Pan con queso de cabra y uvas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar: 50 grs.
Sal: 10 g
Agua: Cantidad necesaria
Harina: 750 grs.
Levadura: 40 grs.
Aceite De Oliva: 100 cc

Aderezo

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Limon: 1/2 Unidad

Bebida sugerida

Malbec 1999:

Cordero con limón y romero

Sal gruesa: A gusto
Pata de cordero: 1 Unidad
Romero: 2 Ramas
Aceite De Oliva: 30 cc
Limones: 2 Unidades
Pimienta: A gusto

Cubierta

Uvas Malbec: 200 g
Azucar: 150 grs.
Manteca: 200 g

Guarnición

Aceite De Oliva: 1 cda.

Opción II

Echalotte: 1/2 Unidad

Relleno

Uvas Malbec: 300 g
Queso de Cabra: 1 g
Manteca: 300 g
Azucar: Cantidad necesaria

Varios

Rúcula: 2 Paquetes
Aceite De Oliva: 1

Preparación de la Receta

- Forme una corona con la *harina*, mezcle con el azúcar, la *levadura*, la sal y el aceite.
- Agregue agua poco a poco hasta formar una masa homogénea.
- Deje descansar hasta que doble su volumen.

Relleno

- Ralle el queso.
- Corte la *manteca* en cubos.
- Desgrane las uvas y mezcle con el azúcar.

Armado

- Estire la masa con un palote y disponga en el centro el queso, las uvas y la *manteca*.
- Cierre como si fuera un paquete.
- Enharine una placa para horno y acomode el bollo con el cierre hacia abajo.
- En la superficie del pan sirva más uvas, *manteca* y azúcar.
- Deje levar nuevamente.
- Cocine en horno fuerte (200ºC) durante 1 hora aproximadamente.

Cordero con limón y romero

- Ralle la cáscara del *limón*.
- Deshuese la pata de *cordero*.
- Cubra con el *romero* y la cáscara de *limón*.
- Rocíe con el aceite de oliva, la sal y la pimienta
- Deje *marinar* durante 20 minutos.
- Cocine en el horno.

Aderezo

- Exprima el *limón*.

- En un bowl mezcle la sal con el *jugo* de *limón* y el aceite de oliva.

Presentación

- En el costado de un plato sirva un puñado de *rúcula* y tomates secos, rocíe con el aderezo.
- Al lado una porción de pan y una porción de *cordero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-con-queso-de-cabra-y-uvas