

Cachetes de abadejo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 3 cdas. Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente Cachetes de abadejo: 4 Unidades

Aceite rojo

Aceite De Maíz: 1 Taza Pimentón: 2 cda.

Guacamole

Tomate concasse: 2 Unidad Cebolla: 2 Unidad

Jugo De Lima: 1 Pocillo Sal y Pimienta: A gusto

Chile rojo: 1 Unidad Cilantro: 2 cdas.

Palta: 1 Unidad

Masa brise

Sal: A gusto

Huevo: 1 UnidadHarina: 250 grs.Agua: 1/4 TazaCoriandro: 3 g

Manteca fría: 125 grs.

Preparación de la Receta

- Retire los cachetes del **abadejo**, luego realice unas incisiones superficiales en forma perpendicular logrando un cuadrille
- Reserve en la heladera hasta el momento de ser utilizados.
- Sazone los cahetes de abadejo con sal y pimienta.

Guacamole

- Realice una cruz superficial en ambos extremos de los tomates, luego sumérjalos en agua caliente durante 3 minutos, retire y deje reposar unos minutos a baño maría inverso.
- Pele y corte la cebolla en brunoise.
- Retire las semillas del chile y corte en fina brunoise.
- Pique el *cilantro*.
- Retire la piel de los tomates partiendo de las cruces y las semillas, por ultimo corte en cubos parejos de 2 a 4mm de lado aproximadamente.
- Abra la *palta* al medio y quite el *carozo*, con la ayuda de una cuchara retire la carne desechando la cáscara
- Coloque la *palta* en un recipiente y realice un puré, agregue luego la *cebolla*, el *tomate*, el *chile*, el *cilantro* y sazone con sal y pimienta, mezcle y reserve.

Masa brise

- Coloque en la mesada la *harina* junto con la *manteca*, trabaje con un cornet para cortar la *manteca* y luego una ambos ingredientes con las manos.
- Luego forme una corona y agregue en el centro el huevo, la sal previamente disuelta en el agua y las semillas de coriandro, una con un cornet desde afuera hacia adentro, luego presione con la palma de la mano sobre el mármol, una vez que la masa este completamente homogénea envuelva en papel film y reserve en la heladera durante 1 hora.
- Retire de la heladera y corte la masa en cuatro, una nuevamente con las manos
- Espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palo de amasar estire la masa, colóquela en una placa limpia y blanquee en horno a 190°C durante 5 minutos
- Retire y con un cortante circular de 6cm de diámetro aproximadamente corte la masa, termine la cocción en horno a 190°C durante 10 minutos aproximadamente.

Aceite rojo

• Coloque en un recipiente el pimentón junto con el aceite, bata hasta integrar por completo.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva saltee el *ajo* ecrase (aplaste el *ajo* con la piel y luego retírela), agregue luego los cachetes y séllelos durante 3 minutos de cada lado
- Retire y reserve.
- En un plato coloque un círculo de masa, encima una porción de *guacamole* y un cachete de *abadejo*.

Presentación

- Decore con brotes de alfalfa y aceite rojo.
- Focaccia con pesto de castañas de cajú, panceta, portobelos y huevo poché