Halloumi a la Plancha con Kimchi Salteado

Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Hojas de mizuna baby: 10 Gramos
Kimchi: 150 Gramos
Queso Halloumi: 1 unidad
Cebolla de verdeo: 1 unidad
Huevo poche: 1 unidad
Palta: 1/2 unidad
Semillas de sésamo tostadas: 1 cda

Kimchi

Akusai: 1 unidad
Cebolla: 1/2 unidad
Gouchugaru (ajì molido coreano): 150 Gramos
Manzana roja: 1/2 unidad
Sal entrefina: c/n
Zanahoria: 1 unidad
Azucar: 3 Cucharadas
Dientes de ajo: 4 Unidades
Jengibre: 3 cm
Nira: 100 Gramos
Salsa De Pescado: 50 c.c.

Preparación de la Receta

Kimchi

- Cortar las hojas de akusai en trozos de 3 cm de ancho y colocar en un bowl.
- *Condimentar* con sal entrefina (5 % del peso de la verdura) mezclar bien y dejar reposar 2 horas.
- Licuar *manzana* roja en trozos con piel sin semillas, *cebolla*, *ajo* en mitades, salsa de pescado y un poco de agua hasta que no haya grumos.
- Llevar a un bowl, agregar gouchugaru, azúcar, mezclar y dejar reposar 10 minutos.
- Añadir nira en varas de 4 cm y *zanahoria* en juliana.
- Transcurridas las 2 horas lavar el akusai y enjuagar bien.
- Mezclar el akusai suavemente sin romper las hojas hasta integrar todo.
- Trabajar con las manos con guantes de latex masajeando la preparación.

- Llevar a frasco de vidrio esterilizado sacándole las burbujas apretándola la preparación o limpiando bien los bordes para que no se pudra.
- Poner un papel separador en contacto y cerrar el frasco.
- Dejar fuera de la heladera 1 día, abrirlo, apretar la preparación y volver a cerrarlo dejándolo 1 día mas.
- Transcurrido el segundo día llevar a heladera mínimo por 7 días.

Halloumi

- En sartén con aceite de oliva *saltear* el kimchi por 1 minuto y reservar
- Colocar en un bowl de agua la parte verde de la *cebolla* de verdeo en juliana y masajear un poco hasta que se enrule.
- Retirar y dejar en un bowl de agua con hielo unos minutos.
- En una sartén caliente con aceite *dorar* el queso haloumi por sus lados.
- Colocar en el centro del plato el queso crocante, agregar a un lado el kimchi salteado.
- Añadir por encima cubos de *palta*, los rulos de *cebolla* de verdeo, hojas de mizuna mini, semillas de *sésamo* y hojas de mizuna micro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/halloumi-a-la-plancha-con-kimchi-salteado