Cumpleaños

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada de endivias y queso azul

Mostaza de Dijon: 1 cda.
Aceto balsámico: A gusto
Endivias: 4 Unidades
Castañas de caju: 50 g
Miel: 50 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Azul: 50 grs.

Tarta de panceta y puerros a la cerveza

Masa de hojaldre: Cantidad necesaria
Crema de leche: 180 grs.
Cerveza negra: 1 Taza
Nuez Moscada: Una pizca
Huevos: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Puerro: 2 Tallos
Panceta ahumada: 150 g

Tartín de trillas y cebollas

Cebollas: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Pan de centeno: 10 Rodajas
Trillas: 10 Filetes
Calabaza: 1 Unidad

Torta de peras y maracuyá

Azucar rubia: 125 Cantidad necesaria
Azucar: 125 grs.
Huevos: 4 Unidades
Polvo de hornear: 2 cdas.
Peras: 1 k
Almendras en polvo: 80 g
Harina: 180 grs.
Fecula De Maiz: 80 grs.
Manteca pomada: 250 grs.
Pulpa de Maracuyá: 2 Taza

Preparación de la Receta

Torta de peras y maracuyá

- Pele las peras, córtelas por la mitad, quite las semillas y cocínelas en *almíbar* hasta que estén tiernas, perfume con una rama de canela y pimienta rosa.
- Mezcle la *harina* junto con el polvo de hornear, luego tamice.
- En un bowl coloque la *manteca* pomada junto con azúcar banca y rubia, mezcle, incorpore los huevos de a uno mientras mezcla, agregue luego la *harina*, integre con una espátula y añada la fécula y el polvo de almendras, mezcle hasta lograr una masa homogénea.

Tarta de panceta y puerros a la cerveza

- Corte la *panceta* en lardons
- Corte los puerros en rodajas.
- Forre moldes de budinera con la masa de *hojaldre*, pinche con un tenedor y blanquéelas en el horno.
- En un bowl bata los huevos hasta romper el ligue, luego incorpore la *crema* de leche mientras sigue batiendo hasta integrar, condimente con nuez moscada, sal y pimienta.

Ensalada de endivias y queso azul

- Quite el nudo de las plantas de endivias.
- Prepare una vinagreta, en un recipiente coloque la *mostaza* de dijón junto con el aceto balsámico, miel, sal, pimienta y por ultimo el aceite de oliva en forma de hilo mientras bate hasta emulsionar.

Tartín de trillas y cebollas

- Pele y corte las cebollas en pluma
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltéelas, cuando comiencen a dorase sazone con sal y pimienta.
- Pele y corte la *calabaza* en cubitos, colóquelos en una placa, humedezca con aceite de oliva y sazone con sal y pimienta, luego cocine en el horno hasta que este tierna pero firme.

Armado

- Para el armado de la torta de peras y maracuyá

- En un molde circular de 24cm de diámetro previamente enmantecado y enharinado vuelque la masa, empareje la superficie y cubra con las mitades de peras
- Cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 40 a 45 minutos.
- Terminada la cocción y una vez fría pinte la superficie con la pulpa de *maracuyá*.

- Para el armado de la tarta de panceta y puerros

- En una sartén caliente sin materia grasa saltee la *panceta*, cuando comience a dorarse incorpore el *puerro*, cuando este ultimo este tierno desglace con cerveza negra, deje reducir hasta que espese.
- Coloque un cucharón de la mezcla de *crema* de leche con huevos en cada unos de los moldes con masa, luego coloque el relleno de *panceta* con puerros y cerveza, cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 20 a 25 minutos.

- Para el armado de la ensalada de endivias y queso azul

- En una fuente plana coloque las hojas de endivia, espolvoree con el queso azul desgranado con las manos y las castañas de *cajú*, al momento de servir condimente con la vinagreta.

- Para el armado del tartín de trillas y cebollas

- Acomode las rodajas de pan sobre una placa, cúbralas con la *cebolla* salteada y cubitos de *calabaza*, por ultimo coloque un filete de trilla crudo sobre cada *rodaja* de pan, sazone con sal y pimienta y cocine en horno precalentado a 180°C durante 15 a 20 minutos.

Presentación

- Presente la torta de peras y *maracuyá* sobre una fuente.
- Sirva sobre una tabla los tartines de trillas y cebollas.
- Corte las tartas de *panceta* en porciones y preséntelas sobre una fuente.
- Acompañe con la ensalada de endivias.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cumpleanos