

Crostini estilo italiano, mesclum y vinagreta de cerveza

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria

Queso Parmesano: 50 grs.

Ajo: 2 Dientes

Pan Francés: 2 Unidades

Champiñones de París: 4 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomate: 1 Unidad

Jamón crudo: 50 g

Mesclum

Hojas verdes: 20 g

Vinagreta

Miel: 2 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceto balsámico: 10 cc

Cerveza: 100 cc

Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

- Cortar los champiñones en *brunoise*
- Picar un diente de *ajo*
- Cortar el *jamón* en bastones pequeños
- Hacer un *concassé* de *tomate*, para ello sumergirlo en agua hirviendo por 20 segundos
- Escurrir y sumergir inmediatamente en agua fría para cortar la cocción
- *Pelar* y cortar en cuartos
- Luego en cubos de 5 mm X 5 mm.
- Rallar el queso parmesano.
- En una sartén caliente con un poco de aceite de oliva, *saltear* los
- Bastones de *jamón* y agregar los vegetales cortados en *brunoise*

- Reservar.
- Untar una platina con *manteca* y frotar un diente de *ajo* sobre ella
- Allí disponer las rebanadas de pan y llevar al horno para tostar
- Una vez doradas de un lado dar vuelta y *dorar* del otro lado.
- Reservar

Vinagreta

- Colocar la cerveza en una *cacerola* hasta que rompa el hervor bajar el fuego y dejar reducir a la mitad de su volumen inicial
- Luego agregar la miel
- En un bol mezclar el aceto balsámico con la preparación anterior agregar, la sal y la pimienta
- Luego incorporar de a poco el aceite mientras batimos para emulsionar.

Mesclum

- Cortar las diferentes hojas de *lechuga* con la mano en trozos no muy grandes

Presentación

- En el momento de servir *aderezar* el mesclum y acompañar con los crostinis

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crostini-estilo-italiano-mesclum-y-vinagreta-de-cerveza>