Gazpacho de tomates confitados y queso Brie al tempura



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Gazpacho

Cebolla: 1/2 Unidad
Ajos confitados: 2 Dientes
Apio: 2 Ramas
Vinagre de vino tinto: 3 cdas.
Jugo de tomate: 1 Taza
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Pepino: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Pan Baguette: 1/4 Unidad

Pesto

Aceite De Oliva: 5 cdas.
Piñones tostados: 1 cda.
Queso Parmesano Rallado: 1 cda.
Rúcula picada: 3 Tazas
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo confitado: 1 Unidad

Queso brie al tempura

Harina: 200 grs.
Queso brie congelado: 300 g
Agua gasificada: 1 1/2 Vaso

Tomates confitados

Aceite De Oliva: 4 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Tomillo fresco: 4 Ramas
Tomates Perita: 7 Unidades
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Azucar: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Tomates confitados

- Retire la parte superior de los tomates y corte luego al medio
- Coloque las mitades de tomates en un bowl, incorpore la sal, la pimienta, el azúcar, el *tomillo* , el aceite de oliva y el *ajo*
- Mezcle.
- Coloque en una placa para horno un silpat, luego vierta los tomates y cocine en horno a 120°C
- Durante 1 ½ hora.

Gazpacho

- Pele el pepino, corte en trozos y retire las semillas.
- Pele la *cebolla* y corte en trozos.
- Corte las ramas de *apio* en trozos.
- Pele los ajos confitados.
- Corte el pan en trozos pequeños.
- Coloque en una licuadora los tomates confitados, el pepino, la *cebolla*, los ajos, el *apio*, el *vinagre*, el *jugo* de *tomate*, el pan y el aceite de oliva.
- Condimente con sal y pimienta
- Licue durante 2 minutos.
- Retire y cuele
- Vierta en un recipiente y lleve a la heladera.

Pesto

- Pique la *rucula*.
- En una procesadora coloque los piñones, el queso parmesano, una taza de *rucula*, el *ajo*, el aceite de oliva y condimente con sal y pimienta
- Procese.
- Coloque en un bow la *rucula* restante y condimente con el pesto.

Queso brie al tempura

- Corte el queso en cuatro porciones y espolvoree con abundante *harina*.
- Coloque en un bowl el *harina* y el agua con gas bien fría
- Primero mezcle y luego bata
- Incorpore el queso.
- Coloque en una sartén el aceite y lleve a fuego hasta llegar a una temperatura de 180°C
- Cocine las porciones de queso.

Armado

- Coloque en un plato la *rucula* con el pesto, sobre este las porciones de queso brie y por ultimo el **gazpacho**.

Presentación

- Decore con *rucula* y sirva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gazpacho-de-tomates-confitados-y-queso-brie-al-tempura