

[Imprimir](#)

# EL UNIVERSAL

**Vida**

sábado 23 de octubre, 2010

## Horno de leña

**LA NOTICIA**

Desayunos

**Mañanas criollas en A'Brasas**

Las mañanas de los sábados y domingos serán más criollas a partir de mañana. El restaurante A'Brasas ofrecerá, desde mañana, desayunos con platos venezolanos.

En el menú matutino incluirán surtido de empanaditas, compuesto por cinco empanaditas pequeñas fritas con rellenos de queso, cazón, carne mechada, dominó (caraota y queso blanco) y pollo. Este quinteto también se sirve en los almuerzos y cenas.

Las arepas se sirven con pernil en su jugo, asado negro, talkarí de chivo, carne mechada y quesos blanco y telita.

Para los desayunos, el chef de A'Brasas, Alonso Núñez, también propone perico, huevos fritos y huevos rancheros, que están cocidos en cazuela con salsa de tomate y gratinados con queso telita. Todo se puede acompañar con tocineta frita o un guiso de chorizo con sofrito de tomate, cebolla y orégano. También ofrecen cachapas y pabellón. El jugo de naranja se puede pedir por jarras.

El resto del día continúan con el menú habitual de comida mantuana y grill. A'Brasas está en la tercera avenida de Los Palos Grandes.

**Recetario Casero // Pasta con vegetales y queso****Ingredientes**

500 gramos de pasta corta de su preferencia  
200 gramos de queso de untar Cheez Whiz  
200 gramos de jamón picado en cuadritos  
1 lata pequeña de vegetales mixtos  
100 gramos de queso parmesano rayado  
Cantidad necesaria de sal  
Cantidad necesaria de pimienta

**Preparación**

Primero hay que poner a hervir agua con sal y cocinar la pasta al gusto. Una vez lista, hay que escurrir el agua y mezclar la pasta con los vegetales mixtos, el jamón previamente cortado en cuadritos y verter los 200 gramos de cheez whiz hasta lograr que se disuelva. Se sirve y se coloca por encima el queso parmesano al gusto. Pruébenlo. Espero les guste. Esta receta, fácil y de rápida preparación, rinde para tres personas.

**Francisco José**

Si te gusta cocinar, comparte tus recetas y secretos culinarios. Envíalos a través de [DOBLEVIA@ELUNIVERSAL.COM](mailto:DOBLEVIA@ELUNIVERSAL.COM)

**EN DOS PLATOS**

eluniversal.com/.../imp\_ten\_art\_horno-d...

1/3

**CENA POR STOP VIH.** Con presencia de Mirla Castellanos y la academia de flamenco Fuego Gitano, entre otros artistas, se realizará la I Cena por la Vida, a favor de la organización StopVIH, en el restaurante de comida creativa Ambrosías, ubicado en la Isla de Margarita. Será el sábado 30 de octubre. El aporte es de 550 bolívares por persona e incluye entrada, intermedio, plato principal, postre y dos copas de vino, además del show. Reservaciones por los teléfonos 0295-267.3777 y 0412-093.2924.

**CACAO DE CONCURSO.** Por tercera ocasión consecutiva, la marca venezolana KKO Real invita a los estudiantes de cocina a participar en el Concurso Gastronómico de Cocina KKO Real, para que el protagonista de los postres sea el cacao y el chocolate venezolano. El jurado estará compuesto por chefs del movimiento Venezuela Gastronómica y por el maestro catalán Oscar Tixeiro, que además dará una clase sobre el oficio. Más información sobre el concurso por el teléfono 315.3004.

**PENSAR 15.** El whisky Something Special 15 años, representado en Venezuela por la casa Pernaud Ricard, refresca su imagen, invitando a "Pensar 15, transformar el presente", de manera de rememorar los momentos más especiales destapando este escocés. La nueva imagen apuesta por una botella más estilizada. La etiqueta, aunque mantiene sus tonos dorado y vinotinto, incluye en sus elementos gráficos un reloj de aguja que sustituye el 12 por el 15. El producto ya se encuentra en los anaqueles del país.

## LA NOVEDAD

### FESTIVAL

#### **COME A CASA INVITA A DAR UNA VUELTA POR SICILIA**

En un rincón de Los Palos Grandes será posible dar Un giro per Sicilia: la trataría Come a Casa, cuyo menú siempre se ha afincado en las propuestas de esta región siciliana, cumple cuatro años y ha diseñado un festival con dos menús y nuevos platos, siempre sicilianos.

El festival Un giro per Sicilia comenzará el 26 de octubre y durará hasta el 7 de noviembre. Cada semana cambiarán de menú, para que los comensales puedan probar platos distintos, con recetas seleccionadas especialmente por la familia Zambito-Caradonna, tras un viaje a distintas provincias de Sicilia en el que conocieron las nuevas tendencias culinarias.

El primer menú estará disponible entre el 26 y el 31 de octubre y el segundo del 2 al 7 de noviembre. Entre los platos a degustar están padella rustica di cozze y babbaluci (mejillones y caracolitos silvestres en salsa filetto y peperoncino), fetuccini de champiñones con camarón y pistacho, dúo de pastas rellenas (agnelotti de pez espada y berenjena ahumada en salsa nápoli y tortelloni de pulpo y salmón en reducción de camarones), trucha en pesto de hinojo salvaje con pasta alla Mullica, mixto de carne (chuleticas de cordero, sasizza y falsomagro con papas salteadas con cebollas caramelizadas). En postres, cannollo alla Palermitana.

Los platos podrán ser acompañados con vinos de la cepa típica siciliana Nero d'Avola y con bebidas inspiradas en las granitas de la región.

Come a Casa está en la Primera avenida de Los Palos Grandes. Información por los teléfonos 283.1707 y 285.1449.

**COSAS DEL OTOÑO.** Ese día, la primera dama estadounidense Michelle Obama está dispuesta a embarrassarse y hasta a perder la manicure. Para celebrar la llegada del otoño, invita a grandes chefs, como Daniel

Boulud, quien la acompaña en la foto, y a niños de escuela que ayudan a cosechar los frutos del jardín de la Casa Blanca, como rábanos, calabazas y lechugas. Luego preparan delicias con ellos.