LOS RAVIOLONES Y DAR VUELTA EL MOLDE.
- 7 - PASAR LA RUEDITA PARA CORTAR LOS RAVIOLES. ESPOLVOREAR CON HARINA.
- 8 - COCINAR POR 5 MINUTOS EN ABUNDANTE AGUA CON SAL.
- 9 - FUNDIR LOS QUESOS A FUEGO LENTO.
- 10 - LUEGO COLOCAR LOS RAVIOLES ARRIBA DE LA SALSA Y SERVIR.



COCINERES: JUAN PABLO GORBAN (EL CHIRI DE VILLA CRESPO, J.R. DE VELASCO 806)
Y SU ABUELA DORA PILEZIK

GUEFILTE FISH VERSIÓN HORNO

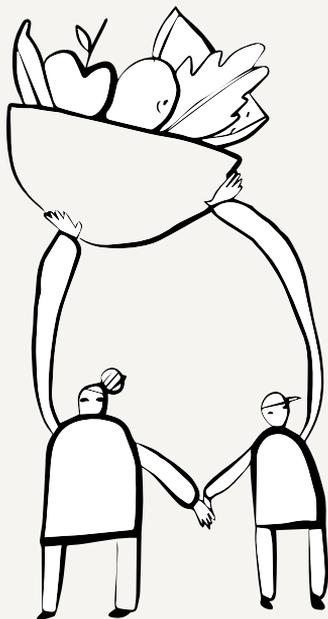
DATO IMPORTANTE: ¡LAS CANTIDADES DE ESTA RECETA SON PARA UNA COMILONA EN FAMILIA!

INGREDIENTES:

- 1 KILO DE TRUCHA
- 1 KILO DE DORADO
- ½ KILO DE BOGA
- ½ KILO DE HARINA DE MATZA
- ½ KILO DE CEBOLLA (2 CEBOLLAS GRANDES)
- 6 HUEVOS
- 3 CUCHARADAS DE AZÚCAR
- PIMIENTA BLANCA (A GUSTO)
- SAL (A GUSTO)
- UN BUEN CHORRO DE SODA

PREPARACIÓN:

- 1 - EL PESCADO TIENE QUE ESTAR TOTALMENTE MOLIDO Y LAS CEBOLLAS CRUDAS HECHAS UN PURÉ (RALLADAS O MOLIDAS CON MINIPIMER)
- 2 - UNIR LOS TRES PESCADOS MOLIDOS CON EL PURÉ DE CEBOLLAS.
- 3 - AGREGAR SAL Y PIMIENTA BLANCA A GUSTO.
- 4 - AGREGAR LUEGO LA HARINA DE MATZÁ PARA QUE EL PESCADO RECUPERE SU TEXTURA Y SEA MANIPULABLE, Y POR ÚLTIMO UN CHORRITO DE SODA PARA DARLE ESPONJOSIDAD.
- 5 - MEZCLAR BIEN, TRABAJAR CON LAS MANOS Y LLEVAR TODA LA MEZCLA A UNA FUENTE PIREX A HORNO ENTRE BAJO Y MODERADO POR ALREDEDOR DE 40 MINUTOS (VARÍA UN POCO LA COCCIÓN SEGÚN LA ALTURA DE LA PIREX).



COCINERES: JUAN PABLO GORBAN (EL CHIRI DE VILLA CRESPO) Y SU ABUELA DORA PILEZIK

BORSCH DE VERANO (SOPA DE REMOLACHA FRIA)

INGREDIENTES:

2 KILOS DE REMOLACHA
1 KILO DE CEBOLLA MORADA
2. DIENTES DE AJO
1 PEPINO
1/2 REPOLLO COLORADO
JUGO DE 5 LIMONES
SAL
PIMIENTA
1 CUCHARADITA DE AZUCAR
UN CHORRITO DE CREMA FRESCA PARA TERMINAR.

