

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 MI.

Gelatina sin sabor: 7 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Seudo gaspacho

Patatas 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 descaroizadas.
- 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 mezclar 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 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 brochette de *lomo*.
- Rocíe con aceite de *albahaca* y termine con pimienta.

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