

# Recetas Versionadas

—DEL ARCHIVO A LA PANZA—

MENÚ  
ESPECIAL  
2020

camarones,  
langostinos  
y más



MUSEO DEL PUERTO  
DE INGENIERO WHITE

¿Cómo hacer circular recetas que a lo largo de su historia recopiló el Museo del Puerto de Ing. White? ¿Cómo volverlas a mirar, socializar, transmitir amplificadas?

Con esta pregunta, en 2016 invitamos a alumnas, alumnos y docentes de la Escuela de Artes Visuales de Bahía Blanca a versionar recetas dibujando en pequeño formato, para que den vueltas desde la Cocina del museo al mundo en una publicación objeto que cruce saberes culinarios con todo lo que contiene un lápiz.

Este compilado especial 2020 contiene recetas transmitidas por pescadores, cocineras barriales, embarcados, madres de pescadores y cocineros de antiguas cantinas de Ing.

White que forman parte de la historia del puerto. Recetas que piden a gritos ser leídas, cocinadas, reinterpretadas, especialmente en estos días de quedarse en casa.



*Receta versionada por:* Leandro Villegas

*Casuela  
de  
Mariscos*

‡ 750 personas

## -Ingredientes-

100 kg de calamares (sin limpiar)

10 kg pulpitos

10 kg pulpo español

10 kg langostinos

15 kg sepia (Portugal) o cholga

10 kg o 10 litros tomates al natural

4 botellas de 1 litro y  $\frac{1}{2}$  de aceite

5 kg de cebollas

4 kg zanahorias

1 kg morrones

50 gr ají molido

50 gr pimienta

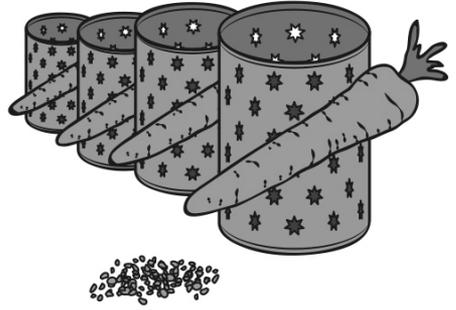
50 gr orégano

1 bolsita laurel

1



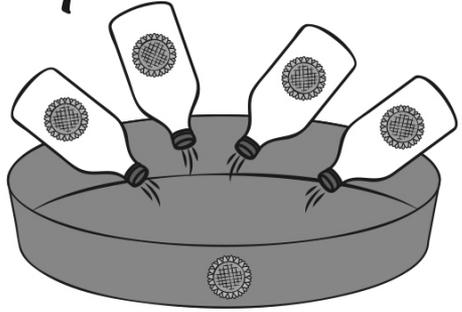
2



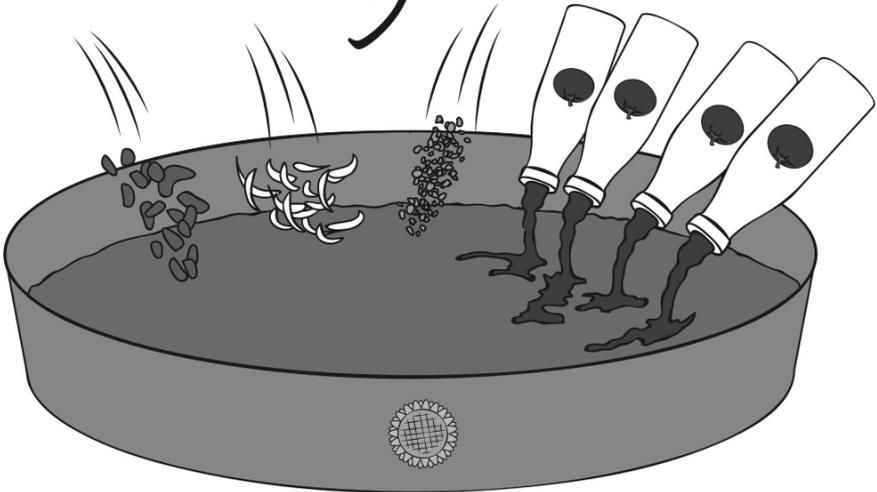
3



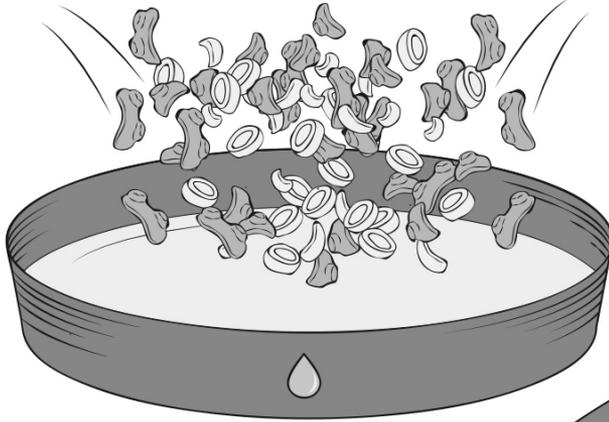
4



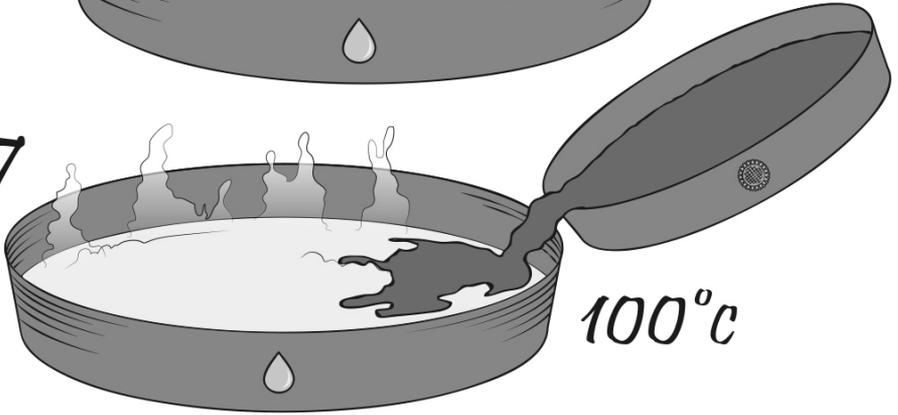
5



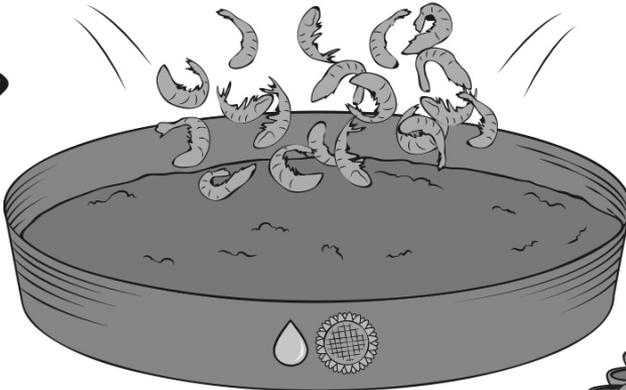
6



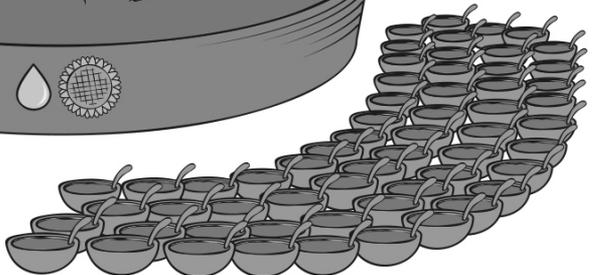
7



8



9



2

*Receta versionada por:* Antonela Gómez

# Albóndigas de pescado



1 kg.

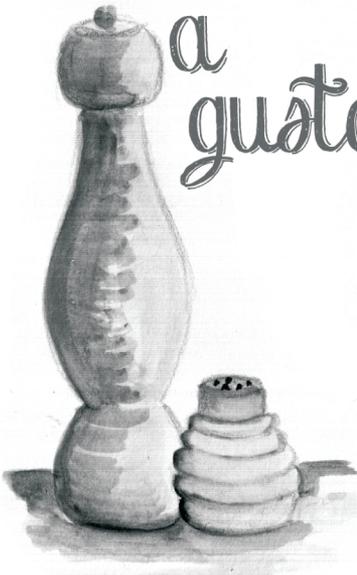


25 gr.



