Brick de huevos rancheros

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Aceto balsámico: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Mezclum de Hojas Verdes: 150 g

Guarnición

Sal: A gusto
Tomates cherry amarillos: 6 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Tomatillos verdes: 4 Unidades

Huevos rancheros

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Espinaca: 1 Paquete
Queso Sardo: 50 g
Masa phylo: 3 Láminas
Huevos: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Agua: 2 cdas.
Almidón de Maíz: 1 cda.

Salsa de mango

Jugo de Limón: 2 cdas.
Cebolla: 1 Unidad
Mango: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Tomatillos verdes: 2 Unidades
Aceite: 2 cdas.
Sal: A gusto
Cilantro: A gusto
Tomates: 2 Unidades
Chile rojo: 1 Unidad
Rabano Picante: 1 cdita.

Salsa de tomates

Azucar rubia: 2 cdas.

Sal: A gusto
Jugo de Limón: 1 Unidad
Tomates: 3 Unidades
Cebolla Colorada: ½ Unidad
Perejil: 5 g
Cilantro: 5 Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Aceto balsámico: 1 cda.
Ají seco picante: ½ Unidad

Preparación de la Receta

Huevos rancheros

- Pique groseramente las hojas de *espinaca*.
- Ralle el queso sardo con la parte fina del rallador.
- Disuelva el almidón de maíz con el agua.
- Corte la masa phylo en cuadrados de 25 cm de lado, pincele con el almidón de maíz y superponga 3 capas.
- Distribuya la *espinaca* y el queso en los cuadrados de masa, salpimiente, casque un *huevo* crudo encima, pincele los bordes con el almidón y cierre formando un paquete hermético pincelando cada doblez de masa con el almidón
- Fría en abundante aceite hasta que se vean dorados.
- Escurra sobre papel absorbente.

Salsa de tomates

- Rocíe los tomates con aceite y queme la piel en grill caliente.
- Pique groseramente el *ají* picante, la *cebolla*, el *cilantro*, el *ajo* y el *perejil*.
- Procese los tomates con el *ají* picante y deje reposar 5 minutos.
- Agregue el *jugo* de *limón*, 2 cucharadas de aceite, las hierbas, la *cebolla*, el *ajo*, el aceto balsámico, sal, azúcar y termine de procesar.

Salsa de mango

- Pele el mango y corte en cubos pequeños.
- Pele los tomates, corte en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en cubos pequeños.
- Pique el *ajo*, el *cilantro* y la *cebolla*.
- Retire la piel de los tomatillos y corte en cubos pequeños.
- Retire las semillas del *chile* y pique finamente.
- En un bowl combine los tomates, la *cebolla*, el *ajo*, el mango, los tomatillos, el *cilantro*, el *rábano* picante, sal, aceite, el *chili* y el *jugo* de *limón*
- Deje reposar antes de servir.

Ensalada

- En un bowl combine la sal, la pimienta, el aceto balsámico y el aceite de oliva.
- Aderece las hojas verdes.

Guarnición

- Retire la piel de los tomatillos y corte en cubos pequeños.
- Corte los tomates cherry en cubos pequeños.
- En un bowl combine los tomatillos, los tomates, sal y aceite de oliva.

Presentación

- En el costado de un plato disponga una porción de ensalada, de lado un paquete de huevos rancheros, la salsa de mangos, la *guarnición* de tomates y rocíe los bordes con la salsa de tomates.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brick-de-huevos-rancheros