

Molde de carne molida con plátano maduro y salsa de aguacate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Queso rallado: A gusto

Carne de res: 900 g

Ajo: 2 Dientes

Ají verde picante: 4 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidades

Caldo concentrado de carne: 1 Taza

Pimienta de olor: 4 Granos

Ají rojo picante: 4 Unidad

Germinados mixtos: 1 Taza

Tomate rojo: 1 Unidad

QUESO BLANDO: 500 g

Crema de aguacate

Jugo de Limón: 1/4 Taza

Aceite Neutro: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Agua: 1 Taza

Aguacate: 1 Unidad

Hogao

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Aceite de achiote: 2 cdas.

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Tomates rojos: 200 g

Cebolla Morada: 1 Unidades

Aceite Neutro: 1 Taza

Cebolla Larga: 1 Unidad

Pimentón rojo: 1 Unidad

Platano Maduro: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte la carne en trozos.
- Pele y corte la *cebolla* en cuartos.
- Pele los dientes de *ajo*.

- En una maquina manual para picar carne coloque los trozos de carne, la *cebolla* y los dientes de *ajo*, triture y reserve.
- Corte el *tomate* en rodajas.
- Corte al bias los ajíes.

Crema de aguacate

- Pele el **aguacate** y córtelo en daditos, luego colóquelo en una licuadora y agregue *jugo* de *limón*, agua, aceite neutro, sal y pimienta, licue hasta obtener una *crema* lisa y homogénea, reserve.

Hogao

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pele el **plátano** bien maduro, si la piel esta negra mejor, luego córtelo en laminas a lo largo.
- Corte la *cebolla* larga en aros.
- Corte en pequeños cubos los tomates rojos.
- Corte en *brunoise* el *pimentón* rojo.
- En una sartén caliente tueste las semillas de *comino* solo unos segundos.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva saltee el *ajo* unos segundos, luego incorpore la *cebolla* y una vez que comience a dorarse agregue la mitad de la *cebolla* larga, los tomates, el *pimentón* rojo, el aceite achiotado y las semillas de *comino*, mezcle y cocine a fuego medio durante aproximadamente 20 minutos.
- En una *cacerola* con aceite neutro bien caliente fría las laminas de *plátano*, una vez que comiencen a dorarse retire y escurra sobre papel absorbente.

Armado

- Transcurrido el tiempo de cocción del *hogao* incorpore la carne picada, el caldo concentrado de carne y los granos de pimineta de olor, mezcle para que se incorporen los sabores y cocine a fuego mínimo durante 20 minutos, unos momentos antes de terminar la cocción incorpore el resto de *cebolla* larga picada, mezcle y retire del fuego.
- Forre con papel aluminio la base de un aro cilíndrico de aproximadamente 7cm de diámetro y 8cm de alto, coloque en la base del aro una *rodaja* de *tomate*, luego rellene un cuarto con la carne y aplaste con una cuchara, acomode unos trozos de lamina de *plátano*, una *rodaja* de queso blando, nuevamente carne, una *rodaja* de queso y termine con abundante queso rallado, proceda del mismo modo con el resto de los ingredientes, acomode los aros cilíndricos sobre una placa y cocine en horno precalentado a 250°C hasta que el queso se gratine.
- Terminada la cocción retire del horno.
- Con la ayuda de un cuchillo separe el relleno del molde y luego quite el papel aluminio.

Presentación

- Desmolde sobre el plato de presentación y acompañe con *crema* de *aguacate*. Decore con germinados y *ají* rojo y verde picante.

<https://elgourmet.com/recetas/molde-de-carne-molida-con-platano-maduro-y-salsa-de-aguacate>