Almuerzo de fin de semana



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada de pescado y verduras

Ralladura de limón: 1 Unidad
Aceitunas negras descarozadas: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates cherry: 200 grs.
Huevos duros: 3 Unidades
Chauchas: 200 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Alcaparras: 3 cdas.
Morrones rojos mini: 10 Unidades
Cebollas moradas: 2 Unidades
Chernia: 1 Filetes
Papines: 300 g

Mini choripan

Salchicha parrillera pre cocidas: 500 g
Semillas de Lino: 50 g
Levadura fresca: 10 grs.
Agua: 250 cc
Aceite De Oliva: 30 cc
Semillas de sésamo negras y blancas: 50 g
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Harina: 500 grs.
Sal: 12 g
Semillas de Girasol: 50 g

Tarta clásica de limón

Manteca: 200 g
Yemas: 4 Unidades
Huevos: 3 Unidades
Fecula De Maiz: 15 grs.
Azucar impalpable: A gusto
Sal: Una pizca
Ralladura de limón: 2 Unidad
Azucar: 425 grs.
Agua: 65 cc
Jugo de Limón: 65 cc
Masa sable pre cocida: 1 Disco
Claras: 4 Unidades

Tarta de queso brie y cebolla morada

Leche: 200 cc
Masa hojaldrada pre cocida: 1 Disco
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Quesos brie mini: 2 Unidades
Cebollas: 2 Unidades
Huevos: 3 Unidades
Azucar: Una pizca
Nuez Moscada: Una pizca

Preparación de la Receta

Mini choripan

- Coloque en un bowl la *harina*, realice un hueco en el centro y agregue la *levadura* fresca, espolvoree la sal fina por los bordes de la *harina* y por ultimo incorpore el aceite y el agua en el centro, comience a integrar de adentro hacia fuera, vuelque luego la masa sobre la mesada y amase durante aproximadamente 20 minutos o hasta obtener una masa lisa, deje reposar e un lugar calido durante 1 hora.
- Coloque las semillas de lino, girasol y *sésamo* blanco y negro sobre una placa y mézclelas bien.

Ensalada de pescado y verduras

- Quite las puntas de las chauchas, luego blanquéelas en una *cacerola* con agua hirviendo con sal solo unos minutos.
- Cocine los papines con piel partiendo de agua fría hasta que estén tiernos pero firmes, terminada la cocción córtelos al medio.
- En una placa con aceite acomode los morrones mini y áselos en el horno.
- Corte el filete de chernia en cubos
- En una sartén caliente con una pizca de aceite de oliva selle a fuego fuerte los cubos de chernia solo del lado de la piel
- Sazone con sal y pimienta.
- En otra sartén caliente con una pizca de aceite de oliva cocine a fuego fuerte los tomates cherry hasta caramelizarlos.
- Pele y corte las cebollas moradas en fina juliana.
- Corte en rodajas las aceitunas negras.
- Corte los huevos duros en cuartos.

Tarta clásica de limón

- Sobre una placa enmantecada acomode el disco de masa sablée pre cocida, reserve.
- Realice un merengue francés, en el bowl de la batidora coloque las claras, comience a batir a velocidad minima, incorpore una pizca de sal y cuando comiencen a espumar agregue 300 gramos de azúcar en tres veces, suba la velocidad y bata hasta obtener un merengue firme
- Reserve el merengue dentro de una manga.
- Prepare la *crema* de *limón*, en un bowl de acero inoxidable coloque los huevos y las yemas, comience a batir manualmente, incorpore el azúcar restante, una pizca de sal, bata, agregue *jugo* de *limón* y agua, perfume con ralladura de *limón*, incorpore la fécula de maíz, bata bien para que no se formen grumos y luego cocine sobre un baño de María, bata continuamente

hasta que la *crema* de *limón* espese, debe tomar consistencia, logrado el punto deseado, incorpore los cubitos de *manteca* fría fuera del baño de María y mezcle hasta que la *manteca* se funda
- Cubra con papel film en contacto y reserve en la heladera hasta que se enfríe.

Tarta de queso brie y cebolla morada

- Pele las cebollas y córtelas en rodajas cuidando que los aros de la *cebolla* no se separen
- En una sartén caliente con aceite de oliva acomode las rodajas de *cebolla*, espolvoréelas con azúcar y cocínelas hasta dorarlas levemente.
- En un bowl coloque los huevos, bata, luego incorpore la leche y sazone con sal, pimienta y nuez moscada, bata nuevamente.
- Corte los quesos brie mini por el medio.

Armado

- Para el armado de los mini choripan

- Pasado el tiempo de reposo de la masa estírela hasta lograr un espesor de 2mm aproximadamente, luego córtela en tiras del largo de las salchichas, tome un salchicha acomódela en el borde de la masa y enrolle con 2 vueltas, pinte el borde y los costados de la masa con agua o *huevo* batido y presione suavemente para que se pegue
- Proceda del mismo modo con el resto de las salchichas
- Terminado este paso pinte la masa con *huevo* batido y pase los rollos de salchichas por las semillas
- Una vez empanados todos los rollos de salchichas acomódelos sobre una placa y cocine en horno precalentado a 180°C durante 30 minutos

- Para el armado de la ensalada de pescado y verduras

- En un fuente acomode los papines, encima coloque las chauchas, los morrones asados, la juliana de *cebolla* morada, espolvoree con aceitunas negras y *alcaparras*, agregue los tomates cherry caramelizados, perfume con ralladura de *limón*, incorpore los huevos duros y por ultimo los cubos de chernia.

- Para el armado de la tarta clásica de limón

- Una vez fría la *crema* de *limón* vuélquela dentro del disco de masa sablée, empareje la superficie con una espátula y decore con el merengue francés, por ultimo espolvoree con azúcar impalpable
- Cocine en horno precalentado a 250°C durante 5 a 10 minutos, solo hasta que se tueste.

- Para el armado de la tarta de queso brie y cebolla morada

- Acomode sobre el disco de masa de *hojaldre* pre *cocido*, el disco debe tener bordes altos, las cuatro mitades de queso brie, vuelque encima la mezcla de *huevo* y leche y por ultimo cubra con las rodajas de cebollas asadas
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 30 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sobre una tabla presente los mini chorizan.
- Presente la ensalada de pescado en la fuente donde la preparo.
- Corte la tarta de queso brie en porciones.
- Sirva de postre la tarta de clásica de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/almuerzo-de-fin-de-semana