



Leucade
RECETARIO GOURMET

Recetas sencillas. Alma gourmet.

Un recetario para quienes cocinan con respeto: tradición en cada gesto, sabor en cada plato.

Bienvenido a Leucade.

Este recetario nace del deseo de cocinar con sentido: platos sencillos, técnicas claras y un toque gourmet que honra lo clásico. Aquí no perseguimos la ostentación; celebramos lo sabroso que surge del cuidado, la paciencia y el buen producto.

Toma estas recetas como un mapa —sigue lo esencial, adapta lo demás— y recuerda: en la cocina, como en la vida, la elegancia está en lo sencillo bien hecho.

Platillos

Bebidas

Postres



Platillos

Pollo al Limón y Tomillo de Fuego Lento

Ingredientes:

2 pechugas de pollo
2 limones (jugo y ralladura)
2 dientes de ajo picados
1 ramita de tomillo fresco
1 cda de mantequilla
Sal y pimienta
Un chorrito de vino blanco (opcional)

Procedimiento:

Sazona el pollo con sal, pimienta y ralladura de limón.
En un sartén, derrite la mantequilla y sella las pechugas hasta dorarlas.
Agrega el ajo, el tomillo y el jugo de limón; deja que perfume.
Vierte el vino blanco y baja el fuego.
Cocina tapado por 12–15 minutos, hasta que quede suave y jugoso.
Sirve con unas gotas más de limón y una rama fresca de tomillo.
Simple, clásico... y con aroma de domingo.



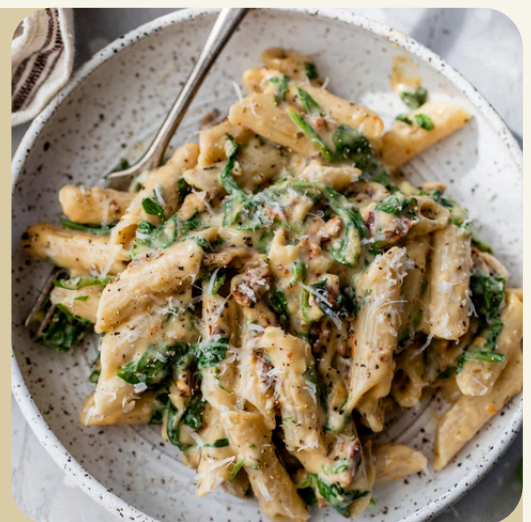
Pasta Rústica con Champiñones y Parmesano

Ingredientes:

200 g de pasta corta
1 taza de champiñones rebanados
1 diente de ajo picado
1 cda de aceite de oliva
½ taza de crema espesa
Parmesano al gusto
Sal, pimienta y nuez moscada

Procedimiento:

Cocina la pasta al dente.
En un sartén, sofríe el ajo y los champiñones hasta que tomen color.
Agrega la crema, una pizca de nuez moscada y sal.
Incorpora la pasta y mezcla hasta que la salsa la abrace por completo.
Termina con una lluvia generosa de parmesano.
Una elegancia sin pretensiones.



Lomo de Cerdo en Miel de Mostaza

Ingredientes:

500 g de lomo de cerdo
2 cdas de mostaza Dijon
1 cda de miel
1 cda de mantequilla
Sal, pimienta
Romero fresco

Procedimiento:

Sazona el lomo con sal y pimienta.
En una sartén, séllalo con mantequilla hasta dorarlo.
Mezcla la miel con la mostaza y barniza el lomo.
Cocina a fuego bajo 10 minutos, girándolo para caramelizar.
Agrega romero al final para perfumar.
Un clásico que nunca falla: dulce, serio y lleno de carácter.



Bebidas

Limonada de Romero y Miel

Ingredientes:

2 limones
1 cda de miel
1 ramita de romero
Agua fría
Hielo

Procedimiento:

Mezcla el jugo de limón con la miel hasta que se disuelva.
Agrega agua fría y mucho hielo.
Golpea ligeramente el romero con la mano para liberar aroma y agrégalo.
Revuelve y sirve.
Refresco sencillo con alma de jardín mediterráneo.



Agua de Manzana, Canela y Toque de Vainilla

Ingredientes:

2 manzanas
1 L de agua
1 varita de canela
½ cdita de esencia de vainilla
Hielo

Procedimiento:

Licúa la manzana con un poco de agua.
Cuela y mezcla con el resto.
Agrega la canela y la vainilla.
Refrigera por 30 minutos para que tome cuerpo.
Suave, dulce y profundamente hogareña.



Frappe de Café con Crema Especiada

Ingredientes:

1 taza de café frío
½ taza de hielo
1 cda de azúcar
2 cdas de crema para batir
Pizca de canela

Procedimiento:

Licúa el café con el hielo y el azúcar.
Bate la crema con un toque de canela hasta espesar ligeramente.
Sirve el frappe y corona con la crema especiada.
Energía elegante en vaso frío.



Postres

Mousse Rápido de Yogur y Frutos Rojos

Ingredientes:

1 taza de yogur griego
1 cda de miel
½ taza de frutos rojos
Ralladura de limón

Procedimiento:

Mezcla el yogur con la miel.
Aplasta ligeramente los frutos rojos.
Sirve el yogur, añade los frutos y termina con ralladura de limón.
Ligero, fresco y listo en minutos.



Duraznos a la Mantequilla con Canela

Ingredientes:

2 duraznos rebanados
1 cda de mantequilla
1 cda de azúcar
Canela al gusto

Procedimiento:

Derrite la mantequilla en un sartén.
Agrega los duraznos y espolvorea azúcar y canela.
Cocina hasta que caramelicen.
Sirve tibio, solo o con helado.
Un postre sencillo que sabe a tradición.



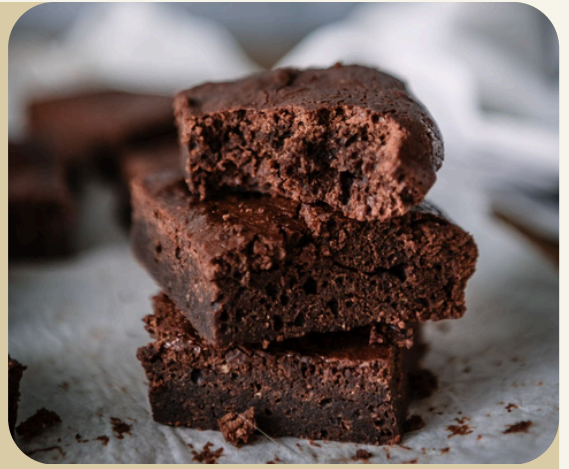
Brownie Rústico en Sartén

Ingredientes:

½ taza de chocolate amargo
2 cdas de mantequilla
2 cdas de azúcar
1 huevo
2 cdas de harina
Pizca de sal

Procedimiento:

Derrite el chocolate con la mantequilla.
Mezcla el huevo, el azúcar y la harina.
Une todo y vacía la mezcla en un sartén pequeño.
Cocina a fuego bajito 8–10 minutos.
Debe quedar suave en el centro.
Pecado mínimo, placer máximo.



Leucade
RECETARIO GOURMET