**EL BLOG DE COCINA DE SILVIA DUFOURD**

*Martes 3 de Abril del 2007*

¡Hola a todos! ¡Bienvenidos a mi blog! ¡Bienvenidos al Blog de la Cocina de Silvia Dufourd! ¡Ja, ja, ja! Donde van a aprender a hacer las recetas más ricas y divertidas, para disfrutar en familia, con amigos, ¡o a solas, como yo! Porque no hay cosa mejor que darse un buen gusto cada tanto, ¿no?

Así que, empezamos con una receta interesante, una que aprendí de mi abuela cuando tenía catorce, y que quince años después me sigue sirviendo: un delicioso budín de choclo y atún. “¿Cómo?” dicen “¿Choclo y atún?”. ¡Sí! Cuando terminen de probar esta receta, se van a chupar los dedos. ¡Y además es facilísima de hacer! Comienzo:

INGREDIENTES

Atún al natural desmenuzado (1 lata)

Choclo descremado (1 lata)

Huevo (2)

Sal (media cucharada de té)

Pimienta (1 pizca)

Nuez Moscada (media cucharada de té)

Harina (200gr)

PREPARACIÓN

Mezclar en un bol limpio el choclo, el atún, los condimentos, revolviendo lentamente. Ir añadiendo la harina bien despacio. La masa debería espesarse (¡Tranquilos! Lleva un poco de tiempo). Una vez se ha formado una masa más o menos espesa, verterla en un bol enmantecado y llevar al horno por 40 minutos o hasta que la tapa esté crujiente.

**Rinde 4 porciones.**

…………………………………………………………………………

*Jueves 5 de Mayo del 2007*

¡NOTICIAS DEL BLOG!:

Hoy tuve el placer de enterarme de que… ¡POR FIN ME CONTRATARON! ¡VOY A TRABAJAR EN LA PASTELERÍA DE MIS SUEÑOS!

Para celebrar, voy a escribir una de mis recetas favoritas: como hacer unos muffins caseros deliciosos y sanos. Síganme con atención, porque ahora sí que van a tener que poner manos a la obra y estar bien atentos.

INGREDIENTES:

-1 Taza de Harina

-1 Cucharada de Té de Levadura

-media cucharada de Sal

-3 Huevos

-1 Taza de Azúcar

-Media taza de aceite vegetal

-2 Tazas de Zanahoria rallada

-Media taza de queso cremoso (batido)

-2 Cucharadas de Manteca

PREPARACIÓN

Primero precalentamos el horno, a temperatura baja para que ya esté listo cuando lo necesitemos. Mezclamos la harina, la levadura, y la sal, dejamos que repose. Aparte batimos los tres huevos y la azúcar hasta aclararlos; cuando eso esté le agregamos la zanahoria rallada junto al aceite. Unimos ambas mezclas (la harina y la zanahoria), revolviéndolas a consciencia. Pueden formarse grumos en esta parte, ¡pero no se preocupen! Sólo asegúrense de revolver bien. Lo siguiente va a ser enmantecar 10 compoteras de muffins y verter la mezcla en cada una hasta llenarlas al tope. Ahora sí, al horno caliente por 20 minutos. Mientras se calientan, preparamos el decorado mezclando el queso, la manteca, la azúcar y si parece un poco de esencia de vainilla, para dar aroma. Una vez sacamos los muffins del horno, los decoramos a gusto con esa crema. ¡Voila!

**Rinde 10 Porciones.**

PD: O, si están cansados y quieren darse un gusto, pasen por la pastelería Verde Limón, ubicada en calle Alejandro Lamar al 3500, ¡los voy a atender con gusto! ¡Van a probar todas mis especialidades!

¡Besitooos!

…………………………………………………………………………

*Viernes 27 de Mayo del 2007*

Recientemente las cosas en mi vida han estado yendo más que bien, por lo que no he tenido tiempo de actualizar mucho el blog. ¡Les pido perdón! Les prometo que les voy a traer muchas más recetas para que disfruten.

Y ahora… Una muy especial. Una de esas recetas para cuando una tiene a alguien en mira, y piensa, ¿Cómo lo conquisto? Dicen que a los hombres se les entra por el estómago, bien, yo no sé mucho de eso pero sí sé que lo que les voy a enseñar a preparar es delicioso.

¡Y lo voy a probar esta misma noche! (Uno de mis clientes de la pastelería anda coqueto conmigo, jaja!!)

