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 brohettes 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 ultimo 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