Barquillos de papa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 4 Unidades
Ciboulette: Cantidad necesaria
Perejil: Cantidad necesaria

Relleno

Queso Crema: 200 grs.
Ciboulette: Cantidad necesaria
Gelatina sin sabor: 1 grs.
Panceta: 50 g

Preparación de la Receta

- Pele y corte las papas con una mandolina en laminas de 2mm, luego de a cada lamina forma cuadrada de 4cm de lado
- Sobre un silpat disponga las laminas de **papa**, sobre cada cuadradito coloque 1 hoja de *perejil* y un pequeño tallo de *ciboulette*, encima coloque otra capa de **papa**, cubra nuevamente con un silpat y cocine en horno a 150ºC durante 20 minutos.

Relleno

- Corte en *brunoise* la *ciboulette*.
- Corte la *panceta* en *fetas*
- Coloque papel absorbente sobre un plato y sobre este acomode la *panceta*, seque al microondas por periodos de 1minuto a potencia máxima hasta notar que la *panceta* este seca
- Una vez seca y fría corte en *brunoise*
- Coloque el queso *crema* en un recipiente junto con el *ciboulette* picado, la *panceta* y la *gelatina* previamente hidratada
- Coloque el relleno dentro de una manga.

Armado

- Sobre cada cuadradito de *papa* coloque el relleno y encima cubra con la *papa* decorada con la hoja de *perejil* y *ciboulette*.

Presentación

- Sirva en un plato.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/barquillos-de-papa