

Focaccia con pesto de castañas de cajú, panceta, portobelos y huevo poché

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Focaccia

Sal: A gusto

Levadura fresca: 25 grs.

Vino Blanco: 1 Pocillo

Romero: Cantidad necesaria

Agua: Cantidad necesaria

Harina: 500 grs.

Aceitunas negras: 100 g

Aceite De Oliva: 1 Pocillo

Huevo poché

Vinagre: Cantidad necesaria

Huevos: 4 Unidades

Panceta

Panceta: 100 g

Pesto de castañas de cajú

Albahaca: 100 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Queso gruyere rallado: 20 g

Sal y Pimienta: 20 A gusto

Castañas de caju: 50 g

Portobelos

Portobello: 3 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite: Cantidad necesaria

Manteca: 1 cda.

Reducción de vino tinto

Azucar: 50 grs.

Vino Tinto: 1 Taza

Preparación de la Receta

Focaccia

- Disuelva la *levadura* con el agua a temperatura ambiente
- Reserve.
- Coloque en un bowl la *harina* junto con la sal mezcle e incorpore la *levadura* con el agua, mezcle hasta integrar los ingrediente y luego amase sobre la mesada
- Coloque nuevamente en un bowl junto con el aceite y el vino, deje levar durante 30 minutos aproximadamente.
- Luego amase unos minutos dentro del bowl hasta integrar el aceite y el vino y termine de amasar sobre la mesada, una vez que la masa no se pegue mas incorpore las aceitunas previamente fileteadas y el *romero* fresco.
- Deje levar la masa en un recipiente aceitado y cubra con papel film

Deje reposar hasta que duplique su volumen, aproximadamente 1

- 30 hora.
- Coloque la masa en una placa de 5cm de profundidad previamente aceitada, distribuya con los dedos y espolvoree con granos de sal gruesa
- Dejar levar nuevamente durante 45 minutos y luego cocine en horno a 200°C durante 25 minutos.

Pesto de castañas de cajú

- Blanquee las hojas de *albahaca* en agua hirviendo durante 5 segundos, retire y pase por agua helada, luego escurra
- Coloque en una procesadora las hojas de *albahaca* blanqueadas junto con las castañas de *caju*, el *ajo*, el queso rallado, sal, pimienta y el aceite de oliva, procese.

Panceta

- Corte la **panceta** en lardons.
- En una sartén caliente caramelice la *panceta* a fuego mínimo.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Portobelos

- Retire el pie de los *hongos* y luego corte en cubos.
- En una sartén caliente con *manteca* fundida saltee los champiñones hasta dorarlos.

Huevo poché

- Coloque en una olla abundante agua y *vinagre*, lleve a fuego y una vez que hierva baje el fuego a mínimo y rompa el **huevo** sobre el agua mientras mezcla en forma circular durante 5 minutos aproximadamente
- Retire y colóquelos en agua fría.

Reducción de vino tinto

- En una olla coloque el vino tinto junto con el azúcar, cocine a fuego medio hasta espesar.

Armado

- Corte la **focaccia** a lo largo finamente.
- Luego acomódela sobre una placa y lleve a horno a 200°C durante 5 minutos.
- Sobre un plato forme líneas con la reducción de vino, encima acomode una porción de *focaccia* y acompañe con los *hongos* portobelos.

Presentación

- Decore la *focaccia* con el pesto de castañas de *cajú*, el *huevo* poche y la *panceta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/focaccia-con-pesto-de-castanas-de-caju-panceta-portobelos-y-huevo-poche>