Brusquetas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Escabeche de hongos

Bouquet garnie: 1 Unidad
Aceite De Maíz: 600 cc
Zanahoria: 60 g
Laurel: 2 Hojas
Vinagre de manzana: 300 cc
Ajo: 3 Dientes
Portobellos: 100 grs.
Sal: A gusto
Champiñones de París: 300 g
Pimienta Negra en grano: 10 g
Agua: 300 cc
Girgolas: 300 g
Morrón Rojo: 60 g
Echalottes: 60 g

Pan de campo

Harina de malta: 5 g
Agua: 275 cc
Aditivo: 5 g
Harina 000: 500 g
Levadura fresca: 20 grs.
Sal: 10 g
Grasa: 25 g

Paté de ave

Praliné de frutos secos: A gusto
Cognac: 30 cc
Sal: A gusto
Orégano: 1 Rama
Crema de leche: 100 grs.
Oporto: 30 cc
Tomillo: 1 Rama
Hígado de pollo: 700 g
Cebolla: 1 Unidad
Manteca fría en cubos: 250 g
Hojas de Perejil: 1/2 Taza
Aceite De Oliva: 20 cc

Tapenade

Anchoas: 50 g
Alcaparras: 50 g
Aceitunas negras descarozadas: 200 g
Aceite De Oliva: 120 cc
Ajo: 2 Dientes
Jugo de Limón: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Pan de campo

- Disuelva la *levadura* en un recipiente con un poco de agua.
- En un bowl coloque la *harina*, agregue el aditivo y la *harina* de *malta*, sazone con sal y mezcle, incorpore el agua restante y la *levadura*, mezcle con una cuchara de madera y por ultimo añada la grasa, siga mezclando y luego termine de integrar los ingrediente con un cornet, coloque la masa sobre la mesada y amase hasta lograr una masa homogénea y lisa
- Cúbrala con un repasador y deje levar en un lugar calido durante 1 hora.
- Pasado este tiempo divida la masa en dos y bolle suavemente hasta darle forma de bollo, deje reposar nuevamente durante 30 minutos.
- Transcurrido el tiempo de reposo, espolvoree los bollos de masa con *harina* tamizada y realice tres incisiones
- Acomode los panes sobre una placa, tápelos y déjelos reposar 30 minutos más.

Escabeche de hongos

- Pele y pique los echalottes.
- Corte el *morrón* rojo en *brunoise*.
- Pele y corte la *zanahoria* en *brunoise*.
- En una sartén caliente con dos cucharadas de aceite e maíz cocine las gírgolas, portobellos y champiñones a fuego bajo, deje cocinar sin mover la sartén y hasta que se caramelicen, de vuelta los *hongos* a medida que tomen un *color* dorado
- En una *cacerola* caliente con dos cucharadas de aceite de maíz saltee a fuego máximo el *echalotte* unos segundos, luego agregue el *morrón* junto con la *zanahoria*, saltee unos minutos y baje el fuego a una temperatura media.
- En un bowl coloque agua, *vinagre* y sal, luego añada el aceite de maíz y mezcle con un batidor de mano, vierta la preparación sobre los vegetales (zanahoria, *echalotte* y morrón), incorpore a la *cacerola* los *hongos* caramelizados, perfume con las hojas de *laurel*, el bouquet garnie, los dientes de *ajo* enteros y los granos de pimienta, cocine a fuego máximo y una vez que rompa hervor lleve el fuego a mínimo y cocine durante 15 minutos mas, luego retire del fuego y deje enfriar.

Paté de ave

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.

- Corte los hígados en bocados.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue a fuego mínimo la *cebolla*.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva selle los hígados de *pollo* a fuego máximo, de vuelta a medida que se sellen, desglace luego con cognac y *oporto*, deje evaporar el alcohol y agregue la *cebolla* anteriormente rehogada, mezcle y retire del fuego
- Vuelque los hígados dentro del vaso de la procesadora, perfume con las hojas de *tomillo*, *orégano* y *perejil*, sazone con sal, incorpore la *manteca* fría y la *crema* de leche, procese hasta obtener una pasta lisa.
- En un molde de terrina previamente forrado con papel film vuelque la preparación, cubra con el papel film y reserve en la heladera durante 8 horas.

Tapenade

- Procese todos los ingredientes hasta obtener una pasta.

Armado

- Pasado el tiempo de reposo de los panes cocínelos en horno precalentado a 200°C durante 20 minutos
- Terminada la cocción retírelos y déjelos enfriar.
- Desmolde el paté de hígado de ave y corte en porciones.
- Corte los panes en rodajas y tuéstelas en un grill bien caliente.
- Acomode sobre unas tostadas de pan de campo una porción de paté y espolvoree con *praliné* de frutos secos.
- Unte otras tostadas con la tapenade y el resto acompáñelas con el escabeche de *hongos*.

Presentación

- Presente las brusquetas sobre una tabla de madera.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brusquetas