

Cena napoletana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Antipasto

Berenjenas: 2 Unidades

Alcaparras: 200 g

Ajo: 2 Dientes

Perejil: 2 cdas.

Bocconcini de mozzarella: 200 g

Morrones colorados: 2 Unidades

Tomate: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 20 cc

Dolce

Azucar: 30 grs.

Monedas de Chocolate: 8 Unidades

Cafe: 300 cc

Helado de Vainilla: 4 Bochas

Guarnición

Perejil: 1 cdita.

Funghi porcini: 150 g

Champignones: 300 g

Sal: A gusto

Agua: 200 cc

Pimienta: A gusto

Primer Plato

SPAGHETTI: 400 g

Salsa

Esparragos: 200 g

Langostinos: 250 g

Ajo: 1 Diente

Pimienta: A gusto

Sal: A gusto

Tomates cherry: 100 grs.

Segundo Plato

Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Carre de cerdo: 1 Unidad

Pimienta: A gusto

Vino Blanco: 200 cc

Leche: 1 Ml.

Varios

Aceite De Oliva: 2

Preparación de la Receta

Antipasto

- Pique finamente el *ajo* y el *perejil*.
- Corte las berenjenas en lonjas finas.
- Cocine en el grill.
- Condimente con sal y unte con *ajo* y *perejil*, rocíe con aceite de oliva.
- Descaroce y filetee las aceitunas.
- Ase los morrones.
- Elimine la piel y las semillas.
- Adóbelos con aceite de oliva, sal, pimienta, *ajo* y *perejil*.
- Mezcle con las aceitunas y las *alcaparras*.
- Corte el *tomate* en rodajas.
- Arme bocaditos con la *mozzarella* de búfala, *albahaca* y el *tomate*.

Presentación

- Sirva en una bandeja acomodando en forma decorativa las berenjenas, los morrones asados, los bocaditos caprese y el *jamón* crudo,

Primer plato

- Cocine la pasta en abundante agua salada.

Salsa

- Blanquee los espárragos.
- Corte los tomates al medio.
- Pique el *ajo* y el *perejil*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *langostinos*, incorpore las puntas de espárragos blanqueados y los tomates.

- Cuele la pasta y vuelque en la sartén.
- Agregue el *ajo* y el *perejil*.
- Saltee unos minutos.

Presentación

- Sirva en platos hondos.

Segundo plato

- Pele y pique la *cebolla*.
- Ate el carré con hilo de cocina.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Agregue el carré y selle.
- Agregue el vino y cocine durante 20 minutos.
- En una *cacerola* aparte caliente la leche, incorpore al carré y termine la cocción a fuego bajo.
- Salpimiente.
- Filetee antes de servir.

Guarnición

- Limpie los champignones y filetee.
- Pique el *ajo* y el *perejil*.
- Ponga los funghi porcini en remojo con agua caliente.
- Saltee los *hongos* con aceite de oliva y el *ajo*.
- Incorpore al final de la cocción el *perejil*.

Presentación

- Sirva una porción de carré acompañado por la *guarnición*.

Dolce

- Prepare *café* azucarado.
- Vuelque sobre cada bocha de helado.
- Adorne con monedas de *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cena-napoletana>