

FINGER FOOD

Texto y producción: Rose Galfione / Fotos: Rosario Lanusse



Este mes ofrecemos una propuesta diferente, fresca y práctica para invitar. Una nueva manera de recibir amigos de una forma más novedosa y distendida. *Finger Food*: una comida-picada que requiere de cierta preparación previa en la cocina y tiene resultados deliciosos en el momento de agasajar.



Tal como lo dice la palabra, el *finger food* es la comida que se come con las manos o, mejor dicho, con los dedos. Si bien ésta es una práctica habitual en algunos países de Medio Oriente como parte de su cultura alimenticia, en el hemisferio occidental la eligieron por su practicidad y hoy es moda en todo evento. Los cuchillos, los tenedores y los palitos brillan por su ausencia, excepto por algunos platos que sí lo requieren, pero esto no le quita complejidad a un servicio que necesita variedad y creatividad para seducir a los comensales.

- ✓ Se sirven diferentes variedades de alimentos en pequeñas cantidades, como si se tratase de una degustación.
- ✓ Se calculan por lo menos 15 piezas por persona.
- ✓ Deben superar el tamaño de un bocadito tradicional.
- ✓ Deben tener capacidad de saciedad.
- ✓ La variedad es importante: *bruschetas*, *sopitas*, *tarteletas*, *quesadillas*, *pastas para untar*, *pinchos*, *pequeños revueltos* Gramajo.
- ✓ Hay que poner especial atención en la presentación para que luzcan más atractivos.
- ✓ Los tragos son ideales para acompañar este tipo de servicio.

PINCHOS DE CERDO CON NARANJA Y JENGIBRE



350 gs de solomillo de cerdo.

Marinada:

5 cm de jengibre fresco rallado.

Ralladura de 1/2 naranja.

Jugo de 1/2 naranja.

2 cditas. de mostaza tipo Dijon.

2 cditas. de miel líquida.

1 cda. de vinagre balsámico.

2 cdas. de salsa de soja liviana.

4 cdas. de aceite de oliva.

1 cdita. de sal.

1/2 cdita. de pimienta negra.

Cortar el cerdo en cubos. Mezclar el jengibre rallado, el jugo y la piel de la naranja, la miel, la mostaza, la salsa de soja, el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta en un recipiente no metálico. Agregar el cerdo y marinar como mínimo 1 hora y máximo 24. Cocinar las *brochettes* y decorar con el jengibre. Servir caliente. Aderezar con mostaza con miel.





GAZPACHO

(RINDE 10 POCILLOS)

- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva.
- 1/2 kilo de tomates perita maduros trozados con piel y con semilla.
- 1 cebolla pequeña trozada.
- 1 pepino pelado y trozado.
- 1 pimiento colorado sin semillas.
- 1/2 pimiento amarillo sin semillas.
- 1 diente de ajo.
- 2 rodajas de pan blanco.
- 250 ml de caldo de ave frío.
- 1/2 cdita. de pimentón dulce.
- 1/2 cdita. de sal y 1/2 de pimienta.
- 2 cdas. de vinagre de jerez.
- Unas gotas de tabasco.
- Croutons de pan fritos

Colocar todos los ingredientes en un *bow*l, mezclarlos y procesarlos. El tiempo de procesado dependerá de la consistencia que se le quiera dar a la sopa. Si se desea una textura aún más suave, se puede colar la preparación. Enfriar como mínimo durante 4 horas, o bien, de un día para el otro. Cuanto más repose, más sabrosa quedará.

Servir fría con unos *croutons* de pan fritos colocados a último momento.

FINGER FOOD

BABAGAMOUSH

(PASTA DE BERENJENAS)

- 2 berenjenas moradas.
- 2 cdas. soperas de tahina (pasta de sésamo).
- 3 cdas. de aceite de sésamo (u oliva).
- 1 diente de ajo.
- Sal y pimienta.

Cocinar las berenjenas con su piel en la hornalla. Cuando estén crujientes, dejar enfriar y pelarlas. Procesar junto con el resto de los ingredientes. Acompañar con batatitas fritas.

