

# Ciabatta de Centeno con Lengua de Res en Escabeche

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** c/n

**Cabeza de ajo:** 1 unidad

**Cebolla:** 1 unidad

**Chiles jalapeños rojos:** 2 Unidades

**Pimienta tabasco:** c/n

**Laurel:** c/n

**Minipimientos de colores:** 8 Unidades

**Pimienta Negra:** c/n

**Tomillo seco:** c/n

**Vino Blanco:** 200 mililitros

**Ajos:** 5 Unidades

**Cebolla Morada:** 1 unidad

**Chiles jalapeños verdes:** 2 Unidades

**Coliflor amarilla:** 1 unidad

**Mayonesa:** 1 Taza

**Lengua de res ya cocida:** 1 Kilo

**Orégano:** c/n

**Sal:** c/n

**Vinagre Blanco:** 100 mililitros

**Zanahorias arcoiris:** 4 Unidades

## Preparación de la Receta

- *Pelar* la lengua de **res** y cortar en rebanadas delgadas.
- Sellar en una olla profunda con aceite de oliva caliente y poner sal.
- Cortar media *cebolla* blanca y media morada en láminas y verter en la olla de la lengua y mover.
- Cortar las zanahorias en plumas y verter a la olla.
- Incorporar también metemos los minipimientos y agregar los chiles jalapeños enteros y uno partido en trozos.
- *Condimentar* con pimienta Tabasco, *orégano* seco, *tomillo*, pimienta negra y *laurel*.
- Agregar la cabeza de *ajo* completa y vertemos el vino blanco y el *vinagre*.
- Agregar un poco más de aceite de oliva y dejar a larga cocción a fuego bajo
- Cortar una *rebanada* gruesa del centro de la *coliflor* y grillar hasta que dore con aceite de oliva sal y pimienta.
- El resto agregar al escabeche y reservar.
- En procesador incorporar la *mayonesa* junto con los ajos y un toque de aceite de oliva y sal.
- Reservar.
- Cortar la chapata por la mitad y untar la *mayonesa* de *ajo*.

- Colocar las rebanadas de la lengua en escabeche, poner una capa de las verduras del escabeche y acompañar con la *coliflor* al grill.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/ciabatta-de-centeno-con-lengua-de-res-en-escabeche>