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 calido 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 mas 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 pimineta, 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 frió 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