

Mini appetizer

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Opción I

Mezclum de hojas verdes miniatura: 200 g

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Quinotos: 100 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Sal: A gusto

Calamaretti: 500 g Maizena: 100 g

Pimienta de Cayena: A gusto

Opción II

Tomates cherry: 200 grs.

Tomates cherry amarillos: 200 g

Tomillo: 1 Rama

Miel: ½ Taza

Naranja: 1 Unidad Vino: ½ Copa

Opción III

Ciboulette: 1 cda.

Manteca: 1 cda.

Pan de molde: 12 Rodajas

Queso Crema: 100 grs.

Huevos de codorniz: 12 Unidades

Panceta ahumada: 200 g

Opción IV

Sal: A gusto

Romero: 1 Rama Papines: 500 g Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 100 cc

Preparación de la Receta

Opción I

- Limpie los calamaretti.
- En un bowl mezcle la maizena con sal y la pimienta de Cayena.
- Incorpore los calameretti limpios y mezcle.
- Retire los calamaretti y elimine los excesos de maizena.
- En una sartén caliente con abundante aceite caliente fría los calamarettti.
- Escurra sobre papel absorbente.
- Corte los quinotos en rodajas finas.
- En un bowl disponga el mezclum de hojas miniatura, las rodajas de quinotos y los calamaretti.
- Rocíe con aceite de oliva.

Opción II

- Exprima la naranja.
- En una cacerola lleve a hervor el jugo de naranja, el vino, la miel y el tomillo.
- Deje reducir a la mitad de su volumen.
- Incorpore los tomates y cocine durante 5 minutos.
- Sirva en un bowl individual.

Opción III

- Corte la panceta en fetas finas y dore en una sartén caliente.
- Corte las rebanadas de pan en discos y aplaste con un palote.
- Tueste los discos de pan.
- Pique groseramente el ciboulette.
- En una sartén untada con manteca dore los huevos de codorniz.
- Unte los discos de pan tostados con una cucharadita de gueso crema.
- Acomode encima de cada disco un huevo de codorniz.
- Decore con un trozo de panceta y ciboulette picado.
- Sirva en una fuente.

Opción IV

- Pique finamente el ajo.
- Disponga los papines en una platina, rocíe con el ajo picado, el romero aceite de oliva y sal.
- Cocine en el horno caliente.

Presentación

• Sirva en una fuente.