

# 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 acompañelas con el escabeche de *hongos*.

## Presentación

- Presente las brusquetas sobre una tabla de madera.

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