

# Clericot

## Het verhaal

Clericó of clericot is een fruitige alcoholische drank die sterk lijkt op Spaanse sangria. Behalve in Argentinië, wordt het veel geconsumeerd in Paraguay en andere landen in Latijns-Amerika.

Bovendien wordt het meestal op feestdagen genomen, vooral met Kerstmis en aan het einde van het jaar. Het is vergelijkbaar met het Ecuadoraanse dessert dat bekend staat als eten en drinken en het is bereid met citrus en tropisch fruit.

## Ingrediënten (4pers)



1 Appelsien  
1 rode appel  
1 groene appel  
1,5 kiwi  
1 kopje druiven  
1 kopje aardbeien  
20cl appelsien likeur  
2 kopjes meloen  
halve fles droge wijn

## Bereiding

<https://www.tastemade.com/recipes/clericot>

Stappen

1. Place orange slices, red apples, green apples, kiwi, grapes and strawberries in a pitcher.
2. Add orange liqueur and stir with a spoon.
3. Chill in the refrigerator for 30 minutes.
4. In a blender, combine the melon and water.
5. Pour over fruit, along with ice and wine. Mix and serve.

# Empanadas

## Het verhaal

Empanadas zijn, samen met asado en choripán, een van de Argentijnse gerechten bij uitstek. In werkelijkheid zijn empanadas populair in veel andere Latijns-Amerikaanse landen, maar ook onder Spaanse tapas.



Specifiek, de empanadas uit Argentinië hebben een halfronde vorm van niet meer dan 20 cm in diameter en worden gesloten met de zogenaamde afstoten, die met de hand of met een vork kan worden gemaakt en waarvan de vorm in veel gevallen een indicator is van de ingrediënten die de vulling bevat.

## Ingrediënten (24 stuks)

- 500 gr rundergehakt
- 500 gr gewone witte ui
- 1 rode paprika
- 65 gr de Grasa de Pella ?????
- 1 tl oregano
- ½ tl komijn
- chiliflakes
- potje Groene olijven zonder pit
- 1 eetlepel zoete paprika
- 1 theelepel zout
- 1 pollepel runderbouillon
- 3 eieren
- doosje rozijnen

### Deeg

- 500 gr gewone bloem
- 75 gr Pella Vet
- 1 theelepel zout
- 240 cl heet water

# Bereiding

bekijk het onderstaande filmpje!!!

[Empanadas Criollas de Carne / Argentine Beef Empanada](#)

## Stappen

1. For the filling, gather the ingredients: 500g beef, 500g white onions, half a red bell pepper, 65g **de Grasa de Pella**, sweet paprika, red chilly flakes, cumin, oregano and salt, green olives, hard-boiled eggs, and raisins (optional).
2. Finely chop the onions and red bell pepper. Remove the seeds and white parts from the bell pepper as they are bitter.
3. In a hot skillet, melt the beef tallow or shortening.
4. Sauté the onions and bell pepper for about 5 minutes until they are soft and translucent.
5. Add the ground beef, breaking it up and mixing it with the onions and peppers. Add a teaspoon of salt to help release the onions' juices.
6. Once the beef is browned, add the condiments: 1 tablespoon of oregano, half a teaspoon of cumin, half a teaspoon of red chilly flakes, and a generous tablespoon of sweet paprika.
7. Add about a cup of beef stock and mix everything together. Turn off the heat.
8. Check for seasoning and adjust if necessary. Let the filling cool completely before using it to fill the empanadas.
9. For the dough, gather the ingredients: 500g all-purpose flour, 75g beef tallow or shortening, 1 tsp salt, and 240ml hot water.
10. Dump the flour on a working board and make a well in the center. Prepare a "Salmuera" by adding the salt to the hot water and mixing it well.
11. Add the melted fat to the center of the well and gradually add some of the salted water, incorporating it into the flour until all the flour is combined. Knead the dough for about 10 minutes until it is soft and uniform.
12. Divide the dough in half and form it into a cylinder. Divide the cylinder into 12 equal parts and form small balls.
13. Pinch the bottom of each ball and let them rest for at least 10 minutes to relax.
14. Roll out the dough with a rolling pin to form discs of about 12 or 13 centimeters in diameter.
15. Once you have some discs ready, start filling them with about a tablespoon of filling, a piece of egg, an olive, and raisins (if desired).
16. Bring the edges of the disc together and seal the empanada using your thumb and index finger, doing a "Repulgue" by twisting and pressing to seal the edge of the empanada.
17. Fry the empanadas in oil until golden brown. Enjoy!

# Biefstuk met chimichurri, aardappels en paprika

## Het verhaal

De naam "chimichurri" schijnt afkomstig te zijn van de Ier Jimmy McCurry. Hij vocht in de 19e eeuw voor de Argentijnse onafhankelijkheid. Terwijl hij als soldaat in Argentinië met de inheemse troepen reisde, maakte hij als eerste een "Jimmy McCurry saus".

