Bocados crocantes de queso Quijote



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Semillas de sésamo: 1 cda.
Queso Parmesano: 250 grs.
Semillas de Amapola: 1 cda.
Harina: 400 grs.
Manteca: 250 g

Aderezo

Sal: A gusto
Ajo: Dientes
Aceto balsámico: 1 cda.
Aceite De Oliva: 50 cc
Echalotte: 1 Unidad
Limon: 1/8 Unidad

Ensalada de lentejas

Gruyere: 500 g
Cebolla: 1 Unidad
Pepino: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Lentejas: 250 g
Tomate: 1 Unidad
Apio: 2 Ramas
Aceite De Oliva: 1 cda.
Tacos de reina: 8 Unidades

Varios

Pimienta negra recién molida: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte la *manteca* en cubos.
- Ralle el queso.

- Procese la *manteca* y el queso rallado.
- Incorpore las semillas de *amapola* y de *sésamo*.
- Añada la *harina* y continúe procesando hasta unir los ingredientes.
- Termine de unir en la mesada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Tome porciones de masa y estire con un palote hasta obtener una lámina de ½ cm de espesor.
- Corte en bastones y acomode en una placa previamente enmantecada.
- Cocine en el horno precalentado a 180º C durante 5 a 10 minutos aproximadamente.

Aderezo

- Pique la échalote y el *ajo*.
- Pele el *limón* y pique groseramente la cáscara.
- Procese la échalote con el *ajo*, el aceto balsámico, la cáscara de *limón*, sal y el aceite de oliva.

Ensalada de lentejas

- Hidrate las lentejas en abundante agua durante 4 horas y luego cocine hasta que estén tiernas.
- Condimente con sal y pimienta.
- Pique la *cebolla*.
- Corte el *apio* en *brunoise*.
- Corte el pepino y el *tomate* en cubos.
- En un bowl mezcle las lentejas coladas, la *cebolla*, el *apio*, el pepino, los cubos de *tomate* y las flores.
- Condimente con el aderezo.
- Corte el queso en láminas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva entibie las láminas de queso.

Presentación

- Sirva la ensalada en un recipiente individual, encima dos láminas de queso.
- Espolvoree con pimienta negra recién molida.
- Acompañe con los bocaditos de queso.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bocados-crocantes-de-queso-quijote