



Recetario

Recetario

ACETAIA
MILLAN



1

Matambrito
CON RATATOUILLE

3

**Verduras
Salteadas**
AL ACETO BALSÁMICO

5

**Salmón a
la Plancha**
CON SALTEADO DE VERDURAS Y
REDUCCIÓN DE ACETO BALSÁMICO

7

Pizza con Higos
PARMESANO Y ACETO BALSÁMICO

9

Camarón
CON MANGO Y ACETO BALSÁMICO

11

**Espaguetis
caramelizados**
CON ACETO BALSÁMICO

13

**Peras al
vino tinto**
Y AL ACETO BALSÁMICO

15

Queso Halloumi
CON ACETO BALSÁMICO
Juanchi Baleirón

17

Dressinng
Grace Cazzoli

2

Pollo al Aceto
BALSÁMICO TRADICIONAL

4

Solomillo de Cerdo
CON SALSA DE ACETO
BALSÁMICO Y MOSTAZA

6

Carne Asada
CON ACETO BALSÁMICO Y AJO

8

Ensalada
MEDITERRÁNEA

10

**Champiñones
Asados**
AL ACETO BALSÁMICO

12

Frutillas
AL ACETO BALSÁMICO

14

**Strawberry
Drink**
CON ACETO BALSÁMICO

16

**Risotto di lomo
gratinato al cavallino**
Oscar Pinco

18

Pan a lo
Giamportone

Matambrito

CON RATATOUILLE

INGREDIENTES



Aceto Balsámico
Millan | 2 cdas



1 morrón



1 ají verde



2 berenjenas



2 dientes de ajo



2 cebollas



2 puerros



jugo de
2 limones



Azúcar negra



Jengibre



1 kg de matambre
de cerdo

3 Porciones

Preparación

- 1 Lavar y cortar los vegetales en cubos chicos.
- 2 Saltear a fuego fuerte en el siguiente orden: cebolla, morrón, ají, ajo en láminas, berenjena y puerro.
- 3 Cuando el vegetal que se incorpora está tierno se agrega el siguiente.
- 4 Agregar una cucharada de azúcar y caramelizar por 1 minuto.
- 5 Rociar con aceto balsámico Millan y salpimentar. Apagar el fuego. Reservar.
- 6 Mezclar el azúcar restante con el jugo de limón y el jengibre fresco rallado. Calentar por 2 minutos.
- 7 Cocinar el matambrito sobre la parrilla a fuego medio y pintarlo de tanto en tanto con la salsa. Cortarlo en tiras y servirlo junto a los vegetales tibios o fríos.

Pollo al Aceto

BALSÁMICO TRADICIONAL

INGREDIENTES



Aceto Balsámico
Millan | 150cc + 1 cda



Crema de leche
2 cdas



Harina
1 cda



Sal y Pimienta



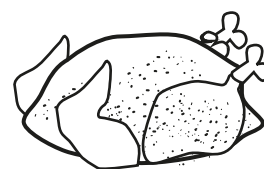
1 diente de ajo



Aceite de Oliva



Azúcar negra



Pollo
1 unidad



Aceite para freír



Papas 1 k

4 Porciones

Preparación

- 1 En una cacerola mezclar el aceto balsámico Millan la crema de leche, el azúcar y la harina.
- 2 Calentar sobre fuego suave revolviendo de tanto en tanto hasta que espese. Reservar.
- 3 Eliminar la piel del pollo y cortar en trozos pequeños. En una sartén calentar con el aceite de oliva y dorar el pollo a fuego bajo. Condimentar con el ajo sal y pimienta.
- 4 Incorporar la salsa de aceto y dejar reducir.

Guarnición

- 5 Pelar las papas, cortar en cubos pequeños y freír en abundante aceite caliente. Escurrir sobre papel absorbente.
- 6 Servir en una fuente y rociar con aceto balsámico Millan.

