

Frutas secas con curry y sal de mar + Veggies de arroz y puerro + Provoleta de queso de cabra con mermelada de cebollas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Frutas secas con curry y sal de mar

Avellanas: 1 Taza

Nueces del par : 1 Taza

Almendras: 1 Taza

Damascos turcos: 10 Unidades

Aceite De Oliva: 1 Taza

Pasas de uva rubias sin semillas: 1/2 Taza

Cilantro Picado: 1 cda.

Curry: 1 cda.

Nueces de pecan: 1 Taza

Sal de mar: A gusto

Perejil picado: 1 cda.

D tiles descarozados: 10 Unidades

Provoleta de queso de cabra con mermelada de cebollas

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Tomillo: 2 Ramas

Manteca: 2 cdas.

Queso de Cabra: 200 g

Harina: Cantidad necesaria

Az car integral: 2 cdas.

Ajo: 2 Dientes

Vino Tinto: 1 Taza

Cebolla Morada: 3 Unidades

Veggies de arroz y puerro

Cilantro Picado: 1 cda.

Jengibre rallado: 1 cdita.

Ajo picado: 1 cdita.

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Huevo: 1 Unidad

Arroz cocido: 1 Tazas

Queso Parmesano Rallado: 1/2 Taza

Cebolla Morada: 1 Unidades

Pan rallado integral: Cantidad necesaria

Puerro: 2 Tallos

Preparación de la Receta

Frutas secas con curry y sal de mar

- Coloque en un bowl todas las frutas secas, incorpore **curry**, sal de mar y aceite de oliva, mezcle bien, vuelque sobre una placa y tueste en horno precalentado.

Provoleta de queso de cabra con mermelada de cebollas

- Pele y corte las cebollas en plumas.
- Pele y filetee los dientes de *ajo*.
- Corte el queso de cabra en bastones.

Veggies de arroz y puerro

- Corte la parte blanca del **puerro** en finas rodajas.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- En un bowl coloque el **arroz cocido**, incorpore el *puerro*, *cebolla* morada, *cilantro*, *jengibre*, *ajo*, queso parmesano y el *huevo*, sazone con sal y pimienta, mezcle bien hasta lograr una pasta homogénea, luego procese con un mixer y agregue pan rallado integral, mezcle y tome porciones de la preparación, forme un bollo y luego aplaste, por ultimo pase por pan rallado integral y dórelas de ambos lados en una sartén bien caliente con aceite de oliva.

Armado

- Terminada la cocción coloque las frutas secas en un bowl y agregue *perejil* y *cilantro* picados, dátiles, damascos turcos y pasas de uva, mezcle bien.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las cebollas, una vez transparentes incorpore las láminas de *ajo*, cocine unos minutos y desglace con vino tinto y agregue azúcar integral, mezcle y deje reducir.
- Pase los bastones de queso por *harina*, luego cocínelos en una sartén caliente con *manteca* de todos sus lados hasta dorarlos, espolvoree los bastones con las hojas de *tomillo*.

Presentación

- Sirva las veggies en una fuente y en un plato la provoleta de queso de cabra con mermelada de cebollas.
- Presente las frutas secas en un copón.

<https://elgourmet.com/recetas/frutas-secas-con-curry-y-sal-de-mar-veggies-de-arroz-y-puerro-provoleta-de-queso-de-cabra-con-mermelada-de-cebollas>