Cocktail mediodía

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mini zeppelín de atún

Ralladura de limón: 1 Unidad
Jengibre rallado: 1 cdita.
Escarola fina: A gusto
Mini zeppelíng: 10 Unidades
Cilantro Picado: 1 cda.
Tomates: 3 Unidades
Atún en conserva: 500 g
Mayonesa: 100 g

Postre de cítricos y mascarpone

Queso mascarpone: 500 grs.
Harina: 65 grs.
Pomelo: 1 Unidad
Naranja: 1 Unidad
Jugo de Naranja: 100 cc
Azucar: 350 grs.
Manteca pomada: 125 grs.
Almendras picadas: 125 g
Limas: 2 Unidades

Sándwich de pan de nuez y pollo

Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Pollo: 1 k
Brotes: 20 g
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil picado: 1 cda.
Apio: 1 Planta
Zanahoria: 1 Unidad
Vino Blanco: 100 cc
Laurel: 2 Hojas
Aceitunas negras descarozadas: 50 g
Tomates: 2 Unidades
Pan de nuez: 10 Rodajas
Morrón Rojo: 1 Unidad

Vieyras con manteca de cítricos

Manteca: 100 g
Clavos De Olor: 3 Unidades
Vino Blanco: 100 cc
Miel: 3 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cayos de vieyras: 12 Unidades
Jugo De Pomelo: 1 Unidad
Perejil picado: 2 cdas.
Zanahoria: 500 g
Jugo de Limón: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Comino: Una pizca

Preparación de la Receta

Sándwich de pan de nuez y pollo

- Pele y corte la *cebolla* y la *zanahoria* en cubitos.
- Corte el *apio* en pequeños bastones.
- Corte el *morrón* y los tomates en cubitos.
- Sazone el *pollo* con sal y pimienta.
- Corte el pan de nuez en finas *fetas*.

Mini zeppelín de atún

- En un bowl coloque el *atún* junto con la *mayonesa* y mezcle, perfume con ralladura de *limón*, *cilantro* picado y *jengibre* rallado, mezcle y coloque el relleno dentro de una manga.
- Corte los tomates en finas rodajas.

Vieyras con manteca de cítricos

- Pele y corte las zanahorias en *brunoise*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva cocine las zanahorias luego de unos minutos de cocción desglace con 100cc de vino blanco, una vez que el alcohol se evapore espolvoree con *perejil* picado, sazone con sal y pimienta, perfume con clavo de olor, miel y *comino*, mezcle y cocine unos mas.
- Prepare la *manteca* de cítricos, en una olla coloque el *jugo* de *pomelo* y lleve a fuego medio, incorpore el *jugo* de *limón* y deje reducir a la mitad, por ultimo agregue la *manteca* fría, retire del fuego y mezcle hasta emulsionar.

Postre de cítricos y mascarpone

- Prepare la teja de *naranja*, en un bowl coloque la *manteca* pomada junto con 250 gramos de azúcar, mezcle con una espátula, incorpore *jugo* de *naranja*, *harina* y almendras picadas, mezcle bien
- Sobre una placa con una *plancha* siliconada coloque pequeñas porciones de la masa y extienda con el revés de una cuchara dando forma circular y dejando espacio entre cada una
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 5 a 10 minutos.

- En un bowl coloque el queso mascarpone junto con 100 gramos de azúcar, mezcle y coloque dentro de una manga.
- Pele el *pomelo*, las limas y la *naranja* a vivo, separe los gajos y córtelos por la mitad.

Armado

- Para el armado del sándwich de pan de nuez y pollo

- En una olla caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, cuando este transparente incorpore la *zanahoria* junto con el *apio* y el *morrón*, sazone con sal, cocine unos minutos y agregue las patas y muslos de *pollo*, una vez que el *pollo* se selle desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y añada los tomates, condimente con *laurel* y agregue las aceitunas y espolvoree con *perejil* picado, semi tape la olla y deje cocinar aproximadamente 1 ½ hora a fuego medio
- Terminada la cocción deje enfriar dentro de la olla y luego desmenuce la carne.
- Acomode las *fetas* de pan de nuez en vasos de shot, dos *fetas* por vaso y rellene con el *pollo* con vegetales salteados.

- Para el armado de los mini zeppelines de atún

- Abra los panes al medio pero sin separar las caras, luego con la ayuda de la manga rellénelos con el *atún*, una *rodaja* de *tomate* y hojas de escarola fina.

- Para el armado de las vieyras con manteca de cítricos

- En una sartén caliente con aceite de oliva cocine las vieiras, sazónelas con sal y pimienta y una vez doradas de todos sus lados retírelas.
- Sirva sobre las valvas una porción de *zanahoria* salteada, luego acomode una vieyra sobre cada valva y salsee con la *manteca* de cítricos

- Para el armado del postre de cítricos y mascarpone

- Coloque en la base de vasos de vidrio gajos de *pomelo*, *naranja* y lima, rellene hasta la mitad con la *crema* de mascarpone, coloque nuevamente gajos de cítricos y termine con la *crema* de mascarpone.

Presentación

- Decore los sándwich de pan de nuez y *pollo* y con brotes de *lenteja*.
- Presente los mini zeppelines de *atún* dentro de bolsitas de papel madera y acomódelos sobre una fuente.
- Presente las valvas con vieyras sobre una fuente.
- Decore el postre de cítricos con las tejas de *naranja*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cocktail-mediodia