Verduras Salteadas

AL ACETO BALSÁMICO

INGREDIENTES



Aceto Balsámico
Millan



1/2 Brócoli



1 zanahoria



2 berenjenas



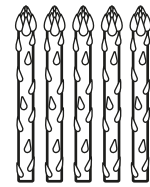
1 Calabacín



1/2 pimiento rojo



1 cebolla



Espárragos verdes
200 gr



Aceite de Oliva



Sal y Pimienta



Sésamo tostado

2 Porciones

Preparación

- 1** Cortar la zanahoria, la berenjena, el calabacín y el pimiento rojo en tiras. Reservar.
- 2** Cortar el brócoli en pequeños arbolitos. Pelar los espárragos verdes. Poner los espárragos verdes y el brócoli en un plato apto para cocción de microondas y cocinar durante dos minutos al microondas, tapado, a potencia máxima.
- 3** En una sartén poner la cebolla cortada en juliana, junto con la zanahoria, el pimiento rojo y la berenjena, con un buen chorro de aceite, un buen chorro de aceto balsámico Millan y un vasito de agua. Cocinar a fuego medio durante unos cinco minutos hasta que se evapore el agua y las verduras queden tiernas.
- 4** Añadir el calabacín, el brócoli y los espárragos verdes y cocinar a fuego medio alto, sacudir el conjunto enérgicamente durante unos tres minutos.
- 5** Finalmente, salpimentar y terminar con sésamo.

Solomillo de Cerdo

CON SALSA DE ACETO BALSÁMICO Y MOSTAZA

INGREDIENTES



Aceto Balsámico
Millan | 50 cc



Aceite de Oliva
1 cda



Mostaza
2 cdas



Sal y Pimienta



2 cebollas



2 zanahorias



Miel · 2 cdas



Solomillo de cerdo
400 gr

2 Porciones

Preparación

- 1 *Para la salsa: calentar en un recipiente el aceite de oliva y el aceto balsámico Millan. Dejar hervir y retirar del fuego. Agregar la mostaza, miel y los condimentos.*
- 2 *Envolver en un film el lomo y la salsa. Colocarlo en un bol y llevarlo a la heladera por 2hs o más.*
- 3 *Poner la carne en una olla a fuego fuerte hasta sellar. Luego bajar el fuego. Guardar la salsa.*
- 4 *Agregar la cebolla cortada en 4, y luego las zanahorias cortadas en tiras.*
- 5 *Colocar a la carne lo que quedo de salsa.*
- 6 *Dejar cocinar a fuego bajo 20 minutos o más según el tamaño de la carne.*

Salmón a la Plancha

CON SALTEADO DE VERDURAS Y
REDUCCIÓN DE ACETO BALSÁMICO

INGREDIENTES



Aceto Balsámico
Millan | 8 cdas



Azúcar negra



1 cebolla
morada



1 zucchini



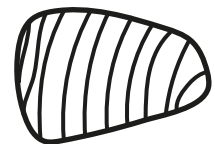
1 zanahoria



5 tomates cherry



Aceite de Oliva



Salmón rosado
200 gr



Sal y Pimienta

1 Porción

Preparación

- 1 La reducción:**
En una olla, mezclar el azúcar y el aceto balsámico Millan, dejar espesar hasta formar un almíbar y reservar.
- 2 Las verduras:**
Cortar la cebolla en tiras finas, luego con un pelador de papas hacer tiras con el zucchini y la zanahoria, luego partir los tomates por la mitad.
- 3** En un sartén, calentar un chorrito de aceite de oliva y saltear los vegetales, cuando estén al dente, agregar los tomates partidos a la mitad. Salpimentar.
- 4** Salpimentar el salmón por ambos lados.
- 5** En un sartén calentar el aceite de oliva y cocinar a fuego medio el salmón por el lado de la piel hasta que se dore. Cuando el pescado esté 2/3 de cocinado, darlo vuelta y apagar el fuego hasta que esté cocido.

Carne Asada

CON ACETO BALSÁMICO Y AJO

INGREDIENTES



Aceto Balsámico
Millan | 2 cdas



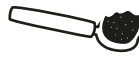
Salsa inglesa
2 cdas



4 dientes
de ajo



Sal Marina



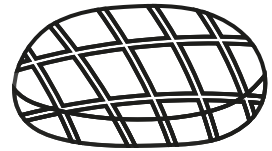
Pimienta negra
1/2 cda



Aceite de Oliva
1/2 taza



2 ramitas de
romero fresco



Colita de cuadril
1kg

3 Porciones

Preparación

- 1** Mezclar en una bolsa de plástico el aceto balsámico Millan, salsa inglesa, ajo picado, sal, pimienta, aceite de oliva y romero.
- 2** Añadir la carne, dejar marinar por 4-6 horas o durante toda la noche en el refrigerador.
- 3** Calentar la parrilla a fuego medio - alto y cocinar la carne durante 6 - 8 minutos por lado para término medio. Si te gusta más cocida cocinar por más tiempo. Dejar reposar durante 10 minutos antes de cortar.
- 4** Cortar la carne finamente y servir.

