

Cocktail vernisage

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ceviche de hinojo

Jengibre rallado: 1 cdita.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Ralladura de lima: 1 Unidad

Hinojos: 3 Unidades

Pimienta rosa: 1 cdas.

Ajo picado: 2 Dientes

Chiles: 3 Unidades

Cilantro Picado: 1 Taza

Langostinos: 10 Unidades

Jugo De Lima: 1/2 Taza

Chips de verduras

Batatas: 2 Unidades

Papas: 2 Unidades

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Tomates: 2 Unidades

Remolachas: 2 k

Sal: A gusto

Azucar: Cantidad necesaria

Zanahorias: 3 Unidades

Graten de membrillo y arándanos

Almendras fileteadas: A gusto

Membrillos en almíbar: 2 Unidades

Harina: 30 grs.

Crema de leche: 150 grs.

Almendras en polvo: 60 g

Azucar: 120 grs.

Huevos: 3 Unidades

Sal: Una pizca

Arándanos: 100 grs.

Tarta de cerdo a la provenzal

Cebolla de verdeo (la parte verde): 2 Unidades

Perejil picado: 2 cdas.

Masa de hojaldre: 500 g

Vino Blanco: 200 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Bondiola de cerdo: 1 Unidad

Huevo: 1 Unidad

Ajo picado: 1 Diente

Laurel: 1 Hoja

Tomillo fresco: 1 Rama

Preparación de la Receta

Tarta de cerdo a la provenzal

- Corte la *bondiola* en tiras, colóquela en un bowl y marine con vino blanco, *ajo* picado, *laurel* y *tomillo*, deje reposar en la heladera durante aproximadamente 8 horas.
- Espolvoree la masa de *hojaldre* con *harina* y estírela con un palo de amasar, luego con un cortante circular corte la masa, acomode los discos sobre una placa y pincele los bordes con *huevo* batido.
- Pasadas las horas de reposo cuele la *bondiola* y condimente con sal, pimienta, *perejil* picado y *cebolla* de verdeo picada, solo parte verde, mezcle.

Ceviche de hinojo

- Limpie los *langostinos* y condiméntelos con los granos de pimienta rosa y sal.
- Con la ayuda de una mandolina corte los bulbos de *hinojo*, colóquelos en un bowl y condimente con los chiles picados, *ajo* picado, *jengibre* rallado, *jugo* de lima, ralladura de lima, *cilantro* picado, sal y pimienta negra recién molida, mezcle bien.

Graten de membrillo y arándanos

- Enmanteque y enharine moldes individuales.
- Corte los membrillos en *almíbar* en cubitos.
- En un bowl coloque los huevos, bata hasta romper el ligue, incorpore azúcar, sal, *crema* de leche, *harina* y las almendras en polvo, bata con un batidor manual a medida que incorpora los ingredientes.

Chips de verduras

- Con la ayuda de una mandolina corte en finas laminas las batatas, papas, remolachas, zanahorias y tomates.
- En una sartén con abundante aceite fría las laminas de batatas, papas, remolachas y zanahorias hasta dorarlas levemente, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Sobre una placa con una *plancha* siliconada acomode las láminas de *tomate*, espolvoréelas con sal y azúcar y cocine en horno precalentado a 80°C durante 3 horas.

Armado

- Para el armado de las tartas de cerdo a la provenzal

- Sobre cada disco de masa hojaldrada coloque una cucharada de *bondiola marinada*, luego tape con otro disco presionando los bordes hasta que se peguen
- Realice en el centro de cada una un pequeño agujero y coloque una chimenea de papel aluminio
- Deje reposar dentro de la heladera durante 1 hora y luego cocine en horno precalentado a 170°C durante 4 minutos.

- Para el armado del ceviche de hinojo

- En una sartén caliente con una pizca de aceite de oliva saltee los *langostinos* de ambos lados solo unos segundos hasta dorarlos.
- En pequeños platos o cazuelas coloque una porción de hinojos marinados y sobre cada uno de estos acomode un langostino.

- Para el armado del graten de membrillo y arándanos

- Coloque en la base de cada molde cubitos de membrillo y *arándanos*, luego cubra con la mezcla, espolvoree con almendras fileteadas y cocine en horno precalentado a 180°C durante 20 minutos.

- Para el armado de los chips de verduras

- Realice conos con papel encerado y acomódelos dentro de copas, luego llénelos con las diferentes verduras fritas y horneadas.

Presentación

- Presente las tartas de *cerdo* sobre una tabla.
- Presente el *ceviche* de *hinojo* en los platos o cazuelas, los chips de verduras en las copas y de postre el graten de membrillo y *arándanos*.

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