

# Guiso de Vegetales y Dedalitos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pimentón dulce:** 1 cda.

**Papas:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Cebolla de verdeo:** 1 Planta

**Caldo de verduras:** 1/2 L

**Apio:** 4 Ramas

**Tomates:** 5 Unidades

**Laurel:** 1 Hoja

**Romero:** 1 Rama

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Tomate perita en lata:** 1 Unidad

**Queso Parmesano Rallado:** A gusto

**Ají molido:** 1 cdita.

**Salchicha parrillera:** 1 Unidad

**Cebollas:** 2 Unidades

**Vino Blanco:** 1/2 L

**Fideos dedalitos:** 1 Taza

**Ajo:** 4 Dientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Comino:** Una pizca

**Calabaza:** 1/2 Unidad

**Morrón Rojo:** 1 Unidad

**Echalottes:** 2 Unidades

**Panceta:** 100 g

**Tomillo:** 1 Rama

**Chorizo colorado:** 1 Unidad

## Pan en cacerola

**Agua:** Cantidad necesaria

**Harina 0000:** 1 k

**Aceite De Oliva:** 1/2 Taza

**Levadura fresca:** 50 grs.

**Sal:** 20 g

## Preparación de la Receta

- Quite la tripa de la salchicha parrillera, luego desmenúcela.
- Corte en rodajas el chorizo colorado.
- Corte la *panceta* en trozos.
- Coloque en una placa la carne de la salchicha parrillera, las rodajas de chorizo colorado y la *panceta*, cocine en horno precalentado a fuego mínimo durante aproximadamente 30

minutos. Terminada la cocción corte la *panceta* en pequeños daditos.

- Pele y corte groseramente los dientes de *ajo*.
- Pele y pique los *echalottes*.
- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Corte las ramas de *apio* y el *morrón* en *brunoise*.
- Pele y ralle las zanahorias.
- Corte las papas con piel en pequeños cubitos.
- Corte la *calabaza* en cubos.
- Ralle los tomates.
- Corte en cubos los tomates de lata.
- Corte en aros la *cebolla* de verdeo.

## Pan en cacerola

- Coloque la *harina* en la mesada y realice un hueco en el centro, espolvoree la sal por los bordes de la *harina* y en el centro agregue la *levadura* previamente diluida en agua tibia, incorpore los ingredientes desde el centro hacia fuera y añada agua a medida que la masa necesite, amase hasta conseguir una masa lisa y que no se pegue en las manos, luego forme un bollo, envuelva con papel film o cubra con un repasador y deje descansar en un lugar cálido durante 18 horas.
- Transcurrido el tiempo de reposo desgasifique la masa, forme nuevamente un bollo, colóquelo dentro de una *cacerola* con tapa y cocine en horno precalentado a 200°C durante 30 minutos, pasado este tiempo quite la tapa y cocine 30 minutos más hasta que la corteza este crocante y este dorada.

## Armado

- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee el *ajo* junto con el *echalotte*, la *cebolla*, *apio* y *morrón*, sazone con sal y pimienta, cuando comiencen a dorarse incorpore la *zanahoria* rallada y perfume con *laurel*, *romero* y *tomillo*, mezcle, cocine unos minutos y agregue la salchicha barrillera, la *panceta* y el chorizo colorado, desglace con vino blanco y una vez que se evapore el alcohol condimente con *comino*, *ají molido* y *pimentón dulce*, mezcle y añada las papas y la *calabaza*, una vez que el vino se evapore agregue los tomates rallados, los tomates de lata y caldo, mezcle nuevamente y una vez que rompa hervor añada los fideos dedalito, cocine hasta que los fideos estén tiernos .
- Una vez frío el pan córtelo en rodajas.

## Presentación

- Sirva en un plato hondo el guiso de vegetales y dedalitos y espolvoree con queso parmesano rallado, *cebolla* de verdeo y gotas de aceite de oliva.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-vegetales-y-dedalitos>