

Mesa vegetariana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada de tomates cherries y echalottes

Azúcar Negra: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Tomates cherry: 1 k

Echalottes: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Estragón fresco: 3 cda.

Vinagre de vino: 1/2 Taza

Graten de papas y puerros

Papas: 3 Unidades

Caldo de verduras: 1 Taza

Vino Blanco: 1/2 Taza

Romero: 4 Ramas

Sal y Pimienta: A gusto

Puerros sólo parte blanca: 6 Unidades

Manteca clarificada: Cantidad necesaria

Peras rellenas

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Nueces: 50 g

Tomillo: 1 Rama

Peras: 6 Unidades

Queso Azul: 150 grs.

Remolachas con ricota de cabra y alcaparras

Laurel: 2 Hojas

Vinagre de manzana: 1/2 Taza

Ricotta de cabra: 100 g

Azucar: 2 cdas.

Alcaparras fritas: A gusto

Manteca: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Semillas De Mostaza: 1 cdita.

Remolachas: 6 k

Zapallo asado con ajos y salvia

Azucar rubia: 2 cdas.

Miel: 2 cdas.

Manteca: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceto balsámico: 3 cdas.

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Zapallo kabutia: 1 Unidad

Ajo: 2 Cabezas

Hojas de salvia: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Zapallo asado con ajos y salvia

- Lave muy bien el *zapallo* y retire la tapa, luego ahueque bien el interior para retirar así las semillas, por ultimo sazone con sal y pimienta recién molida.
- Separe los dientes de *ajo* y pélelos
- Colóquelos en un bowl y sazone con sal y abundante pimienta recién molida, la miel, azúcar rubia, *manteca* y las hojas de salvia, mezcle y vierta la preparación dentro del *zapallo*, humedezca con aceto balsámico y aceite de oliva, tape con la tapa que retiro en un principio.
- Coloque el *zapallo* sobre una placa, cubra con papel aluminio y cocine en horno a 180°C hasta que este tierno.

Remolachas con ricota de cabra y alcaparras

- Lave muy bien las remolachas y colóquelas con piel sobre una placa previamente cortadas en cuartos, sazone con sal, azúcar, *vinagre de manzana*, *manteca*, las hojas de *laurel*, aceite de oliva y semillas de *mostaza*, cubra con papel aluminio y pínchelo, cocine en horno a 180°C durante 25 minutos
- Transcurrido el tiempo de cocción retire el papel aluminio y lleve nuevamente al horno hasta que se doren.

Graten de papas y puerros

- Pele las papas y córtelas finamente con una mandolina.
- Corte los puerros en rodajas.
- Pinte una fuente para horno con *manteca* clarificada, luego forme una base de papas, sazone con sal, pimienta y *romero*, encima disponga una capa de *puerro*, pinte con *manteca* clarificada y nuevamente papas, así hasta utilizar todos los ingredientes.
- Cubra con el vino blanco y el caldo de verduras, cocine en horno a 180°C durante 20 minutos aproximadamente.

Peras rellenas

- Abra las peras al medio y retire el centro con un sacabocado.

- En una placa con aceite de oliva acomode las peras.
- Tueste las nueces y píquelas groseramente, colóquelas en un bowl junto con las hojas de *tomillo* y el queso azul desgranado, mezcle bien
- Luego rellene las peras y cocine en horno a 180°C durante 10 minutos aproximadamente.

Ensalada de tomates cherries y echalottes

- Coloque los tomates cherries en una fuente junto con los echalottes cortados en fina juliana, sazone con sal, pimienta, *estragon*, azúcar negra, aceite de oliva y *vinagre* de vino, mezcle bien y lleve a horno a 220°C durante 10 minutos.

Armado

- Sirva las remolachas en una fuente y desgrane encima la *ricota*.
- Sirva el graten de papas y puerros en porciones.

Presentación

- Decore las remolachas con *alcaparras* fritas.
- Acompañe con una *manteca* de anchoas y pan de nuez.
- Acompañe las peras con una ensalada de *rucula*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mesa-vegetariana>