Dips

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Dhal de lentejas

Sal: A gusto
Menta: A gusto
Chile rojo: 1/2 Unidad
Comino: 1/2 cdita.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ajo: 2 Dientes
Lentejas coral: 500 g
Echalotes: 2 Unidades

Dip de porotos negros

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Cilantro: A gusto
Porotos negros: 500 g
Queso de Cabra: 200 g
Pimienta de Cayena: A gusto
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ajo: 5 Dientes
Semillas de hinojo: 1 cdita.
Panceta: 50 g

Dip mediterráneo

Jugo de Limón: 2 cdas.
Morrón colorado: 1 Unidad
Berenjena: 1 Unidad
Perejil: A gusto
Ají molido: A gusto
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Piñones tostados: 30 g
Ajo: 1 Cabeza

Guarnición

Papas medianas: 2 Unidades
Batatas medianas: 2 Unidades
Pera: 1 Unidad
Manzana verde: 1 Unidad

Tostadas

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Pan de focaccia: 200 g
Masa de Wonton: 1 Docena
Tortillas mexicanas: 6 Unidades
Pan Pita: 200 g

Preparación de la Receta

Dip de porotos negros

- Remoje los porotos durante 24 horas cambiando el agua de tanto en tanto.
- Pique la *panceta*, el *ajo* y la *cebolla*.
- En una *cacerola* con abundante agua salada cocine los porotos con el *ajo*, la *cebolla* y la *panceta* durante 1 hora aproximadamente.
- Procese las 3/4 partes de los porotos escurridos con las semillas de *hinojo* y la pimienta de *cayena* hasta reducirlos a puré.
- Pique la *cebolla* de verdeo y el *cilantro*.
- Corte el queso de cabra en trozos.
- En una fuente resistente al calor con aceite de oliva disponga un poco del puré de porotos, encima una capa de porotos enteros y otra capa de puré.
- Esparza en la superficie *cebolla* de verdeo y queso de cabra.
- Arme otra capa de puré de porotos, porotos enteros, verdeo y queso.
- Gratine en el horno caliente.
- Sirva en un bowl de servicio y espolvoree con *cilantro* picado.

Dhal de lentejas

- Pique finamente las échalotes y el *ajo*.
- Pique la *menta*.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue las échalotes, el *ajo*, el *chile* y el *comino*.
- Cocine las lentejas en abundante agua salada hasta que estén tiernas y el líquido se consuma casi por completo.
- Incorpore la preparación anterior, mezcle y continúe la cocción revolviendo continuamente hasta que se termine de consumir el líquido.
- Retire el *chile* y procese las lentejas hasta reducirlas a puré.
- Sirva en bowl de servicio y espolvoree con la *menta* picada.

Dip mediterráneo

- Abra la *berenjena* al medio y realice cortes en cruz sobre la pulpa.
- Abra el *morrón* al medio, retire las semillas y nervaduras.
- Abra la cabeza de *ajo* al medio.
- En una asadera disponga la *berenjena*, el *morrón* y el *ajo*.
- Rocíe con aceite de oliva y ase en el horno caliente.

- Procese la carne de la *berenjena* con el *morrón*, los dientes de *ajo*, *perejil*, *ají* molido, *jugo* de *limón*, aceite de oliva y sal hasta reducirlos a puré,
- Incorpore los piñones, mezcle y sirva en un bowl de servicio.

Tostadas

- Corte el pan pita al medio y corte en triángulos.
- Corte la *focaccia* en bastones.
- Disponga los panes en una placa y tueste en el horno caliente.
- Corte las tortillas en triángulos, fría en abundante aceite caliente y luego escurra sobre papel absorbente.
- Corte la masa de wonton en forma de triángulos, fría en abundante aceite caliente y escurra sobre papel absorbente.

Guarnición

- Corte la pera y la *manzana* en láminas finas, disponga en una placa y lleve al horno suave hasta que se vean crocantes.
- Lave las papas y las batatas, corte en láminas finas y fría en abundante aceite caliente.

Presentación

- En una fuente sirva las tostadas y la *guarnición*, acompañe con los dips.

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