

Bruschetta de queso azul, rabanitos y minestrone

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas: 2 Unidades

Porotos pallares: 200 g

Laurel: 2 Hojas

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Albahaca verde: 7 Hojas

Tomates: 2 Unidades

Vino Tinto: 1 Taza

Zucchini: 2 Unidades

Panceta: 100 g

Cebolla de verdeo: 2 Tallos

Cebollas: 2 Unidades

Pure de tomate: 1 1/2 Taza

Espinaca: 1/2 Paquete

Sal y Pimienta: A gusto

Repollo colorado: 1/2 Unidad

Hinojo: 1 Bulbo

Albahaca morada: 7 Hojas

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Fondo de verdura: 2 Tazas

Crostini con roquefort, recula y rabanitos

Rabanitos: 10 Unidades

Queso Crema: 100 grs.

Rúcula: A gusto

Crostinis de pan de campo: 8 Unidades

Queso Roquefort: 100 g

Preparación de la Receta

- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Corte los zucchini con piel en *brunoise*.
- Corte el *hinojo* en fina juliana.
- Pique las hojas de *espinaca* en fina juliana.
- Pique el *repollo* en fina juliana.
- Corte la *panceta* en *brunoise*.

Crostini con roquefort, rucula y rabanitos

- Corte los rabanitos en finas rodajas.
- Mezcle en un recipiente el queso roquefort junto con el queso *crema*.
- Tome un crostini coloque hojas de *rucula*, encima la mezcla de quesos y por ultimo rodajas de rabanito
- Proceda del mismo modo con el resto de los crostinis.

Armado

- Remoje los porotos durante 8 horas junto con las hojas de *laurel*, luego cocínelos hasta que estén tiernos junto con las papas peladas y los tomates, ambos cortados en cubitos
- *Hervir* aproximadamente durante 15 minutos.
- Unos minutos antes de retirar del fuego sazone con sal.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *ajo* junto con la *cebolla*, una vez transparente la *cebolla* incorpore el *repollo* y el *hinojo*, luego de unos minutos agregue la *cebolla* de verdeo, saltee unos minutos más y retire.
- Coloque en una olla las verduras salteadas, lleve a fuego y desglace con vino tinto, deje evaporar el alcohol y luego agregue el fondo de verduras, una vez que rompa el hervor incorpore los zucchini, el puré de tomates, la *espinaca* y la *panceta*, sazone con sal y pimienta, deje cocinar unos minutos y agregue las hojas de *albahaca*, cocine durante 15 minutos mas
- Transcurrido el tiempo de cocción incorpore la cocción anterior de porotos, tomates y papas en caliente, mezcle, cocine durante 5 minutos y retire.

Presentación

- Sirva en platos hondos y espolvoree con queso parmesano rallado.
- Acompañe con los crostinos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bruschetta-de-queso-azul-rabanitos-y-minestrone>