50 gr.

a  
guato



3 dientes

## Albóndigas de pescado para 4 personas

Transmitida por: Humberto Spósito

Fecha: MP 1996

Ubicación: sala cocina, mueble naranja,  
sección recetas de pescado

### Preparación:

Se pica en crudo el pescado. Se le agrega al pescado el ajo y el perejil picado, el queso, la sal y la pimienta a gusto, se le incorporan los huevos y se mezcla. Se forman las albóndigas y se pasan por pan rallado y se fríen en abundante aceite a fuego lento.

*Nota:* el aceite debe estar templado, si está muy caliente, el pan rallado se quema, la albóndiga se seca y arrebatá (queda cruda por dentro).



*Receta versionada por:* Cinthia Danckert

tortilla de Camarón

Receta de Lucía Conte de Marzocca

3/4 Kg de Camarones Pelados

5 cucharadas de queso rallado

Pimienta

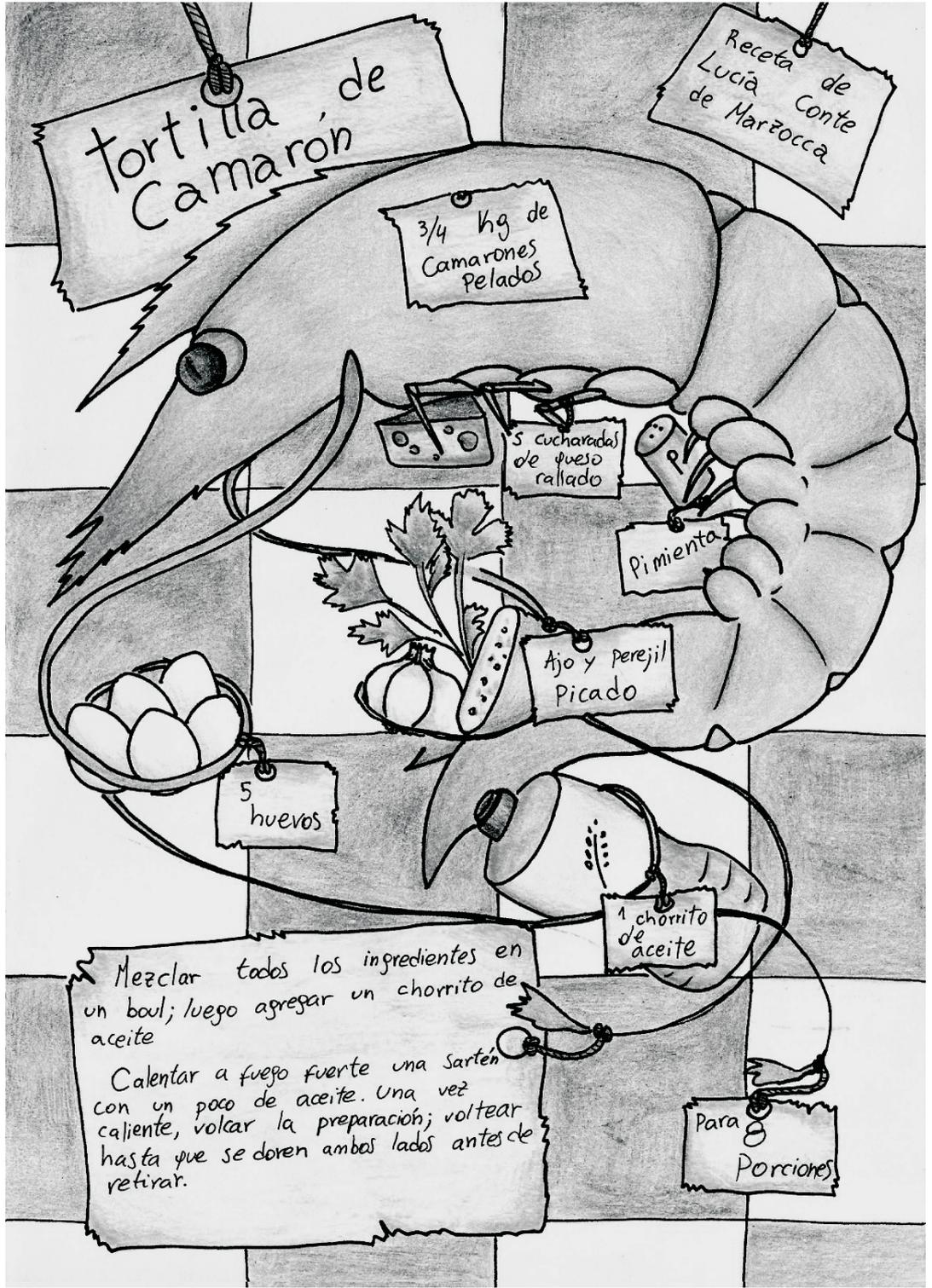
Ajo y perejil Picado

5 huevos

1 chorrito de aceite

Mezclar todos los ingredientes en un bowl; luego agregar un chorrito de aceite  
Calentar a fuego fuerte una sartén con un poco de aceite. Una vez caliente, volcar la preparación; voltear hasta que se doren ambos lados antes de retirar.

Para 8 Porciones



# 4

*Receta versionada por: Araceli Sosa / Ricardo Green*



