Brioche de Morrones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fondue de morrones

Manteca: 100 g
Azafrán: 1/2 Cápsula
Morrones colorados: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Reducción de vino tinto: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 Unidad
Tomillo: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Echalotte: 1 Unidad
Huevos de codorniz: 6 Unidades
Jamòn crudo: 100 g

Masa brioche

Leche: 100 cc
Levadura fresca: 40 grs.
Huevos: 12 Unidades
Harina: 1 k
Sal: A gusto
Azucar: 120 grs.
Manteca pomada: 500 grs.

Preparación de la Receta

Masa brioche

- Sobre la mesada forme una corona con la *harina* tamizada, luego agregue en los bordes la sal junto con el azúcar y en centro vierta la leche tibia con la *levadura* disuelta y los huevos, comience a integrar los bordes hacia el centro con la ayuda de un cornet, luego trabaje la masa con las manos y amase hasta que no se pegue mas en las manos, estire la masa y añada la *manteca* pomada, amase nuevamente hasta incorporar por completo la *manteca*.
- En un recipiente con *harina* coloque la masa, cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 2 horas aproximadamente.

- Transcurrido el tiempo, retire la masa de la heladera y aplástela con los dedos para desgasificarla, reserve nuevamente en la heladera durante 12 horas.
- Enmanteque un molde y coloque en este tres bollos de masa brioche
- Deje reposar durante 30 minutos.
- Cocine en horno a 180ºC durante 45 minutos aproximadamente.
- Retire y deje enfriar.
- Corte el pan en rodajas de 1cm de espesor y luego corte las rodajas con un cortante circular de 3 ½ cm de diámetro.

Fondue de morrones

- Con un cuchillo retire la tapa junto con las semillas del *morrón*, luego coloque en el interior un *ajo* ecrasse junto con una brisna de *tomillo*, sal y pimienta, coloque nuevamente la tapa, humedezca el *morrón* con aceite de maíz y cocine en horno a 200ºC durante 20 minutos.
- Una vez *cocido* retire la piel y corte el *morrón* en *brunoise* junto con la *cebolla*, el *ajo* y el *echalotte*
- En una olla caliente de fondo grueso coloque el aceite junto con la *cebolla*, el *echalotte*, sal, el *morrón*, el *azafrán* y pimienta, cocine a fuego mínimo mientras mezcla continuamente.
- En otra sartén de teflón con aceite de maíz fría los huevos de codorniz.

Armado

- En una sartén caliente con *manteca* fundida cocine los discos de más brioche hasta dorarlos de ambos lados
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Con el mismo cortante de 3 ½ cm de diámetro que cortó las rodajas de brioche corte los huevos de codorniz.
- Coloque las *fetas* de *jamón* crudo en una placa y cocine en horno a 180ºC durante 1 hora
- Una vez secas las *fetas* triture.

Presentación

- Coloque sobre los discos de brioche dorados la fondue de *morrón* y un *huevo* de codorniz.
- Espolvoree con el polvo de *jamón* crudo.
- En un plato dibuje líneas con la reducción de vino tinto y acomode sobre este los bocados de brioche con fondue de *morrón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brioche-de-morrones