Desayuno panameño



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Canastas de tocino canadiense

Manteca: Cantidad necesaria
Tocino canadiense: 8 Láminas
Huevos: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Hongos

Pure de tomate: 1/2 Taza
Hongos frescos: 200 g
Tomates: 2 Unidades
Cebollin: 1 cda.
Cebolla Morada: 1 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Blanco: 1/2 Taza
Aceite De Oliva: 50 cc

Salsa holandesa

Manteca: 150 g
Huevo: Unidad
Jugo de Limón: Algunas gotas
Sal y Pimienta: A gusto
Palta: 1 Unidad

Torta de maíz

Sal: A gusto
Polvo de hornear: 1 cdita.
Azucar: A gusto
Leche: 1 Taza
Queso Fresco: 200 g
Huevos: 3 Unidades
Maíz nuevo: 8 Unidades

Tostadas

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pan Francés: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Torta de maíz

- Procese los granos del maíz con la leche, pase a través de un *tamiz* y coloque el *jugo* obtenido en un bowl.
- Agregue una cucharada de los hollejos del maíz, el azúcar, sal y polvo de hornear.
- Procese nuevamente con el queso y los huevos.
- Distribuya en moldes individuales previamente enmantecados y cocine en el horno precalentado a 180º C durante 20 minutos aproximadamente.

Hongos

- Corte los *hongos* en láminas.
- Pele el *ajo* y retire el brote interno
- Corte la *cebolla* en plumas.
- Pele los tomates, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pique finamente el *cebollín* y reserve para la presentación.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *hongos* con el *ajo*, la *cebolla*, los tomates y el puré de tomates.
- Agregue el vino, sal, pimienta y deje cocinar sobre fuego bajo durante 10 minutos

Tostadas

- Abra los panes al medio y rocíe la miga con aceite de oliva.
- Tueste en el horno caliente.

Canastas de tocino canadiense

- Forre la base de moldes ramequin enmantecados con las *fetas* de *tocino* canadiense.
- Dentro casque los huevos y salpimiente.
- Lleve al horno precalentado a 180º C durante 3 a 4 minutos aproximadamente.

Salsa holandesa

- Pele la *palta*, retire el *carozo* y corte en cubos pequeños.
- Derrita la *manteca*.
- En un bowl disponga el *huevo*, el *jugo* de *limón*, sal y pimienta.
- Procese con el mixer añadiendo la *manteca* derretida en forma de hilo hasta emulsionar.
- Incorpore la *palta* y termine de procesar.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una tostada, encima coloque los *hongos* y espolvoree con el *cebollín* picado.
- En el otro costado disponga una torta de maíz y una canasta de *tocino*.
- Rocíe con salsa holandesa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/desayuno-panameno