Pizza con Higos

PARMESANO Y
ACETO BALSÁMICO

INGREDIENTES



Aceto Balsámico
Millan



1 litro de agua



Levadura de
cerveza



60 gr de Sal



4 higos



Queso Parmesano



Aceite de Oliva



Harina 000,
cantidad requerida

4 Porciones

Preparación

- 1 *Disolver la levadura en un recipiente con agua tibia y amasar agregando la harina lentamente. Añadir sal.*
- 2 *Agregar la harina hasta que la masa esté suave, elástica pero no demasiado pegajosa.*
- 3 *Cuando la masa esté lista, cubrir con un paño húmedo y, después de 4-5 horas, crear pequeños panes de aproximadamente 300 gr. Y dejar reposar durante otras 3-4 horas.*
- 4 *Después del tiempo de levadura, trabajar la masa y hacer las bases de pizza, redondas o en la forma que prefiera. Poner en una placa para horno con aceite de oliva virgen extra.*
- 5 *Colocar la masa de pizza en el horno a 200/220 ° C hasta que esté completamente cocida. Cuando esté lista, retirar del horno.*
- 6 *Agregar los higos cortados en rodajas, hojitas de parmesano y salpicar con aceto balsámico Millan.*

Ensalada

MEDITERRÁNEA

INGREDIENTES



Aceto Balsámico
Millan



4 tomates



2 dientes de ajo

Albahaca y
Orégano



Aceite de Oliva



Aceitunas



Variedad de
Lechugas



Sal y Pimienta



Queso



1 cebolla

6 Porciones

Preparación

- 1** Cortar los tomates en cubos y mezclar con el aceto balsámico Millan en un bowl. Añadir la variedad de lechugas, sal, pimienta y el aceite de oliva. Remover para que se mezclen bien los ingredientes.
- 2** Dividir uniformemente la mezcla de ensalada en 6 platos. Cubrir cada uno con aceitunas, cebollas y queso. Picar finamente albahaca fresca a mano y añadir a la ensalada.
- 3** *Tips: se puede agregar crutones con aceite de oliva.*

Camarón

CON MANGO Y ACETO BALSÁMICO

INGREDIENTES



Aceto Balsámico
Millan



1 Mango



Aceite de Oliva



Sal y Pimienta



Camarón
10-12 colitas

4 Porciones

Preparación

- 1 Limpiar las colas de camarón y retirar la línea intestinal.
- 2 Saltear en una sartén muy caliente con un poco de aceite de oliva virgen extra, agregar sal, pimienta y dejar enfriar.
- 3 Cortar en cubos el mango.
- 4 Formar los aperitivos poniendo cada una de las colas en un cubo de mango. Terminar con unas gotas de aceto balsámico Millan en cada bocadillo.

Champiñones Asados

AL ACETO BALSÁMICO

INGREDIENTES



Aceto Balsámico
Millan | 6 cdas



Aceite de Oliva
1 cda



2 dientes de ajo



Perejil
2 cdas



Champiñones
400 gramos

2 Porciones

Preparación

- 1 *Precalentar el horno a 220°C. Preparar una bandeja de horno con manteca, y reservar.*
- 2 *Limpiar los champiñones. Picar los dientes de ajo y el perejil por separado.*
- 3 *Mezclar todos los ingredientes (excepto por el perejil), y verterlos sobre la bandeja de horno preparada, procurando que los champiñones no queden montados unos sobre otros.*
- 4 *Hornear a 220°C por 15 a 20 minutos, o hasta que estén tiernos.*
- 5 *Espolvorear con perejil (opcional) y servir de inmediato.*
- 6 *Mantener refrigerados en un recipiente hermético por hasta 4 días.*