INGREDIENTES

-10 Camarones

-2 Hojas de Lechuga Mantecosa

-1 tomate

-Brandy

-1 Hoja de Romero

-1 cucharada de pimienta

-5 Cucharadas de mayonesa

-Aceite de Oliva

PREPARACIÓN

Calentar en una sartén a fuego bajo el aceite, adosado con la pimienta y el romero. Luego sumar los camarones y dejarlos freír hasta que estén dorados (5 minutos más o menos). Aparte vamos a preparar la salsa para esta receta: mezclamos un poquito de Brandy con jugo de limón, una pizquita de pimienta que haya sobrado y las cinco cucharadas de mayonesa. Lo que queda es nada más armar el decorado: ponemos en la fuente primero las hojas de lechuga, después el tomate cortado en pequeños cubos, seguimos con los camarones y a eso le sumamos por último la salsa encima, asegurándonos de bañar todo bien. ¡Riquísimo! ¡Ya les voy a contar cómo me fue! ¡Chau chau, chauuuuu!

…………………………………………………………………………

*Lunes 10 de Junio del 2007*

SOBRE EL BLOG

¡Lamento la ausencia! La vida y el trabajo en la pastelería me desbordan. Hoy tengo otra cita con Miguel (Miguel es ese hombre buen mozo que me visita cada tanto en la pastelería). ¡Ya les voy a hablar más de él!

Les dejaría una receta, pero tengo que irme a trabajar y me siento un poquito mareada. Apenas vuelva cumplo. ¡Los quiero!

…………………………………………………………………………

*Miércoles, 29 de Junio del 2007*

La vida me dio una noticia que no esperaba. Pero en vez de decirles nada, mejor dejo que la adivinen con esta receta (¡jajá!). Una receta de sopa cremosa, bien rica en ácido fólico.

INGREDIENTES

-100gr de judías verdes

-Calabacín

-Guisantes/porotos (media taza)

-1 papa

-200 gr de queso cremoso

-1 pizca de sal

PREPARACIÓN

¡Es bien sencillo! Primero cortamos bien las verduras (asegurándonos siempre de que estén lavadas antes). Cocinamos en una olla las patatas y las judías, una vez hierva el agua vamos agregando los guisantes y el calabacín. Añadimos la sal. Una vez todo se haya cocinado lo suficiente y esté tierno, lo vamos a colar, y triturar junto al queso hasta que se forme una mezcla bien uniforme. ¡A comer!

**Rinde 1 Porción.**

---------------------

ACTUALIZACIÓN: Leí los comentarios de mis lectores, y estoy EN-CAN-TA-DA. ¡Eso era! ¡Estoy embarazada! Hoy mismo tuve confirmación. Miguel también está contentísimo. ¡No saben lo feliz que estoy! ¡Los quiero a todos! ¡Voy a llorar!

…………………………………………………………………………

*Domingo, 24 de Julio del 2007*

Ese hijo d puta…

Ese tremendo HIJO DE PUTA.

…………………………………………………………………………

*Sábado, 30 de Julio del 2007*

NOTICIA DEL BLOG:

Estoy pensando en cerrar este blog. Pido perdón a todos mis lectores. Estoy… Dicen que el helado ayuda a combatir la tristeza. A mí de pequeña siempre solía funcionarme. Así que lo dejo como receta final.

INGREDIENTES

-2 Tazas de crema

-1 Taza de leche entera

-un puñado de hojas de menta piperina

-6 claras de huevo

-1 taza de azúcar

PREPARACIÓN

Hervir juntas la crema y la leche. Una vez burbujeen retirar del fuego y añadir las hojas de menta. Dejar reposar por al menos tres horas. En otra olla batir los huevos y la azúcar, a ese preparado echarle el lácteo anterior, presionando con cuidado y batiendo para combinar ambos. Poner en el refrigerador por cinco horas. Retirar y mezclar a consciencia para evitar que se formen cristales de hielo. Volver a refrigerar por dos horas. Comer. Comer. Comer. Comer. Les pido perdón. El blog termina acá. No puedo seguir haciendo esto.

…………………………………………………………………………

*Lunes, 14 de Octubre del 2017*

Yo no lo puedo creer. Yo no puedo creer que una persona que se precie de ser hombre pueda ser tan tremendo hijo de puta. Y lo peor es que si no acepto su pedido me voy a quedar sin trabajo. Tengo ya treinta años. Estoy donde quiero. No se me ocurre como alguien puede ser tan desconsiderado. No lo entiendo.

