Noche informal

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Carne de ternera a las cuatro especias

Sal: A gusto
Nuez Moscada: 1 cdita.
Ciruelas secas descarozadas: 200 g
Vino Tinto: 100 cc
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla Morada: 1 Unidades
Higos Frescos: 4 Unidades
Almendras: 50 g
Carne de ternera: 1 k
Anís estrellado: 1 Unidad
Clavo De Olor: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 50 cc
Canela: 2 Ramas

Pizzaladiere de cebolla y anchoas

Leche: 50 cc
Cebollas: 6 Unidades
Agua: 250 cc
Levadura: 10 grs.
Aceite De Oliva: 100 cc
Anchoas: 10 Filetes
Sal: 25 g
Aceitunas griegas descarozadas: 50 g
Harina 000: 500 g

Tarta de higos

Azucar rubia: A gusto
Higos Frescos: 1 1/2 k
Harina de almendras: 200 g
Hojaldre: 500 g
Crutones de pan de especias: A gusto

Tartine de pato y mango

Magret de pato: 1 Unidad
Pan de campo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.

Mango: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Rúcula: A gusto

Preparación de la Receta

Pizzaladiere de cebolla y anchoas

- Coloque sobre la mesada la *harina* y realice un hueco en el centro, incorpore 15 gramos de sal por los bordes, la *levadura* en el centro, 50 centímetros cúbicos de aceite de oliva y agua, comience a unir los ingredientes luego amase hasta obtener una masa lisa
- Deje reposar en un lugar calido durante 1 hora.
- Pele y corte las cebollas en fina pluma
- En un sartén caliente con una pizca de aceite de oliva súdelas a fuego medio, sazónelas con el resto de sal y cuando comiencen a ablandarse incorpore la leche, siga cocinado hasta confitarlas.

Carne de ternera a las cuatro especias

- Corte la carne en cubos.
- Pele y corte la *cebolla* en trozos.
- Pele y corte la *zanahoria* en rodajas.
- Corte los higos en cuartos.

Tartine de pato y mango

- Realice unas incisiones del lado de la piel del *magret* de *pato*
- Luego sazone con sal y pimienta.
- Pele y corte el mango en finas láminas.
- Corte el pan en rodajas y tuéstelas en el horno.

Tarta de higos

- Corte los higos en cuartos.

Armado

- Para el armado de la pizzaladiere

- Una vez que la masa levo, estírela sobre la mesada con un palo de amasar hasta lograr un espesor fino, luego acomódela sobre una placa previamente untada con aceite de oliva y cúbrala con la *cebolla* caramelizada, incorpore las anchoas y las aceitunas enteras, cocine en horno a 180°C durante aproximadamente 15 a 20 minutos.

- Para el armado de la carne de ternera a las 4 especias

- En una olla caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* junto con la carne, cocine a fuego máximo y una vez que la carne este sellada, condimente con las 4 *especias*, la canela en rama, clavo de olor, anís y nuez moscada mezcle y agregue la *zanahoria*, desglace con vino tinto y una vez que se evapore el alcohol sazone con sal, cocine durante 20 minutos y añada, las ciruelas y los higos, mezcle y deje cocinar durante aproximadamente 20 minutos mas, incorpore las almendras y sazone con sal y pimienta, cocine 20 minutos mas y retire del fuego.

- Para el armado del tartine de pato

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle el *magret* de *pato* primero con la piel hacia abajo, cuando este dorado de vuelta y agregue las laminas de mango, cocine hasta que el *magret* este dorado
- Terminada la cocción corte el *magret* en *fetas*.
- Acomode sobre las tostadas de pan de campo *fetas* de *magret* de *pato*, laminas de mango y hojas de *rúcula*.

- Para el armado de la tarta de higos

- Forre con la masa de *hojaldre* dos moldes circulares de aproximadamente 20cm de diámetro y 4 cm de alto cada uno, espolvoree la base con la *harina* de almendras, acomode los cuartos de higos y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 30 a 40 minutos
- Terminada la cocción retire del horno y agregue los crutones de pan de *especias* y espolvoree con azúcar rubia.

Presentación

- Corte la pizzaladiere en porciones y sírvalas en una tabla.
- Presente la carne de *ternera* a las 4 *especias* en cazuelas.
- Presente el tartine de *pato* y mango sobre una fuente.
- Desmolde las tartas de higos y preséntelas en fuentes, deben estar calientes al momento de servirlas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/noche-informal