

Grisines naturales y saborizados

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Extracto De Malta: 10 g

Agua: Cantidad necesaria

Harina 000: 1 k

Aceite De Oliva: 80 cc

Avellanas: 1/2 Taza

Sal: 22 g

Masa madre: 200 g

Shishimi: A gusto

Relleno de pera y queso azul

Pera: 1 Unidad

Queso Azul: 200g grs.

Pepino: 1 Unidad

Relleno de Queso crema

Jugo De Lima: 1 Unidad

Pimienta: A gusto

Queso Crema: 200 grs.

Ciboulette: A gusto

Sal gruesa: 1 cdita.

Tapenade

Pimienta: A gusto

Migas de pan de campo: 2 cdas.

Aceitunas negras descarozadas: 1/2 Taza

Anchoas: 3 Filetes

Ajo: 2 Dientes

Varios

Salmón ahumado: 200 grs.

Rúcula: A gusto

Jamón crudo: 200 g

Preparación de la Receta

Masa

- Deje las avellanas en remojo durante 8 horas, luego procéselas.
- Coloque todos los ingredientes menos las avellanas en un bowl y mezcle con las manos hasta integrarlos, luego retire la masa del bowl y amase sobre la mesada durante 15 minutos
- Envuelva la masa en papel film y deje reposar en la heladera durante 1 hora aproximadamente.

Tapenade

- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Pique las aceitunas y los filetes de anchoas.
- Coloque en un mortero las aceitunas junto con el *ajo*, las anchoas y la miga de pan, machaque con el mortero y sazone con pimienta, mezcle y reserve.

Queso crema

- Coloque todos los ingredientes en un bowl y mezcle, reserve hasta el momento de utilizarlo.

Relleno de pera y queso azul

- Pele la pera, retire el corazón y corte en finos gajos.
- Corte el pepino con piel en finas laminas a lo largo.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa, retire de la heladera, separe la masa en dos partes iguales y espolvoree una mitad con el shishimi, amase nuevamente para que quede totalmente integrado.
- Corte ambas mitades de la masa en pequeñas porciones de 10g cada una aproximadamente, luego tome cada porción y estírelas con las palmas de las manos dándole forma de grisin.
- Una vez que tenga todos los grisines armados colóquelos en una placa con papel *manteca* y espolvoree algunos grisines con las avellanas procesadas, deje reposar nuevamente durante 30 minutos y luego cocine en horno precalentado a 160°C durante 10 minutos.
- Extienda una feta de pepino y acomode en uno de los extremos un gajo de pera, un pequeño trozo de queso azul y un grisin, luego enrolle el pepino.
- Enrolle grisines con *fetas* de Japón crudo.
- Extienda las *fetas* de *salmón* ahumado, coloque en uno de los extremos una cucharadita de la tapenade, dos ramitas de *ciboulette* y un grisin, luego enrolle.

Presentación

- Sirva los grisines en una fuente y decore con hojas de *rucula*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/grisines-naturales-y-saborizados>