Espaguetis caramelizados

CON ACETO BALSÁMICO

INGREDIENTES



Aceto Balsámico
Millan | una taza



Aceite de Oliva
1 cda



Azúcar morena
1 cda



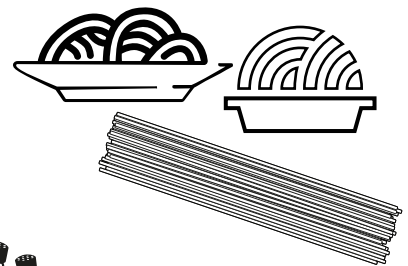
1 Pimiento



1/2 Cebolla



Sal y Pimienta



Espaguetis
250gr

2 Porciones

Preparación

- 1 Cortar la cebolla en juliana y el pimiento en trozos similares.
- 2 Poner a sofreír primero la cebolla en una sartén con el aceite de oliva por unos tres minutos y luego agregar el pimiento. Sazonar con un poco de sal, pimienta y dejar a fuego lento por unos 10 a 12 minutos.
- 3 Poner a hervir los espaguetis en una olla de agua con sal hasta que queden firmes y escurrir.
- 4 Sacar las verduras del sartén y verterle el aceto balsámico Millan. Cuando empiece a hervir agregar el azúcar revolviéndolo bien. Bajar a fuego mínimo y dejar hasta que espese un poco.
- 5 Agregar de nuevo las verduras y los espaguetis. Revolver, ajustar la sazón con sal de ser necesario y dejar en el fuego, siempre bajo, por unos cinco minutos más.

Frutillas

AL ACETO BALSÁMICO

INGREDIENTES



Aceto Balsámico
Millan | 5 cdas



Pimienta



Azúcar
2 cdas



Helado de
vainilla



Frutillas
800 gr

4 Porciones

Preparación

- 1 Cortar las frutillas en cuatro, sin tallo ni hojas.
- 2 Espolvorear el azúcar por encima y rociarlas con el aceto balsámico Millan.
Opcional: añadir un poco de pimienta molida, lo que le da un interesante golpe picante.
Déjalo reposar 5 minutos.
- 3 Rociar el aceto balsámico Millan sobre helado de vainilla.

Peras al vino tinto

Y AL ACETO BALSÁMICO

INGREDIENTES



Aceto Balsámico
Millan | 10 cdas



Agua
200ml



Azúcar
200ml



Vino Tinto
400 ml



4 Peras



Canela en astilla,
cardamomo,
clavos de olor,
anís estrellado.

4 Porciones

Preparación

- 1 Pelar las peras, dejándolas sólo con el tallo pegado para la presentación fina.
- 2 Perfumar el vino con canela en astilla, cardamomo, clavos de olor y anís de estrella. Poner a hervir agregando el agua y el azúcar. Revolver por unos 15 minutos hasta que suelte el hervor. Agregar el aceto balsámico Millan y dejar a fuego mínimo.
- 3 Colocar las peras una a una con cuidado y dejar sin mover en el líquido por el tiempo necesario y a fuego mínimo por una hora aproximadamente (mezclar de vez en cuando con una cuchara de madera) con el fin de que cambien de posición y absorban el color del vino, pero con cuidado de no romperlas!
- 4 Retirar del fuego las peras con cuidado. Colocar en un plato grande y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- 5 Colar el vino para quitarle todos los olores y llevarlo al fuego solo ahora sin las peras por unos 15 minutos más o hasta adquirir la consistencia que se desee.
- 6 Emplatar las peras y salsear con la reducción del vino. Es bueno acompañar con crema.

Strawberry Drink

CON ACETO BALSÁMICO

INGREDIENTES



Aceto Balsámico
Millan | 4 cdas



Licor de frutilla
60 ml



Jugo de
1/2 limón



Hielo



Vino
espumante.



Jugo de frutilla
120ml



Menta



Ginebra
120 ml



4 Tragos

Preparación

- 1 Llenar una coctelera boston con hielo.
- 2 Añadir aceto balsámico Millan, zumo de limón, ginebra, jugo de frutilla y licor de frutilla
- 3 Agitar y colar en un vaso de tubo lleno con hielo. Rellénalo con vino espumante.
- 4 Decorar con hoja de menta.

Queso Halloumi

CON ACETO BALSÁMICO

Juanchi Baleirón

INGREDIENTES



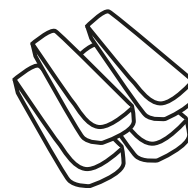
Aceto Balsámico
Malbecaster
by Millan



Pimienta



Manteca



Queso Halloumi
4 barritas

4 Porciones

Preparación

- 1** Dorar en manteca por cada lado las barritas de queso Helloumi
- 2** Tostar en la sartén o en el horno las almendras y luego picarlas y reservar
- 3** Servir las barras de queso en los platos rociar por arriba con acero balsámico Malbecaster by Millan y luego dejar caer una lluvia almendras picadas y pimienta cobre el queso bañado en aceto. Servir con un rico vino blanco.