…………………………………………………………………………

*Miércoles, 16 de Octubre del 2017*

HOY EN EL BLOG: COMO PREPARAR UN PASTEL DE BODAS PARA EL MAYOR HIJO DE PUTA DEL MUNDO

¡HOLA a TODOS! ¡Volví! ¡Siiiii! ¡Aplausos! Y hoy les traigo una receta especial, muuuy especial, ¡muy! Les voy a enseñar a no perder su trabajo y a preparar el pastel de boda del hijo de remil puta más grande que jamás existió, Miguel, cariño si lees esto acá tenés, te muestro paso por paso como hacerlo, ¡tu pastel de boda!

INGREDIENTES

¡Vamos a improvisar!

PREPARACIÓN

Primero escupimos en la masa de mierda con la que vamos a armar este pastel de mierda. Escupimos y escupimos y amasamos hmmm que rico, pongan mucha harina, mucha harina y saliva porque así tiene que ser, y amasamos hasta que sea una consistencia bien blanda y la golpeamos y golpeamos y golpeamos y ¡bam!, se rompió la mesada ¡jaja! Y azúcar, esta azúcar es especial porque la destilé directa de mi tacho de basura, hijo de remil puta, cobarde, hijo de mil puta me usaste, ya vas a ver. Mezclamos todo bien mezclado. ¡No hay que olvidar el relleno! Cortamos la masa en dos y ponemos ahí lo que queramos, no importa qué porque nunca va a ser tan porquería como él, nada va a darme más asco, hijo de puta. Y después escribimos con el glaseado, apretando bien fuerte, MIGUEL Y LUNA. M I G U E L Y L A P U T A E S A S E C A S A N jajaja. Escribimos eso y escribimos y estoy harta, ¡harta! Jnaj djdn LQ…

…………………………………………………………………………

*Viernes, 18 de Octubre del 2017*

Ya se me ocurrió qué receta hacer.

…………………………………………………………………………

*Sábado, 7 de Noviembre del 2017*

BUDÍN DE MIGUEL

Me costó, pero hoy preparamos esto.

INGREDIENTES

-1 Taza de Harina

-2 Tomates

-6 Huevos

-Miguel Rodarte Perez

-media cucharadita de sal

-Leche (descremada)

PREPARACIÓN

Cortamos a Miguel en porciones parejas. Dejamos que la carne se haga tierna dentro de la leche, después la molemos bien y la mezclamos con la harina y el huevo. En una sartén aparte freímos los tomates con un chorrito de aceite de oliva, y los añadimos a la mezcla. Formamos el budín en un molde de aluminio, agregando sal a gusto. Al horno por al menos una hora. Servimos en tajadas frías a quien quiera, gratis.

**Rinde 50 Porciones**

…………………………………………………………………………

*Martes, 23 de Noviembre del 2017*

NOTICIAS DEL BLOG:

¡Perdonen la ausencia! No me dejaban usar el computador, así que recién ahora puedo verlos. Me tienen trabajando mucho en las cocinas. Pero una aprende mucho acá, sin duda. A mis lectores, si alguna vez tienen que darle de comer a mucha gente, acá una recetita que les va a servir, un engrudo de prisión riquísimo, les va a EN-CAN-TAR:

INGREDIENTES

-Papas (¿?)

-Cebollas (¿?)

-Pimientos (¿?)

PREPARACIÓN

Mezclar todo en una puta olla y hervir.

…………………………………………………………………………

*Domingo, 24 de Diciembre del 2017*

NOTICIAS DEL BLOG:

¡Perdón, lectores! Lamento anunciar que cierro este blog de cocina indefinidamente. Los quiero a todos y ha sido un placer como cocinera y pastelera el que me leyeran y estuvieran conmigo en este último año. ¡Beso!

Y para finalizar, una comidita rápida de despedida navideña.

INGREDIENTES

-1 Píldora de Cianuro.

-Agua.

PREPARACIÓN

Colocamos la píldora de cianuro bajo la lengua. Sostenemos el vaso de agua con una mano, y vemos la pared de nuestra celda. Pensamos en la pastelería, en las tortas que no hice, en el hijo de puta de Miguel y su cara cuando lo preparamos, y sonreímos un poco. Nos tocamos la panza, nos sentimos un poco tristes. Saboreamos la píldora. Pensamos un poco más. En todo lo que salió mal, en lo que salió bien, en qué nos gustaría comer.

Cuando empiezan a tronar afuera los fuegos artificiales, nos aventamos todo de un trago.