Brusquetón de Ratatoullie



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Pan de campo tostado: 2 Unidades

Duraznos a la plancha con miel

Albahaca: c/n
Durazno en gajos: 2 Unidades
Menta: c/n
Miel: 100 c.c.
Semillas de zapallo: 1 cda
Manteca: c/n
Menta: c/n
Semillas de Girasol: 1 cda

Queso de castañas de cajú ahumado

Aceite de coco neutro: 30 c.c.
Castañas de caju remojadas: 200 Gramos
Pimentón: c/n
Rejuvelac: 100 c.c.
Levadura nutricional: 5 Gramos
Pimentòn Ahumado: c/n
Sal: c/n

Ratatouille

Aceite De Oliva: c/n
Apio en brunoise: 2 Tallos
Bouquet Garni: c/n
Zanahoria picada: 2 Unidades
Morrón amarillo picado: 2 Unidades
Cebolla picada: 2 Unidades
Tomate cubeteado sin semilla: 2 Unidades
Zucchini picado: 2 Unidades
Ajo picado: 3 Unidades
Berenjena picada: 1 unidad
Cebolla morada picada: 2 Unidades
Morrón rojo picado: 2 Unidades
Morrón verde picado: 2 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Zapallito picado: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Ratatoullie

- En una sartén con aceite de oliva *saltear* por separado las verduras (excepto tomate) hasta que comiencen a estar blandas (3 minutos cada variedad).
- En una *cacerola* con aceite de oliva *saltear ajo* picado, *apio* por 2 minutos.
- Agregar los vegetales salteados, el *tomate*, *condimentar* con sal, pimienta y el bouquet garni.
- Cocinar a fuego medio que estén tiernas y reservar.

Queso de castañas de cajú ahumado

- Licuar castañas, rejuvelac, *levadura* nuticional y aceite de coco hasta formar una pasta lisa.
- *Condimentar* con sal, *pimentón* y *pimentón* ahumado.
- Colocar la mezcla y colocarla en un cortante de 10 cm de diámetro previamente enfilmado en la base.
- Enfriar hasta endurecer.

Duraznos

- En una sartén con *manteca dorar* los duraznos en gajos, terminar con miel, *menta*, *albahaca* hasta caramelizar
- Agregar semillas de *zapallo* y de girasol por encima.

Armado

- Sobre las rodajas de pan tostado colocar la ratatouille, porciones de queso de castañas y acompañar con gajos de duraznos caramelizados

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brusqueton-de-ratatoullie