Saltear los camarones en aceite o manteca

## PANQUEQUES DE CAMARONES

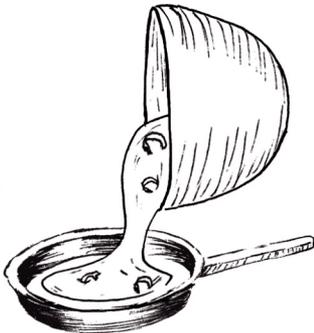
INGREDIENTES:

- CAMARONES (150 GR)
- HUEVO (1)
- LECHE (1/2 TAZA)
- HARINA (3/4 TAZA)

Para la masa de panqueques, batir el huevo, agregar la leche y por último la harina



Incorporar los camarones salteados a la masa de panqueques



Verter un poco de la mezcla en una sartén y cocinar ambos lados



*Receta versionada por:* Matías Alejandro Caro

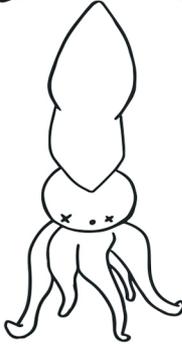


# Calamaretes a la Marinera

ACEITE



1 KG DE  
CALAMARETES



SAL Y  
PIMIENTA



LIMÓN



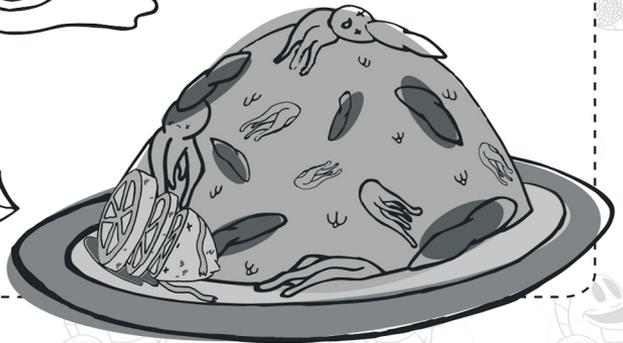
1 TAZA  
DE HARINA



## PASO A PASO

Se pasan los calamaretes por la harina salpimentada y se fríen en aceite bien caliente. Servir con rodajas de limón.

NOTA: Los calamaretes a diferencia de los calamares no se cortan en rodajas para freír porque son muy chicos.



# Mayonesa de Pescado

## PESCADO



## ZANAHORIAS



## PASO A PASO

Hervir el pescado (el que uno guste), dejarlo enfriar y desmenuzarlo. A parte de hervir las papas cortadas en dados y las zanahorias. Cuando esten listas y frias mezclar con el pescado y la mayonesa.

