

# Crumble de Parmesano con Palmitos

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Para el cremoso:

**Jugo de Limón:** 20 cc

**Agua:** 35 cc

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Jamón crudo:** Cantidad necesaria

**Queso Crema:** 300 g

**Mayonesa:** 200 g

**Brotes:** Cantidad necesaria

**Corazones de alcauciles hervidos:** Cantidad necesaria

**Flores comestibles:** Cantidad necesaria

**Gelatina s/sabor:** 7 g

**Palmitos:** 200 g

**Salsa picante:** Cantidad necesaria

**Tiras de morrones asados:** Cantidad necesaria

### Para la masa:

**Pimienta:** A gusto

**Nuez Moscada:** Cantidad necesaria

**Yemas de huevo duro:** 3 Unidades

**Manteca pomada:** 250 g

**Harina 0000:** 350 g

**Queso Parmesano Rallado:** 150 g

**Crema de leche:** 50 cc

**Pimentón:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Para la masa

- Batimos enérgicamente 150 g de queso parmesano con 250 g de *manteca* pomada
- Luego, incorporamos *pimentón*
- Añadimos 3 yemas de *huevo* duro rallado, 50 cc de *crema* de leche y *harina* condimentada con pimienta y nuez moscada

- Continuamos trabajando hasta obtener la masa
- Después, pasamos por la máquina de spatzle o por un rallador grueso.

## Para terminar

- Colocamos la masa (3 cm de altura) en un molde (aro) ovalado.
- Llevamos al horno y cocinamos a 180 °.

## Para el cremoso de palmitos

- Hidratamos 7 g de *gelatina* con 35 cc de agua y llevamos a baño maría hasta que se disuelva.
- Por otro lado, procesamos 200 g de palmitos con 200 g de *mayonesa*, 300 g de queso *crema*, 20 cc de *jugo de limón* y salsa picante.
- Agregamos la *gelatina* y reservamos para darle la forma deseada

## Para el armado

- Sobre el **crumble** de queso *cocido* añadimos cremoso de palmitos, *jamón* crudo, corazones de *alcauciles* hervidos, tiras de morrones asados, brotes y flores comestibles
- Terminamos rociando con aceite de oliva.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/crumble-de-parmesano-con-palmitos-y-jamon-crudo-2>