Almuerzo informal



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Coque de centolla

Patas de centolla: 200 g
Crema de leche: 50 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Caparazones de centolla: 10 Unidades
Apio: 50 g
Pulpa de centolla: 500 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Miga de pan: 50 g
Zanahoria rallada: 125 k
Queso rallado: 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
Rúcula: 1 Paquete
Anchoas: 3 Filetes
Aceitunas verdes descarozadas: 200 g
Ajo: 2 Dientes
Aceite De Oliva: 300 cc

Helado de frambuesas y yogur

Jugo de Limón: 1 cdita.
Agua: 100 cc
Yogurt Natural: 300 g
Azucar: 100 grs.
Crema de leche: 150 grs.
Frambuesas Frescas: 150 g

Sándwich de focaccia y jamón crudo

Queso feta: 300 grs.
Aceitunas verdes descarozadas: 200 g
Tomates secos: 200 grs.
Levadura: 15 grs.
Harina: 500 grs.
Agua: 250 cc
Sal: 12 g
Berro: 100 g

Cebollas caramelizadas: 250 g
Aceite De Oliva: 50 cc
Jamòn 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 ultimo 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 ultimo 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 caparazones, 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 caparazones 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