Día de campo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada de repollo, nueces y manzana

Aceite De Oliva: A gusto
Repollo chico: 1 Unidad
Manzanas: 2 Unidades
Aceto balsámico: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Nueces: 2 cdas.

Mini torta de yogur con frambuesas

Frambuesas: 100 grs.
Polvo de hornear: 2 grs.
Azucar: 65 grs.
Huevos: 2 Unidades
Crema Batida: 200 cc
Manteca: 40 g
Hojas de menta: A gusto
Harina: 100 grs.
Yogurt Natural: 60 g
Harina de almendras: 35 g

Tarta de espárragos

Rúcula: 1 Paquete
Aceite De Oliva: A gusto
Queso Azul: 200 grs.
Panceta: 200 g
Espárragos blanqueados: 1 Paquete
Masa de hojaldre: Cantidad necesaria
Pimienta: A gusto

Tartin de salmón

Eneldo: 2 cdas.
Salmón: 700 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Pan de campo: 10 Rodajas
Tomates horneados: 5 Unidades
Chorizo colorado: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Tarta de espárragos

- Acomode la masa de *hojaldre* con 2mm de espesor sobre una placa, luego extienda sobre esta el queso azul desgranado, los espárragos, las *fetas* de *panceta*, hilos de aceite de oliva y sazone con pimienta, cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 30 a 40 minutos.

Tartín de salmón

- Coloque en un recipiente las *fetas* de *salmón*, *eneldo*, sal, pimienta y aceite de oliva, mezcle y deje *marinar* durante aproximadamente 8 horas.
- Corte el chorizo en finas rodajas.

Ensalada de repollo, nueces y manzana

- Corte las manzanas con piel en finos gajos.
- Corte el *repollo* en fina juliana.

Mini torta de yogur con frambuesas

- Coloque en una fuente el yogurt junto con el azúcar, mezcle, incorpore los huevos, mezcle, añada la *harina* de almendras y la *harina* previamente mezclada con el polvo de hornear, mezcle hasta lograr una masa homogénea
- Coloque la masa dentro de una manga.
- Enmanteque moldes individuales.

Armado

- Para el armado del tartín de salmón

- Acomode las rodajas de pan sobre una placa y encima de cada una coloque dos *fetas* de *salmón* y rodajas de chorizo colorado, cocine en horno precalentado durante 25 minutos aproximadamente

- Para el armado de las mini tortas de yogurt

- Con la ayuda de la manga rellene los moldes, cocine en horno precalentado a 180°C durante 10 minutos.

- Para el armado de la ensalada de repollo

- En una fuente coloque los gajos de manzanas, el *repollo*, nueces groseramente picadas y condimente con sal, pimienta, aceto balsámico y aceite de oliva.

Presentación

- Decore las mini tortas de yogurt con *crema* batida, frambuesas y hojas de *menta*.
- Decore los tartines de *salmón* con tomates horneados y preséntelas sobre una tabla.
- Decore la tarta de espárragos con hojas de *rúcula*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dia-de-campo