## MORRONES PARA DECORAR

## MAYONESA



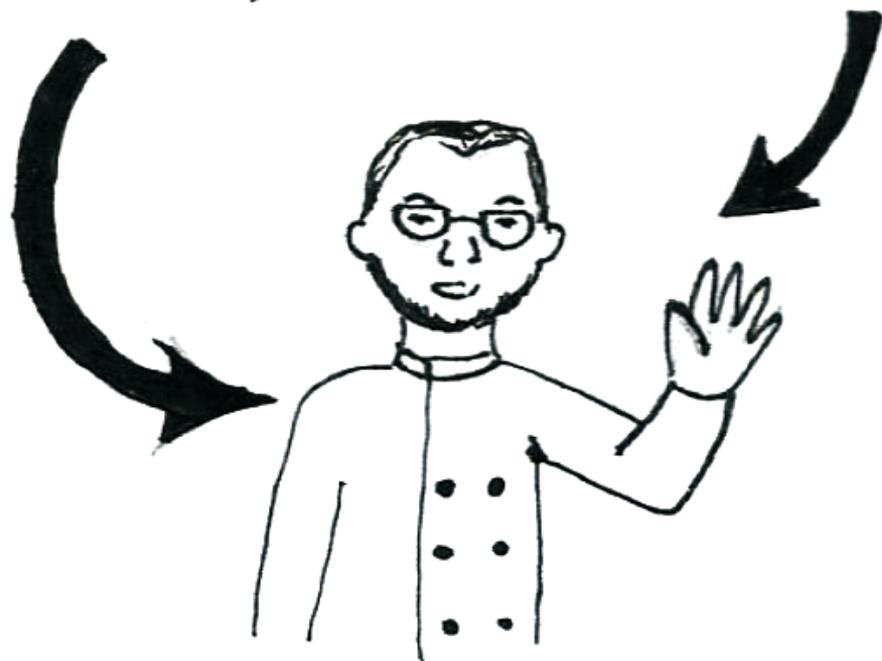
## PAPAS

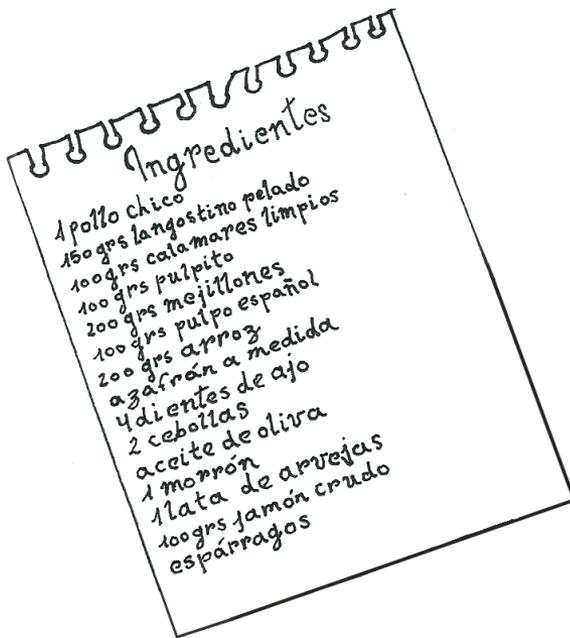


# 6

*Receta versionada por:* Mailén Polak Ríos

Paella  
a la  
HUMBERTO





Se hierven los mariscos, conservando el agua para utilizarla después



Se pica la cebolla y se guisa "fondeada" junto con el arroz, el azafrán y el ajo picado.



3

En una olla aparte se dora el pollo trozado junto con ajos en aceite de oliva



4

Mezclar el pollo con los mariscos y poner a guisar junto con el arroz. El agua se incorpora de a poco, los mariscos y el pollo se incorporan cuando el arroz esté casi listo



5

Sacar del fuego cuando el arroz esté a punto, teniendo cuidado con que no se quede sin líquido mientras se cuece. (Se sirve con algo de caldo).



6

Colocar una fuente y decorar: Con arvejas se forma una corona al rededor, se forman rollitos de jamón crudo y se ubican sobre las arvejas. Se cortan las puntas de los espárragos y se clavan en el borde de la paella, sobre la misma se colocan tiras de morroñ



MUSEO DEL PUERTO  
DE INGENIERO WHITE



 Cultura  
en casa