Appetizers de hoy



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hoja de pera con foie gras

Foie Gras: 100 g

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Pera: 1 Unidad

Almendras fileteadas tostadas: 30 A gusto

Lomitos de conejo

Lomo de conejo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Salsa de carne: 100 cc

Mousse de roquefort y damasco con crocante de maíz

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Queso Philadelphia: 225 g

Tortillas mexicanas: 3 Unidades

Crema de leche: 30 cc

Damascos secos: 40 g

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Roquefort: 250 g

Tártaro de salmón con hojas de arroz

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Filet de salmón: 100 g

Jugo de Limón: 5 cc

Ají Verde: 3 g

Aceite De Oliva: 20 cc

Cilantro: 5 Cantidad necesaria

Hojas de arroz: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Zest de limón: 1/4 Unidad

Tostadas con tártaro de alcachofas con centolla

Carne de centolla: 30 g
Caviar: 30 g
Palmitos: 30 g
Mayonesa: 5 g
Hojas de cilantro: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Ciboulette: 2 g
Corazones de alcaucil: 60 g
Pan Baguette: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Hoja de pera con foie gras

- Corte la pera en láminas finas con la ayuda de una mandolina.
- En una placa siliconada espolvoreada con abundante azúcar impalpable acomode las láminas de pera y espolvoree con azúcar impalpable.
- Lleve al horno precalentado a 60/70º C durante 2 horas.
- Procese el foie gras hasta obtener consistencia cremosa.
- Disponga una quenelle de foie gras sobre las hojas de pera y decore con las almendras filetadas.

Tostadas con tártaro de alcachofas con centolla

- En una *cacerola* con abundante agua salada con *jugo* de *limón* blanquee los corazones de *alcauciles* hasta que estén tiernos, escurra y deje bajar la temperatura.
- Corte los corazones de *alcauciles* y palmitos en cubos pequeños.
- Pique finamente el *ciboulette*.
- En un bowl combine los *alcauciles*, palmitos, *ciboulette*, *mayonesa*, sal y pimienta.
- Corte el pan en rodajas finas y tueste en el horno caliente.
- Unte las rodajas de pan con el tártaro de *alcachofa*, encima coloque carne de *centolla* y corone con el caviar.
- Decore con un hoja de *cilantro*

Tártaro de salmón con hojas de arroz

- Corte las hojas de *arroz* en triángulos y fría en abundante aceite.
- Corte el *salmón* en cubos pequeños.
- Pique finamente el *ají*.
- Corte el *cilantro* en juliana.
- En un bowl combine el *salmón*, el *ají* verde, el *cilantro*, el zest de *limón*, aceite, sal, pimienta y *jugo* de *limón*.
- Sobre las hojas de *arroz* fritas distribuya quenelles de tártaro.

Lomitos de conejo

- Corte el lomito de *conejo* en dados, hinque en cada uno un *hueso* del costillar de *conejo* y salpimiente.
- En una placa con una base de salsa de carne acomode los dados de carne de *conejo*.
- Monte los bocados de carne en cucharas para appetizer

Mousse de roquefort y damasco con crocante de maíz

- Corte los damascos en cubos pequeños.
- En un bowl bata los quesos con la *crema* de leche hasta obtener una pasta lisa y salpimiente.
- Agregue los damascos y termine de mezclar.
- Corte las tortillas en triángulos y fría en abundante aceite caliente.
- Corone los triángulos de tortilla con una quenelle de *mousse* de roquefort y decore con hojas de *perejil* frito.

Presentación

- Sirva los distintos bocados en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/appetizers-de-hoy