## Ingrediënten (2pers)

- 400 à 500 g snelkook aardappelen
- 2 biefstukken op kamertemperatuur
- 2 rode paprika's in stukken

### chimichurri

- 8 el olijfolie extra vergine
- 2 el rode wijnazijn
- 1/2 rode ui gesnipperd
- 3 teentjes knoflook uitgeperst
- 1 bosje platte peterselie fijngehakt
- 1 rode peper zaadjes verwijderd en fijngehakt
- 1 tl oregano gedroogd
- 1 flinke tl grof zeezout



## Bereiding

<https://www.anniepannie.nl/biefstuk-met-chimichurri/>

- Was de aardappelen maar schil ze niet. Snijd ze in gelijke stukken en kook ze in ongeveer 12 minuten gaar.
- Giet de aardappelen af en laat ze uitstomen.
- Meng intussen de ingrediënten voor de chimichurri door elkaar en breng eventueel verder op smaak met versgemalen peper.
- Dep de biefstukken droog met keukenpapier. Strooi er wat zout op.
- Verhit olie (en eventueel een klontje boter) in een grote koekenpan en schroei hierin de biefstukken op hoog vuur dicht.
- Zet het vuur iets lager en bak de biefstukken nog 2 minuten per kant. Haal de biefstukken uit de pan en wikkel ze losjes in aluminiumfolie om te rusten.
- Doe de paprikastukken in de warme koekenpan en bak ze 3-4 minuten.
- Verdeel de aardappels over twee borden en plet ze eventueel een beetje. Leg de biefstuk en de paprika erbij en lepel wat van de chimichurri over de aardappels en biefstuk. Geef de rest van de saus er los bij.



# Chocotorta

## Het verhaal

Translated as chocolate cake, this no-bake Argentinian dessert was influenced by Italian cuisine and modeled on the famous Italian tiramisu. It is made with three Argentinian staple ingredients: chocolate biscuits, dulce de leche, and cream cheese.



The cookies are softened in milk and layered with a combination of cream cheese and dulce de leche. The shapes of chocotorta can vary, while the biscuits can be soaked with chocolate milk, coffee, or even coffee liqueur. The most common theory about its origin says that it was invented as a part of a marketing campaign designed to promote Chocolinas chocolate cookies, and the recipe was included in the packaging.

Chocotorta is rarely found in restaurants and remains a novel dessert outside of Argentina.

## Dulce de leche

is een soort zeer dikke siroop of saus, bruin van uiterlijk en waarvan de smaak grotendeels doet denken aan karamel. Het wordt als een delicatessie beschouwd en daarom krijgt het andere namen, zoals manjar, manjar blanco, cajeta o arequipe.

Het is qua textuur vergelijkbaar met gecondenseerde melk en wordt in feite beschouwd als een gekarameliseerde variant ervan. Het verbruik is verspreid naar alle Latijns-Amerikaanse landen, Frankrijk (melk jam in het Frans), Spanje en de Verenigde Staten.

Het kan alleen of zo worden ingenomen begeleiding bij andere zoetigheden, zoals alfajores van maizena, ijs, cakes, gebakken cakes, pannenkoeken, flan ...

## Ingrediënten (12 personen)

- 600g dulce de leche
- 600g cream cheese
- 750g chocolate cookies (3 layers)
- 250ml coffee, sweetened to taste

### GANACHE

- 80g dark chocolate
- 40 ml heavy cream
- 20g unsalted butter

### DECORATION

- 300g of dulce de leche and cream cheese (150g each)
- chocolate shavings

## Bereiding

1. Mix the dulce de leche and cream cheese with a mixer set on low speed for two minutes — preferably, leave the cream cheese at room temperature for at least 15 minutes before mixing, so it's easier to mix.
2. Line a deep 20X20cm baking pan (the bottom and the sides) with parchment paper, leaving enough to overhang, for easier unmolding.
3. Start assembling the cake. Dip each cookie shortly in coffee, then place each on the pan's bottom, creating a cookie layer, and then spread it with a thin layer of dulce de leche and cream cheese mixture.
4. Repeat this step four more times — you should end up with 5 cookie layers and four layers of dulce de leche and cream cheese mixture.
5. Once ready to serve, take out of the refrigerator, place a large tray on the top of the pan, and flip to invert the cake onto the said tray. Remove the parchment paper.
6. For decorating the cake, make a 300g mixture of dulce de leche and cream cheese, then spread the top of the cake thinly with the said mixture. Save some of the mixture of decorating later.
7. Prepare the ganache by melting chocolate, heavy cream, and butter in a bain-marie.
8. Wait until the ganache comes to room temperature, then place it in a piping bag, and pipe the ganache along the edges of the cake to create a dripping effect.
9. Place the remaining dulce de leche and cream cheese mixture into a piping bag, and pipe swirls along the cake's edges.
10. Finally, fill the center of the cake with chocolate shavings.