elGourmet

Pan de eneldo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua tibia: 4 cdas.
Cebolla: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Harina: 580 grs.
Levadura: 15 grs.
Azucar: 1/2 cdita.
Sal: A gusto
Agua: 4 Cantidad necesaria
Polvo de hornear: 1 cdita.
Eneldo picado: 1 Taza
Manteca derretida: 50 g
Ricota: 250 grs.

Huevos revueltos

Huevos: 3 Unidades
Leche: 3 cdas.
Manteca: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Ciboulette picado: 1 cda.

Varios

Salmón Ahumado en fetas: 200 g

Preparación de la Receta

- Coloque la *levadura* en un bowl junto con el agua y el azúcar, mezcle hasta disolver.
- Pele y pique la *cebolla* en *brunoise*.
- Coloque en un bowl la *harina* formando un hueco en el centro, luego agregue el *huevo*, la *ricota*, el polvo de hornear, la sal, el agua, la *levadura*, la *manteca* derretida, la *cebolla* y el **eneldo**
- Mezcle hasta incorporar luego amase durante 7 minutos.
- Divida la masa en dos, coloque luego en dos moldes previamente enmantecados, envuelva en papel film y deje levar durante 1 hora.

Huevos revueltos

- Coloque los huevos en un bowl junto con la leche, condimente con sal y pimienta y mezcle sin revolver.
- En una sartén tibia con *manteca* vierta los huevos, mezcle suavemente cada tanto hasta que estén cocidos.

Armado

- Retire el papel film, desgasifique la masa y cocine en horno a 180ºC hasta *dorar*.

Presentación

- Corte el pan en porciones, sirva tibio y acompañe con *fetas* de *salmón* ahumado.
- Sirva los huevos revueltos y espolvoree con *ciboulette* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-eneldo