Focaccia de papa y ciboulette + Ensalada rústica con manzana y queso azul



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 2 cdas.
Queso Azul: 250 grs.
Manzanas verdes: 2 Unidades

Ensalada rústica con manzana y queso azul

Jugo de Limón: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Avellanas tostadas: 2 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Manzanas verdes: 2 Unidades
Radiccio rosso: 6 Unidad
Manteca: 2 cdas.
Endibias: 6 Hojas
Queso Azul: 250 grs.

Focaccia de papa y ciboulette

Sal gruesa: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Levadura: 10 grs.
Harina 000: 500 g
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Puré de papas: 1 Tazas
Ciboulette picado: 1 Taza

Preparación de la Receta

Focaccia de papa y ciboulette

- Coloque en un bowl la *harina* junto con el puré de papas sin *condimentar*, media taza de **ciboulette** picado, *levadura*, media taza de aceite de oliva, sal y agua de a poco, una los ingredientes y luego amase unos minutos, deje reposar en un lugar cálido hasta que duplique su volumen.

Ensalada rústica con manzana y queso azul

- Corte las manzanas con piel en gajos.
- Corte el queso azul en dados.
- En una sartén caliente funda la *manteca*, luego incorpore los gajos de **manzana** y una vez caramelizados retire y deje enfriar dentro de la sartén.

Armado

- Una vez levada la masa tome una parte y estírela con las manos y luego con un palo de amar, acomódela en una placa y márquela con la punta de los dedos, humedézca con abundante aceite de oliva, espolvoree con sal gruesa y *ciboulette*
- Deje levar durante 20 minutos.
- Transcurrido el tiempo de levado cocínela en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 20 a 25 minutos.
- Coloque en un bowl aceite de oliva, *jugo* de *limón*, sal, pimienta, los gajos de *manzana* caramelizados fríos, hojas de endibias y radiccio, preferentemente las hojas del centro, avellanas tostadas partidas y queso azul, mezcle bien.

Presentación

- Corte la **focaccia** en porciones y preséntelas en una tabla, acompañe con la ensalada rústica con manzanas y queso azul.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/focaccia-de-papa-y-ciboulette-ensalada-rustica-con-manzana-y-queso-azul