Ciabatta de cilantro



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Harina: 440 grs.
Sal: 10 g
Levadura fresca: 25 grs.
Harina: 200 grs.
Cilantro Picado: 2 cdas.

Chutney

Cebollas: 2 Unidades
Tomates Verdes: 6 Unidades
Azucar: 2 cdas.
Clavo De Olor: 1 Unidad
Vinagre Blanco: 1 1/2 Taza
Semillas de cardamomo: 1 cda.
Anís estrellado: 1 Unidad

Ensalada

Sal Marina: A gusto
Aceto balsámico: A gusto
Pera: 1 Unidad
Lechuga mantecosa: A gusto
Chauchas rollizas: 1 Taza
Jugo de Limón: 1 Unidad
Habas cocidas: 1 Taza
Diente de león: A gusto

Humus de queso de cabra

Pimienta: A gusto
Pasta de sésamo: 1 cda
Queso de Cabra: 70 g
Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Pasta de aceitunas

Aceitunas negras descarozadas: 3 cda.
Jugo de Limón: 1 cda.
Anchoas: 2 Filetes

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Preparación de la Receta

- Coloque 440g de *harina* en un recipiente junto con la *levadura*, disuelva la *levadura* con agua mientras mezcla, agregue el aceite, el **cilantro**, los 200g de *harina* restantes y la sal, mezcle hasta incorporar los ingredientes, cubra con un repasador y deje reposar durante 30 minutos.

Chutney

- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Corte los tomates al medio y retire las semillas.
- Coloque en una olla las cebollas junto con los tomates, el *vinagre*, el azúcar, el anís estrellado, el clavo de olor y las semillas de *cardamomo*, cocine a fuego mínimo durante 1 ½ hora.

Ensalada

- Blanquee las chauchas en abundante agua caliente con sal durante 1 minuto
- Retire y coloque dentro de un bowl con agua helada unos minutos, luego cuele.
- Pele las *habas*.
- Corte la pera en finas laminas y reserve en un bowl junto con el *jugo* de *limón*.
- Coloque en un recipiente las hojas de la *lechuga* mantecosa y diente de león cortadas con las manos groseramente, agregue las *habas*, las chauchas, la pera fileteada, el aceto balsámico, la sal marina y el aceite de oliva, mezcle bien.

Pasta de aceitunas

- Triture las aceitunas junto con los filetes de *anchoa*, el aceite de oliva y el *jugo* de *limón* hasta conseguir una pasta.

Humus de queso de cabra

- Corte el queso de cabra en daditos.
- Luego procese junto con la pasta de *sésamo*, el aceite de oliva y la pimienta hasta conseguir una pasta.

Armado

- Desgasifique la masa.
- De forma alargada y ancha.
- Espolvoree una placa con *harina* y deje reposar la masa sobre esta, espolvoree nuevamente con *harina* y cubra con un repasador.
- Cocine la ciabatta en horno a 180ºC durante 20 minutos aproximadamente.

- Corte la ciabatta en rodajas.
- Mezcle la pasta de aceitunas con el humus de queso de cabra.

Presentación

- Unte las rodajas de pan con la mezcla de pasta de aceitunas y humus de queso a gusto y encima coloque una cucharadita del *chutney*, decore con hojas de *cilantro* y acompañe con la ensalada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ciabatta-de-cilantro