Antipastos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ajíes rellenos

Piñones: 150 g
Miga de pan fresco: 300 g
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vino cotto: 100 cc
Polvo de Almendras: 1/2 Taza
Papas: 2 Unidades
Perejil picado: 3 cdas.
Ajíes piquillos: 500 g
Hojas de Perejil: 50 g
Pasas de Uva: 100 grs.

Alcauciles al horno

Alcauciles: 10 Unidades
Miga de pan fresco: 400 g
Hojas de menta: 30 g
Queso Pecorino: 200 g
Hojas de Perejil: 80 g
Aceite De Oliva: 100 cc
Piñones: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Vinagre de Vino Blanco: 50 cc

Brusquetas

Albahaca fresca: A gusto
Pan de campo: 2 Unidad
Tomates secos hidratados en aceite: 200 g
Peperonccino en polvo: A gusto
Bondiola en fetas: 500 g
Ajo: 1 Diente
Orégano seco: A gusto
Pimienta Negra: A gusto

Langostinos salteados

Sal gruesa: A gusto
Perejil picado: 2 cdas.
Ajo: 2 Dientes
Brócolis blanqueados: 2 Plantas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Langostinos crudos: 20 Unidades
Pimienta Negra: A gusto

Preparación de la Receta

Ajíes rellenos

- Quite las semillas y nervaduras de los ajíes pero sin abrirlos, recuerde que deberán se utilizados para rellenarlos.
- En un frasco de vidrio esterilizado acomode los ajíes y cúbralos con *vinagre*, tape el frasco y déjelos reposar durante 2 semanas a 6 meses.

- Para el relleno

- En un bowl coloque la miga de pan, incorpore *perejil* picado, los piñones, polvo de almendras, pasas de uva, sal y vino cotto, reserve una parte del vino, mezcle bien.
- Pele las papas y córtelas en finas rodajas, las rodajas deben ser de la medida de la boca de los ajíes.

Langostinos salteados

- Abra los *langostinos* con cabeza al medio, acomódelos sobre una fuente y condiméntelos con aceite de oliva, sal gruesa, pimienta negra y *perejil* picado.
- Corte los brócolis blanqueados en trozos y humedézcalos con aceite de oliva.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.

Alcauciles al horno

- Quite una parte del tallo de los *alcauciles*, luego deseche las dos primeras capas de hojas, por ultimo, con un cuchillo quite dos centímetros aproximadamente de la punta, terminado este paso, tornéelos desde la base hacia el tallo hasta quitar las hojas mas duras.

- Para el relleno

- Coloque en el vaso de la procesadora miga de pan, *perejil*, *menta*, *ajo*, piñones, queso pecorino, sal, pimienta y *vinagre*, procese.

Brusquetas

- Corte el pan en rodajas y acomódelas en una placa, humedézcalas con aceite de oliva y cocine en horno precalentado hasta que estén levemente doradas

- Terminada la cocción frote sobre las tostadas calientes el diente de *ajo*.

Armado

- Para el armado de los ajíes

- Tome pequeñas porciones del relleno y suavemente rellene los ajíes, termine con una *rodaja* de *papa*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva fría los ajíes durante 5 minutos de cada lado
- El aceite debe cubrir la mitad de los ajíes
- Una vez dorados retire y escúrralos sobre papel absorbente.
- Terminado este paso deseche el aceite, acomode nuevamente los ajíes en la sartén y agregue el resto de vino cotto, cocine unos minutos y retire del fuego.

- Para el armado de los langostinos salteados

- Coloque una placa sobre una hornalla y una vez que este bien caliente acomode los trozos de brócolis y los *langostinos*, espolvoree con *ajo* picado y cocine a fuego máximo, añada mas aceite de ser necesario, de vuelta a medida que se doren
- Cocine los *langostinos* aproximadamente 2 minutos.

- Para el armado de los alcauciles

- Tome porciones del relleno y rellene los *alcauciles*, presione
- Acomode los *alcauciles* en una placa boca abajo y humedézcalos con aceite de oliva, sazone con sal y agregue dos dedos de agua, cocine en horno precalentado a fuego fuerte durante aproximadamente 35 a 45 minutos o hasta que estén tiernos.

- Para el armado de las brusquetas

- Espolvoréelas con *orégano* seco, peperonccino, pimienta negra, coloque tomates secos hidratados en aceite y hojas de *albahaca* fresca.

Presentación

- Presente los platos realizados en diferentes fuentes.
- Acompañe las brusquetas con las *fetas* de *bondiola*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/antipastos-3