

# Mortadela a la plancha con puré de manzanas

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

Aceite De Oliva: 1 cda. Mortadela: 500 g

Misoshiru

Caldo de pescado: 1 Sobre

Puré de Manzanas

Papas: 2 Unidades

Pistachos: 100 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 100 cc

Salvia: 4 Hojas

Manzanas verdes: 2 Unidades

Salsa

Morrón colorado: 1/2 Unidad

Cebolla: 1 Unidad Aceite De Oliva: 2 cdas.

Ajo: 4 Dientes Oporto: 50 cc

Apio: 2 Ramas Tomates: 2 Unidades

Aceto balsámico: 1 cc Panceta: 4 Fetas

## Preparación de la Receta

• Elimine la piel del borde la mortadela y corte en porciones.

• En una **plancha** con aceite de oliva dore levemente la mortadela.

#### Salsa

- Pique groseramente el apio.
- Corte la cebolla en pluma.
- Corte la panceta en cubos.
- Corte el morrón en cubos pequeños
- Corte los tomates en cuartos y elimine las semillas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el apio, la cebolla y el ajo.
- Incorpore el morrón y la panceta.
- Deglase con el aceto y el oporto.
- Añada los tomates y deje reducir.
- Bañe con el vino y reduzca durante 10 minutos.
- Pase por un colador chino y vuelva al fuego para reducir durante 20 minutos.

#### Puré de manzanas

- Pique la salvia.
- Elimine el corazón de las manzanas y corte en octavos.
- Pele las papas y cocine en abundante agua salada hirviendo.
- Rompa las papas con la mano y disponga en un bowl.
- Agregue la manteca, la salvia, la sal y la pimienta.
- Lleve al fuego y entibie.
- Añada la *crema* y las manzanas cocine durante 3 minutos aproximadamente.
- Incorpore los pistachos.

#### Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de puré, encima la mortadela.
- En los bordes, sirva la salsa.
- La mortadela debe ser una *rodaja* de 2, 5 cm de espesor.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/mortadela-a-la-plancha-con-pure-de-manzanas