Brunch

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema para Gravlax y scons

Queso Blanco: 200 g
Eneldo picado: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Krein rallado: 2 cdas.

Croissant con jamón cocido y queso brie

Queso Brie: 250 grs.
Jamón cocido natural: 250 g
Croissants: 8 Unidades

Gravlax violeta

Pimienta: A gusto
Salmón ahumado: 1/2 Penca
Eneldo picado: 1/2 Taza
Remolacha rallada: 10 Unidades
Vinagre Blanco: 1/2 Taza
Azucar: 2 cdas.

Papas crocantes con huevos

Papas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Manteca: 2 cdas.
Huevos: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Scons de eneldo

Sal: 1/2 cdita.
Eneldo picado: 1 Taza
Polvo leudante: 1 cdita.
Azucar impalpable: 1 cda.
Harina: 450 grs.
Crema de leche: 225 grs.
Manteca fría: 100 grs.

Varios

Compota de arándanos: A gusto
Compota de manzanas: A gusto **Yogur natural**: A gusto

Preparación de la Receta

Gravlax violeta

- Coloque en un bowl las remolachas ralladas junto con el azúcar, *eneldo* picado, pimienta y *vinagre*, mezcle bien.
- Acomode sobre papel film la media penca de *salmón* ahumado previamente feteado con la piel hacia abajo, luego cubra con la preparación de remolachas
- Envuelva el *salmón* con el film sin dejar aire y deje reposar en la heladera como mínimo durante 12 horas.
- Transcurridas las 12 horas de reposo retire la *remolacha* que cubre el *salmón* y resérvela
- Quite el papel film.
- Separe las *fetas* de *salmón*.

Scons de eneldo

- Coloque en un bowl la *harina* junto con el polvo *leudante*, azúcar impalpable, sal, *manteca* fría y *crema* de leche, trabaje con las manos hasta arenar.
- Estire la masa con las manos y coloque en el centro el *eneldo* picado, luego amase y por ultimo estire con un palo de amasar dejando un grosor de 1 ½ cm de alto, luego corte en tiras y las tiras en triángulos de 5cm de lado
- Acomode los scons en una placa y píntelos con *manteca*
- Cocine en horno a 180ºC y cocine hasta que estén levemente dorados.

Papas crocantes con huevos

- Pele las papas y córtelas en cubos parejos de 2cm
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite cocine las papas a fuego medio hasta que estén crocantes
- Cuando las papas estén doradas sazone con sal y pimienta y luego realice tres huecos, disponga en cada hueco que realizo entre las papas 1 *huevo*, mueva un poco la sartén pero sin mezclar, lleve al horno precalentado y cocine durante 5 minutos.

Croissant con jamón cocido y brie

- Corte las *fetas* de *jamón* con las manos en pequeños trocitos.
- Abra las croissant al medio y rellene con el *jamón* y trocitos de queso brie.
- Disponga en una placa y lleve a horno precalentado unos minutos.

Crema para Gravlax y scons

- Coloque en un recipiente el queso *crema* junto con el *krein*, sal, pimienta y *eneldo* picado, mezcle bien y sirva en un pequeño recipiente
- Reserve.

Armado

- Sirva las compotas en vasos individuales y acompañe con el *yogur* natural, decore con *arándanos* naturales y gajos de manzanas.
- Sirva los scons de *eneldo* en una fuente.
- Coloque en una fuente la remacha reservada y condimente a gusto.

Presentación

- Decore la fuente de gravlax violeta con hojas de *eneldo*.
- Sirva las croissant en una fuente bien calentitas.
- Unte los scons de *eneldo* con la *crema* de gravlax.
- Espolvoree las papas crocantes con *ciboulette* picado.
- Acompañe con la ensalada de remolachas y de postre las compotas de *manzana* y *arándanos*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brunch-4