

# **Bautismo**

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

#### **Budín salado**

Queso feta: 200 grs.Leche: 50 ccPolvo de hornear: 5 grs.Sal: A gusto

Semillas de sésamo negro: 4 cdas. Harina: 180 grs.

Huevos: 3 UnidadesTomates secos: 150 grs.Panceta: 100 gAceite De Oliva: 60 cc

#### Cordero asado

**Semillas De Coriandro**: 50 g **Tomillo**: 2 Ramas

Ajo: 2 Dientes Aceite De Oliva: 100 cc

Cebollas moradas: 2 Unidades Sal entrefina: A gusto Cordero (Pata): 1 Unidad

### Croque en bounche

Manteca: 400 g

Leche: 1 L Agua: Cantidad necesaria

Azucar: 625 grs. Harina: 600 grs. Huevos: 12 Unidades Agua: 500 cc

**Fecula De Maiz**: 40 grs. **Yemas**: 6 Unidades

### Tartare de salmón y lentejas

Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Salmón: 400 grs.

Ralladura de lima: 1 cdita. Ciboulette picado: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto Jugo de Limón: 2 Unidades

Lentejas: 400 g

Jengibre Picado: 1 cdita. Echalottes: 4 Unidades Aceite De Oliva: 100 cc

## Preparación de la Receta

#### **Budín salado**

- Corte la panceta en lardons
- En una sartén caliente sin materia grasa dórela.
- Corte el queso feta en cubitos.
- Hidrate en agua caliente y durante 20 minutos los tomates secos, luego escúrralos y séquelos con papel absorbente, por ultimo córtelos en juliana.
- En un bowl coloque los huevos y bata hasta romper el ligue, agregue sal, aceite de oliva y leche, bata a medida que incorpora los ingredientes, añada la *harina* previamente mezclada con el polvo de hornear y mezcle hasta lograr una masa homogénea, agregue el queso feta, la *panceta*, los tomates secos y las semillas de *sésamo*, mezcle con una espátula hasta unir los ingredientes
- En un molde rectangular de budín coloque la preparación, distribuya y empareje la superficie con una espátula.
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 20 minutos.

#### Cordero asado

- Pele y corte los dientes de *ajo* en láminas.
- Pele y corte las cebollas en cuartos.
- En un mortero machaque las semillas de coriandro.
- En una placa acomode la pata de *cordero*, incorpore las láminas de *ajo*, las cebollas, espolvoree con coriandro, perfume con las ramas de *tomillo* y humedezca con aceite de oliva, por ultimo sazone con sal entrefina y deje *marinar* dentro de la heladera durante 24 horas.
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 50 minutos aproximadamente.
- Terminada la cocción deje reposar unos minutos y luego corte el cordero en fetas.

### Tartare de salmón y lentejas

- Cocine las lentejas partiendo de agua fría hasta que estén tiernas.
- Pele y corte los echalottes en finas láminas.
- Corte el salmón en pequeños cubitos y colóquelo en una fuente, incorpore jugo de limón, jengibre picado, ralladura de lima, las lentejas, sazone con sal, pimienta, espolvoree con las láminas de echalotte, aceite de oliva y ciboulette, mezcle bien.

### Croque en bounche

• Prepare un caramelo, en una *cacerola* coloque 500 gramos de azúcar y cúbrala con agua, cocine a fuego medio hasta obtener un *color* dorado.

#### - Para la masa bomba

- En una cacerola coloque 500cc de agua junto con 500cc de leche y la manteca, lleve al fuego y una vez que rompa hervor retire, en ese momento incorpore la harina de una sola vez, lleve nuevamente al fuego mientras mezcla enérgicamente hasta obtener una pasta, retire del fuego, coloque la masa en un bowl e incorpore los huevos de a uno mientras mezcla, una vez lograda una masa homogénea resérvela dentro de una manga.
- Sobre una placa con una *plancha* siliconada forme con la ayuda de la manga los profiteroles, luego cocínelos en horno precalentado a 180°C hasta que se doren levemente.

### - Para la crema pastelera

- En una cacerola coloque la leche con 60 gramos de azúcar y perfume con el interior de la chaucha de vainilla, cocine a fuego medio.
- En un bowl bata las yemas junto con el resto de azúcar y la fécula de maíz.
- Una vez que la leche rompa hervor retire del fuego, incorpore las yemas, lleve nuevamente al fuego mientras bate enérgicamente hasta que espese.
- Terminada la cocción de los profiteroles y una vez fríos realice en la base un pequeño agujero, rellene con la *crema* pastelera y luego sumérjalos dentro del caramelo
- Colóquelos uno pegado al lado del otro de forma circular, luego encímelos formando una torre
- Espolvoree algunos con azúcar.

#### Presentación

- Presente el tartare de salmón en vasos.
- Sirve el budín salado en una fuente.
- Presente el cordero en una fuente y acompañe con pan.
- Presente la torre de Croque en Bounce sobre una fuente.
- Los profiteroles se pueden comprar hechos en panaderias o confiterias.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/bautismo