

Bautismo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Budín salado

Queso feta: 200 grs.

Polvo de hornear: 5 grs.

Semillas de sésamo negro: 4 cdas.

Huevos: 3 Unidades

Panceta: 100 g

Leche: 50 cc

Sal: A gusto

Harina: 180 grs.

Tomates secos: 150 grs.

Aceite De Oliva: 60 cc

Cordero asado

Semillas De Coriandro: 50 g

Ajo: 2 Dientes

Cebollas moradas: 2 Unidades

Cordero (Pata): 1 Unidad

Tomillo: 2 Ramas

Aceite De Oliva: 100 cc

Sal entrefina: A gusto

Croque en bounche

Manteca: 400 g

Leche: 1 L

Azucar: 625 grs.

Huevos: 12 Unidades

Fecula De Maiz: 40 grs.

Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Harina: 600 grs.

Agua: 500 cc

Yemas: 6 Unidades

Tartare de salmón y lentejas

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 panaderías o confiterías.

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