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 miliitros
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 miliitros
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