



> Busque por ingrediente

[Secciones »](#) ; [Artículos »](#) ; [Tema Central »](#) ; [Si desea recibir recetas por email haga clic aquí »](#)

> Índice de recetas

> Ediciones Anteriores

> SUSCRIBASE

> CONTACTENOS

> Inicio

> Festival de Cocina
¡Inscríbese aquí!

Lo Nuestro

Una Chef Panameña con éxito en California.....

En esta página: [Pastel de zanahoria Melissa](#)

Recibimos una hermosa carta de Melissa quien nos felicitaba por nuestra labor educativa y de promoción culinaria y gentilmente se ofreció a colaborar con nosotras en la Revista Sazón. La invitamos a colaborar con una de sus recetas y esto fue lo que nos envió. Esperemos que disfruten tanto como nosotras conociendo a través de las páginas de Sazón, lo que hace la Chef Melissa en California, algo verdaderamente creativo!!



"Yo creo que la buena cocina se lleva en la sangre, yo vengo de una familia de gente muy alegre y con muy buenos cocineros ...Y de todos,...recuerdo los tamales y el arroz con pollo de mi abuela Elsa como los mejores que he probado en mi vida!"

Hola! Mi nombre es Melissa de Leon, y soy la Chef de "Chef At Home - Personal Chef Service" en Sacramento, California. Nací, crecí y me eduque en nuestra querida Panamá, hasta finalizar la escuela secundaria.

Desde muy joven tuve la oportunidad de viajar, conocer muchos países y diferentes culturas, algo que como "el amor a la cocina" llevo en la sangre. Con mucho esfuerzo me gradué de Lic. en Administración de Hoteles y Turismo en Cancún, Quintana Roo, México, en donde también colaboré con famosas Cadenas Hoteleras Internacionales.

En 1999 me trasladé a California, E.U. con el deseo de sumergirme por completo en un mundo que siempre me fascinó: La Cocina! Con entusiasmo y muchos planes para el futuro, estudié Artes Culinarias y despues atendí al "Undergraduate Program" del United States Personal Chef Institute (USPCI) con sede en Nuevo Mexico, EUA. Una vez certificada como Personal Chef, nació para Sacramento Chef At Home - Personal Chef Service!

Chef At Home prepara comidas deliciosas, nutritivas y saludables a familias de profesionales que no tienen tiempo para cocinar, al igual que a personas que están bajo dietas especiales para bajar de peso y para convalecientes después de cirugías o quimioterapia. Con éxito he combinado el amor a la cocina, y la pasión que siento hacia la tecnología: el internet. Lo que resultó ser el matrimonio perfecto! Después de concluir varios cursos de Web Design en UC Davis (Universidad de California, Davis) construí mi website, el que hasta el día de hoy es mi mayor fuente para encontrar nuevos clientes y promocionar mi negocio. Mensualmente publico un newsletter (periódico) el cual envié vía internet a mis clientes y suscriptores, con información relevante en nutrición,

promociones y deliciosas recetas.

Mi trabajo como Personal Chef me encanta, porque utilizo mi creatividad e ingenio al máximo! Yo planeo lo que cocino, cuando cocino y para quien lo hago. Es muchísimo trabajo, pero fue la versatilidad del mismo lo que precisamente me hizo decidir ofrecer este tipo de servicio, en vez de trabajar en un restaurante. Yo cocino para un cliente por día, entonces voy a su casa y preparo comidas para todo un mes, incluyendo postres y panes. Yo les preparo lo que ellos escojan de mi menú del mes en curso. Cuando termino de cocinar empaco la comida y le pongo etiquetas con el nombre del platillo e instrucciones para recalentar. Este es un servicio muy conveniente y personalizado que se esta volviendo muy popular en los EUA por los beneficios que le trae a los usuarios: disfrutar deliciosas comidas en la comodidad de su hogar, sin tener que ir de compras o pasar tiempo en la cocina!

Actualmente soy miembro del United States Personal Chef Association (USPCA) y del Capitulo del Norte de California del USPCA. Somos Personal Chefs que nos ayudamos unos a otros y que participamos activamente en la comunidad. En agosto próximo seremos los anfitriones de una gran Conferencia Nacional de Personal Chefs para capacitación y actualización. Para esta misma conferencia he sido invitada a dar unas clases. También he sido presentada en varios segmentos de cocina de programas en vivo en dos canales de televisión en Sacramento.

Recientemente realice un viaje a la exótica Tailandia y tome un curso intensivo de cocina Tailandesa en el "Oriental Hotel Cooking School" que es la escuela de cocina más prestigiosa de Bangkok, Tailandia. Fue una experiencia fantástica y diferente!

No me puedo quejar, realmente disfruto haciendo mi trabajo: cocinar, y todavía me queda tiempo para atender mi casa y disfrutar con mis familiares y amistades!

Para mayor información y para obtener deliciosas recetas, los invito a que visiten mi pagina web, en <http://www.ChefAtHome1.com>

Saludos, *Chef Melissa*

MELISSA'S CARROT CAKE

Porciones: 8

Tiempo de Preparación: 1 hora

Ingredientes:

- 1 1/2 taza de aceite vegetal**
- 2 tazas de azúcar morena oscura**
- 4 huevos grandes**
- 2 tazas de harina cernida**
- 3 cucharaditas de canela molida**
- 2 cucharaditas de bicarbonato de soda (baking soda)**
- 3 1/2 tazas de zanahorias ralladas**
- 1 lata (4 onzas) de piña molida (crushed pineapple)****
- 1 cucharadita de ralladura de jengibre**
- 1/2 taza de pasitas amarillas (golden raisins)**

1 taza de nueces picadas (walnuts)

(**) si no se consigue piña molida, compre una latita de piña en trozos y la aplasta con un tenedor)

Icing / Frosting:

8 onzas de queso crema (cream cheese), a temperatura ambiente
1/4 (4 onzas) de mantequilla, a temperatura ambiente
2 cucharaditas de vainilla
1 lb (16 onzas / aprox. 4 1/2 tazas) de azúcar en polvo
Nueces picadas (walnuts) Opcional

Procedimiento:

Para el cake:

Batir el aceite y el azúcar usando una batidora eléctrica o con un tenedor. Agregar los huevos, uno a uno, batiendo bien después de cada adición. En otro recipiente, mezclar la canela, el bicarbonato (baking soda) con la harina, y agregar poco a poco a la mezcla de aceite/azúcar/huevos. Mezclar bien.

Usando una espátula o cucharón de madera, agregar el jengibre, revolver. Después agregar las zanahorias, mezclar todo muy bien.

Agregar las pasitas y nueces, revolver.

Engrasar y enharinar dos moldes redondos (de 8" o 9")Luego llenarlos con la misma cantidad de mezcla de cake.

Para el Icing / Frosting:

Usando una batidora eléctrica, mezclar el queso con la mantequilla.

Agregar la vainilla, mezclar bien.

Agregar azúcar en polvo poco a poco, batir bien después de cada adición.

Las nueces picadas pueden mezclarse en el Icing/Frosting, o pueden usarse para decorar el cake una vez puesto el Icing/Frosting.

[Envíe esta página por email](#)

[Copyright © Revista Sazón, S. A. Todos los Derechos Reservados.](#)

Web Design: [PerezVenero.com](#)



