Aperitivos navideños



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Blini de papa

Aceite Neutro: 40 cc
Leche: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Ciboulette: 1 cda.
Harina: 200 grs.
Puré de papas: 200 grs.

Brochete de lomo

Aceite Neutro: 100 cc
Vino Blanco: 150 cc
Alcaparras: 100 g
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Aceite de ajo: 80 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Aceitunas verdes: 100 g
Aceite De Oliva: 100 cc
Aceto balsámico: 100 cc
Romero: 1 cda.
Ajo: 5 Dientes
Lomo: 2 k
Aceitunas negras: 100 g
Pimienta Blanca en Grano: 1 cda.

Espuma de salmón

Salmón: 200 grs.
Crema: 200 Ml.
Gelatina sin sabor: 7 grs.
Sal y Pimienta: A gusto

Seudo gaspacho

Patas de centolla: 200 g
Ciboulette: 1 cda.
Agua: Cantidad necesaria

Coulis de tomate: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Aceto balsámico: 100 cc
Gelatina sin sabor: 7 grs.
Aceite de ajo: 40 cc
Coulis de pepino: 100 cc
Coulis de pimiento: 100 cc

Preparación de la Receta

Brochete de lomo

- Pele los ajos.
- Deshoje el *romero*
- Pique las aceitunas verdes y negras descarozadas.
- Pique las *alcaparras*.
- En una placa para horno coloque el *lomo*, frote con el *ajo*, haga cortes en la carne y coloque los dientes de *ajo*.
- Agregue por encima la pimienta blanca y negra en granos y el *romero*.
- Bañe con vino blanco y aceite neutro
- Condimente con sal.
- Precaliente el horno a 200°.
- Lleve al horno hasta cocinar
- Retire y corte en *fetas*.
- En un bowl coloque las *fetas* de *lomo*, las aceitunas, las *alcaparras*, condimente con sal y pimienta.
- Agregue aceite de *ajo*, aceite de oliva y aceto balsámico
- Mezcle y deje *marinar* durante veinte minutos.
- Retire una feta de *lomo* y enrolle.
- En un palito de brochete coloque el rollito de *lomo*.

Seudo gaspacho

- Hidrate la *gelatina* en agua y caliente para disolver.
- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl coloque el culis de *tomate*, de *pimiento* y el culis de pepino el aceto balsámico, sal, pimienta, aceite de *ajo* y la *gelatina*
- Mezcle y agregue *ciboulette*
- Vuelva a mezcler y coloque la preparación en copas.
- Lleve a la heladera y deje enfriar.
- Con un palito de brochete, coloque dos patas de *centolla*, una en forma vertical y la otra en forma horizontal.
- Retire de la heladera las copas con el gaspacho e introduzca los brochettes.

Espuma de salmón

- Retire las espinas y la piel del filet de *salmón* y corte en trozos.
- En un un procesador coloque el *salmón*, la *crema* de leche, la *gelatina* en polvo y procese.
- Cuele y coloque la *mousse* dentro de un sifón

- Reserve en la heladera hasta utilizar.

Blini de papa

- En un bowl coloque, la mitad de la *harina*, los huevos y la leche, mezcle y añada el puré de papas, el *ciboulette*, la sal y la pimienta
- Mezcle para incorporar los ingredientes.
- Tome con las manos una porción de la preparación, Pase por *harina*, haga una bolita y aplane hasta lograr un círculo.
- En una sartén con aceite neutro coloque el círculo de puré
- Cocine de ambos lados hasta *dorar*.
- Retire y corte en cuartos.

Presentación

- En una fuente rectangular coloque, en los extremos las copas con el gaspacho.
- En el centro los blini, con la espuma de *salmón* y el brochete de *lomo*
- Rocíe con aceite de *albahaca* y termine con pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/aperitivos-navidenos