

Milli fogli di zucca (Mil hojas de calabaza)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 20 g
Carne de cerdo: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Calabaza: 500 g
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Mozzarella: 150 g

Queso Brie: 200 grs.
Tomate: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Zucchini: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 20 cc

Salsa

Manteca: 20 g
Salsa de soja: 20 cc
Tomate: 1 Unidad
Perejil: 2 g
Miel: 20 grs.

Carne de cerdo: 50 g
Zucchini: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 20 cc

Salsa de tomate

Manteca: 50 g
Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 1 Rama
Aceite De Oliva: 20 cc

Albahaca: 50 g
Ajo: 1 Diente
Tomates Perita: 1 Lata

Varios

Manteca:
Pimienta: A gusto

Hojas de menta:

Preparación de la Receta

- Pele y corte la **calabaza** en láminas muy finas.
- Corte el zuchini en láminas finas.
- Corte el *tomate* perita en láminas finas.
- Corte el queso brie en cubos pequeños.
- Corte la *mozzarella* en cubos pequeños.
- Desgrase y corte el *cerdo* en tiras finas.
- Pele el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva coloque el *cerdo*, el *ajo*, sazone con sal y pimienta.
- Deje *dorar*. Retire y reserve la mitad.

Salsa de tomates

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- Pique la *albahaca*.
- Pique los tomates peritas.
- En una olla con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* rehogue la *cebolla* y el *ajo*.
- Agregue una ramita de *romero*, la *albahaca*, el *tomate* en su *jugo*.
- Condimente con sal y pimienta. Deje reducir.

Armado

- En una fuente para horno previamente enmantecada, coloque un aro también enmantecado.
- Acomode en el aro, una lámina de *calabaza*, salsa, queso brie, *mozzarella*, queso parmesano rallado, una lámina de zuchini, nuevamente salsa, *cerdo* y pimienta. Presione bien.
- Agregue otra lámina de *calabaza*, *tomate*, sal, queso brie, *mozzarella*, zuchini y salsa, presione.
- Intercale todos los ingredientes hasta formar un mil hojas.
- Termine con más salsa, queso parmesano rallado y pimienta.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno y *gratinar* durante diez minutos.

Salsa

- Corte el zuchini en tiras finas.
- Corte el *tomate* en tiras finas.
- Pique el *perejil*.
- En la sartén que reservo el *cerdo*, con el diente de *ajo*, utilizando el mismo fondo de cocción. Coloque una cucharada de *manteca* y aceite de oliva.
- Añada el zuchini, el *tomate* y la salsa de soja. Deje reducir.
- Agregue la miel y el *perejil* picado.

Presentación

- En la base del plato coloque la salsa de soja, encima desmolde las mil hojas.
- Decore con una hoja de *menta* y termine con pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/milli-fogli-di-zucca-mil-hojas-de-calabaza>