PD: se pueden hacer para pro boleta dorada en manteca clarificada por cada lado y luego cortada y servida con cheto balsámico y una lluvia de almendras tostadas tan simple como delicioso único

Risotto di lomo gratinato al cavallino

Oscar Pinco

INGREDIENTES



Aceto Balsámico
Millan



Cebolla
(1 grande)



Vino Blanco
dos copa grandes



Dos tazas de
caldo de carne



Queso muzzarela
o mantecoso



Sal y pimienta



Salsa de ajo



Aceite de oliva



Huevos



Bola de lomo 1kl



Arroz
4 pocillos



Pimenton



Queso rallado

Preparación

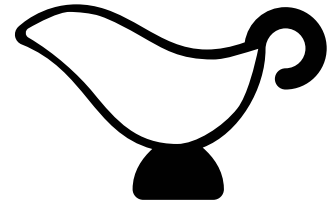
El arroz posee un alto contenido en almidón que es lo que le aporta textura y cremosidad a la cocción, y evita que sus granos se rompan al remover. Ese es uno de los secretos del risotto: se debe remover con una cuchara de madera para que se vaya absorbiendo el líquido mientras se va cocinando, así va soltando el almidón y queda cremoso.

Cortamos la bola de lomo bien desgrasada en cubitos de entre 1 y 2 centímetros, y la colocamos en un tuper con pimentón, un poco de salsa de ajo y un touch de aceto balsámico Millan. Picamos la cebolla y la rehogamos en aceite, y cuando empezó a dorarse, le agregamos la carne, y la sellamos bien. Entonces le agregamos el arroz y lo mezclamos bien con el sofrito de cebolla y la carne y allí se empieza a hidratar y absorber esos jugos, con fuego bien fuerte y por espacio de entre 1 y 2 minutos, y antes que se tueste le agregamos una buena taza de vino blanco (y el cocinero tiene que beber otra copa para no deshidratarse y comprobar la materia prima), seguidamente otras dos tazas de caldo de carne (yo le puse un sobre de caldo para saborizar y las dos tazas fueron de agua), sal a gusto, y un toquecito de pimienta. Hay que dejarlo cocinar entre 20 y 25 minutos (en un fuego moderado), mezclando cada tanto para evitar que se pegue en el fondo de la cacerola.

Ponemos la preparación en cazuelas de barro, cubrimos con una buena cantidad de muzzarela o queso mantecoso, y espolvoreamos con queso rallado (que es lo que le va a dar el gratinado) y cocinamos en el horno por unos 20 minutos a fuego fuerte (yo usé hornito eléctrico a 250°). Cuando observamos que el queso se derritió bien y se gratinó, le ponemos arriba un huevo a cada cazuelita y lo espolvoreamos con sal, y vuelta al horno por unos 10 minutos más, para evitar que la yema se endurezca y poder romperla -una vez servido- con un pancito, y que ese color amarillo explote como un sol en nuestra preparación. Como le agregamos un solo huevo es "a medio caballo", ese es el motivo que a nuestro plato lo bautizamos "al cavallino".

Dressing

Grace Cazzoli



INGREDIENTES



Aceto Balsámico
Millan (80cc)



Pimienta



Salsa de soja
80cc



Aceite de oliva
80cc



Miel
1 cda



Mostaza
de Dijon
1 cda



Vinagre de
manzana
(un touch)

1 Porción

Preparación

- 1 Mezclar bien y listo

Una receta perfecta para una ensalada de achicoria y nueces.

Pan a lo

Flor y Emi Giamportone's

INGREDIENTES



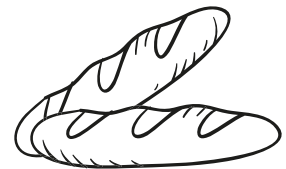
Aceto Balsámico
Millan



Manteca



Sal marina



Pan

Preparación

- 1 Cortamos en pan en rebanadas.
- 2 Ponemos manteca al pan y aceto.
- 3 Finalmente le ponemos un poquito de sal marina por arriba.



*Contanos tu receta
y la sumamos!*



@AcetaiaMillan



acetaiamillan.com