

# Almuerzo informal

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Coque de centolla

**Patatas de centolla:** 200 g  
**Crema de leche:** 50 grs.  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Caparazones de centolla:** 10 Unidades  
**Apio:** 50 g

### Extrafino de queso gruyere

**Queso Gruyere:** 200 g  
**Sal:** A gusto  
**Alcaparras:** 100 g  
**Tomates secos:** 200 grs.  
**Pan de campo:** 1 Unidad

### Helado de frambuesas y yogur

**Jugo de Limón:** 1 cdita.  
**Agua:** 100 cc  
**Yogurt Natural:** 300 g

### Sándwich de focaccia y jamón crudo

**Queso feta:** 300 grs.  
**Aceitunas verdes descarozadas:** 200 g  
**Tomates secos:** 200 grs.  
**Levadura:** 15 grs.

**Pulpa de centolla:** 500 g  
**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria  
**Miga de pan:** 50 g  
**Zanahoria rallada:** 125 k  
**Queso rallado:** 50 g

**Rúcula:** 1 Paquete  
**Anchoas:** 3 Filetes  
**Aceitunas verdes descarozadas:** 200 g  
**Ajo:** 2 Dientes  
**Aceite De Oliva:** 300 cc

**Azucar:** 100 grs.  
**Crema de leche:** 150 grs.  
**Frambuesas Frescas:** 150 g

**Harina:** 500 grs.  
**Agua:** 250 cc  
**Sal:** 12 g  
**Berro:** 100 g

**Cebollas caramelizadas:** 250 g

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Jamón crudo:** 300 g

## Preparación de la Receta

### Sándwich de focaccia y jamón crudo

- Prepare la masa del pan de *focaccia*, en un bowl coloque la *harina*, realice un hueco en el centro y coloque la *levadura* y la sal por los bordes, incorpore de a poco el agua mientras mezcla con las manos, agregue el aceite de oliva, mezcle y una vez unidos los ingredientes amase sobre la mesada hasta lograr una textura lisa, por ultimo incorpore la *cebolla* salteada junto con las aceitunas previamente picadas, amase nuevamente
- Deje reposar la masa cubierta con un repasador en un lugar calido durante 1 hora
- Pasado el tiempo de reposo estírela con las manos hasta obtener un 1cm de espesor, corte luego la masa en tiras anchas y acomódelas sobre una placa previamente espolvoreada con *harina*
- Deje levar nuevamente durante 1 hora
- Cocine en horno precalentado a 200°C durante 20 minutos.
- Hidrate los tomates secos en agua caliente durante 20 minutos, luego escúrralos y séquelos bien con papel absorbente
- Colóquelos en un recipiente y cúbralos con aceite de oliva.

### Extrafino de queso gruyere

- Corte el pan en rodajas bien finas.
- Prepare la tapenade, coloque en el vaso del mixer las aceitunas verdes, un diente de *ajo*, las *alcaparras*, las anchoas y 150cc de aceite de oliva, procese con un mixer hasta obtener una pasta, reserve.
- Prepare un pesto de tomates, hidrate los tomates secos en agua caliente, luego escúrralos y séquelos, colóquelos en un recipiente, incorpore el diente de *ajo* y el aceite de oliva restantes, procese.
- Corte el queso gruyere en *fetas*.

### Coque de centolla

- Pique el *apio*.
- Corte en pequeños trozos las patas de *centolla*.
- En una sartén caliente con una pizca de aceite de oliva saltee las patas de *centolla* junto con el *apio*, la pulpa de *centolla* y la *zanahoria* rallada, cocine unos minutos, sazone con sal y pimienta, agregue la *crema* de leche y una vez que tome temperatura espolvoree con miga de pan, cocine unos minutos y retire del fuego.

### Helado de frambuesas y yogurt

- En una olla coloque al azúcar junto con el agua, cocine a fuego medio hasta obtener un *almíbar*, luego deje enfriar a temperatura ambiente.
- Bata la *crema* de leche hasta montarla.
- Incorpore al yogurt el *jugo* de *limón*, mezcle, agregue el *almíbar* frío, mezcle nuevamente y por último una el yogurt con la *crema* batida, mezcle con una espátula y coloque la preparación dentro de una manga

## Armado

### - Para el armado del sándwich de focaccia y jamón crudo

- Abra las tiras de pan de *focaccia* al medio, extienda sobre una de las caras del pan tomates secos hidratados, acomode *fetas* de *jamón* crudo, queso feta y hojas de *berro*, sazone con pimienta negra recién molida y tápelo con la otra tapa, arme del mismo modo el resto de los sándwiches y córtelos por la mitad de forma diagonal.

### - Para el armado del extrafino de queso gruyere

- Cubra la mitad de las rodajas de pan con el queso gruyere, unte con la tapenade de aceitunas, luego con el pesto de tomates y por último acomode las hojas de *rúcula*, tape con la otra tapa y tuéstelos en un grill bien caliente de ambos lados.

### - Para el armado del helado de frambuesa y yogurt

- Tome un *plancha* de molde de helados de palito, coloque en la base frambuesas y luego rellene con la ayuda de la manga solo hasta la mitad, coloque nuevamente frambuesas y termine de rellenar con la *crema*, piche en cada molde un palito de madera y reserve en el freezer durante 10 horas.

### - Para el armado de la coque de centolla

- Rellene con el relleno de *centolla* los caparzones, acomódelos sobre una placa y espolvoréelos con queso rallado, gratine en horno precalentado.

## Presentación

- Presente los sándwiches de *focaccia* y los extrafinos de queso gruyere en tablas.
- Acomode los caparzones de *centolla* en una fuente y sirva.
- Acompañe con el postre de helado de frambuesa y yogurt.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/almuerzo-informal>