

# Cocktail formal nocturno

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Brochette de mero

**Perejil picado:** 2 cdas.

**Cebolla:** 1 Unidad

**Alcaparras:** 50 g

**Mero:** 2 Filetes

**Panceta:** 300 g

**Vinagre:** 50 cc

**Sal:** A gusto

**Cebolla de verdeo:** 2 Planta

**Tomates:** 2 Unidades

**Manteca:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** 100 cc

### Gallo al vino

**Vino Malbec:** 750 cc

**Manteca:** 50 g

**Laurel:** 2 Hojas

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Champiñones:** 400 g

**Panceta:** 200 g

**Harina:** 1 cda.

**Tomillo:** 2 Ramas

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Pollo:** 1 Unidad

### Muffins de queso y semillas de mostaza

**Polvo de hornear:** 6 grs.

**Harina:** 200 grs.

**Huevos:** 4 Unidades

**Sal:** Una pizca

**Aceite De Oliva:** 4 cdas.

**Queso Emmental rallado:** 200 g

**Semillas De Mostaza:** 2 cda.

**Crema de leche:** 4 cdas.

### Tarta de frutillas y pistacho

**Pistachos:** 50 grs.

**Azucar impalpable:** A gusto

**Crema pastelera:** 250 g

**Masa sablee:** 400 g

**Crema chantilly:** 250 grs.

**Frutillas:** 500 grs.

**Mermelada de damascos:** 50 g

## Preparación de la Receta

### Muffins de queso y semillas de mostaza

- En un bowl coloque los huevos junto con la sal y bata hasta romper el ligue, incorpore la *crema* de leche y el aceite de oliva mientras sigue batiendo, agregue la *harina* previamente mezclada con el polvo de hornear, mezcle con una espátula hasta lograr una masa homogénea, añada el queso rallado junto con las semillas de *mostaza*, mezcle nuevamente hasta incorporar, coloque la masa dentro de una manga.

### Brochette de mero

- Prepare una salsa criolla, pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Corte los tomates en *brunoise*.
- En un recipiente coloque los tomates junto con la *cebolla*, las *alcaparras*, el *perejil*, aceite de oliva y *vinagre*, mezcle y reserve, al momento de servir sazone con sal.
- Corte la *cebolla* de verdeo en cubos.
- Corte la *panceta* en cubos.
- Corte los filetes de mero en bocados.

### Gallo al vino

- Corte el *pollo* en bocados y la *panceta* en cubitos, coloque en un bowl y agregue el vino tinto, tape con papel film y deje reposar dentro de la heladera durante 24 horas
- Pasadas las horas de reposo cuele y reserve el vino.
- Pele y corte las zanahorias en *brunoise*.
- Filetee los champiñones.

### Tarta de frutillas y pistacho

- Estire la masa con un palo de amasar hasta lograr un diámetro de aproximadamente 20 a 25cm y un espesor de 2mm, luego colóquela dentro de un molde circular previamente enmantecado cubriendo los bordes, retire el excedente de masa y deje reposar en la heladera durante 30 minutos
- Pasado el tiempo de reposo cubra la masa con papel aluminio y coloque peso encima, pueden ser porotos o garbanzos y cocine en horno precalentado a 180°C durante 15 minutos.
- Prepare la *crema* ligera, mezcle en un bowl la *crema* pastelera junto con la *crema* chantilly.
- Quite las hojas y corte las frutillas por la mitad.
- Pique los pistachos.

## Armado

### - Para el armado de los muffins

- Sobre una placa acomode los pirotines y con la ayuda de la manga rellénelos sin llegar hasta arriba, espolvoréelos con queso rallado y luego cocine en horno precalentado a 180°C durante 20 minutos.

### - Para el armado de las brochettes de mero

- Tome un *palillo* y pinche un bocado de mero, un cubo de *cebolla* de verdeo, *panceta* y termine con mero, proceda del mismo modo con el resto.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* selle las brochettes de todos sus lados.

### - Para el armado del gallo al vino

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle el *pollo* junto con la *panceta*, cuando comience a dorarse incorpore la *zanahoria* y sazone con las ramas de *tomillo*, las hojas de *laurel*, sal y pimienta, espolvoree con *harina* y cocine unos minutos.
- En otra sartén caliente con *manteca* saltee los champiñones.

### - Para el armado de la tarta de frutillas

- Desmolde la tarta y una vez fría rellénela con la *crema* ligera, empareje con una espátula plana y cubra con las mitades de frutillas, luego pinte con mermelada y por último espolvoree con pistachos y azúcar impalpable.

## Presentación

- Sirva los muffins de queso y semillas de *mostaza* sobre una fuente con pie.
- Sirva las brochettes de mero caliente en platos y salséelas con la salsa criolla.
- Presente el *gallo* al vino sobre una fuente.
- Presente la tarta sobre una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cocktail-formal-nocturno>