PREPARACIÓN:

1. SE PONEN TODOS LOS INGREDIENTES EXCEPTO LA CREMA A HERVIR CON EL AGUA JUSTA. A MEDIDA QUE SE VA EVAPORANDO VAMOS AGREGANDO MÁS AGUA DE A POCO (TAMBIEN SE PUEDE SUPLANTAR POR CALDO DE VERDURAS).
2. UNA VEZ QUE TODO ESTA BIEN BLANDITO SE RETIRA DEL FUEGO, SE LICÚA BIEN Y SE PASA POR UN COLADOR PARA QUE LAS FIBRAS Y GRUMOS DE LAS VERDURAS SE PUEDAN RETIRAR.
3. SE DEJA ENFRIAR Y RECTIFICAR DE SAL, PIMIENTA, AZÚCAR Y JUGO DE LIMON A GUSTO. PARA TERMINAR SE AGREGA UN CHORRITO DE CREMA O QUESO BLANCO QUE LO HACE MÁS SUAVE.
4. SE SIVE BIEN FRÍO Y SE PUEDEN AGREGAR CUBITOS DE PEPINO FRESCO O ENELDO PICADO PARA SERVIR.



COCINERO: WILLY KATABIAN (SARKIS RESTAURANTE, THAMES 1101)

HUMMUS AL ESTILO SARKIS

INGREDIENTES:

- 1 TAZA DE GARBANZOS COCIDOS
- 1/2 LIMÓN EXPRIMIDO
- 1 CUCHARADA DE SALSA TAHINI (PASTA DE SÉSAMO) O DE PASTA DE MANÍ
- ACEITE DE OLIVA
- SAL (A GUSTO)
- PIMENTÓN DULCE (PARA DECORAR)

PREPARACIÓN:

- 1 - PONER TODO JUNTO EN UNA PROCESADORA O CON MINIPIMER: GARBANZOS, LIMÓN, TAHINI O PASTA DE MANÍ, ACEITE DE OLIVA Y SAL A GUSTO.
- 2 - SI ES NECESARIO SE PUEDE SUMAR UN POCO DEL AGUA DE COCCIÓN DE LOS GARBANZOS.
- 3 - PROCESAR HASTA FORMAR UN PURÉ. SERVIR EN UN PLATO, AFINANDO LA PRESENTACIÓN DE LA PASTA CON UNA CUCHARA EN EL CENTRO.
- 4 - ROCIAR CON UN POCO DE OLIVA.
- 5 - ESPOLVOREAR CON PIMENTÓN.



LA CUCHARA MEMORIOSA ES UN PROYECTO QUE DESARROLLAMOS DENTRO DE CLIC, COLECTIVO DE ESPACIOS CULTURALES, GESTORES, ARTISTAS E INSTITUCIONES DEL BARRIO DE VILLA CRESPO. DURANTE 2018 PERSONAS Y PROYECTOS DE NUESTRO BARRIO NOS REUNIMOS SEMANALMENTE. NOS UNIÓ EL TRABAJO COLECTIVO, AMOROSO, INCLUSIVO, FEMINISTA, CON AMOR AL BARRIO Y SUS TRADICIONES, RESPETO A SUS VALORES Y FORMAS DE GENERAR REDES.

CREAMOS CLIC Y OBTUVIMOS EL PRIMER PREMIO DEL CONCURSO BARRIOS CREATIVOS DEL MINISTERIO DE CULTURA DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES, PARA REALIZAR LA PROGRAMACIÓN CULTURAL DURANTE 2019 CON TODAS LAS ACTIVIDADES ABIERTAS Y GRATUITAS.

QUIENES TRABAJAMOS EN LA CUCHARA MEMORIOSA SOMOS:

HERMINDA LAHITTE / AGUSTINA STEGMAYER / FACUNDO LIVIO MEJÍAS / SOL ISOLA Y EL HERMOSO EQUIPO DE ESPACIO SÍSMICO / SOLEDAD GONZALO / YACKI LAZZARI / RETINA AUDIOVISUAL / MARA CAFFARONE / MELINA FUKS / AGOSTINA AGUDÍN / DEMIÁN ADLER / AGUSTÍN PROIETTO/ JUAN ISOLA
BRILLA CRESPO SUSTENTABLE Y AVC AMO VILLA CRESPO



CLICVILLACRESPO.COM/LA-CUCHARA-MEMORIOSA