Pan de Miel y Especias

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Naranja: 1 unidad
Pomelo: 1 unidad
Remolachas asadas: 5 Unidades
Menta: c/n
Pepino: 1 unidad
Ricota de cabra: 200 Gramos

Pan de miel y especias

Anís en polvo: 1 cdta
Canela En Polvo: 1 cdta
Harina 0000: 250 Gramos
Manteca: 125 Gramos
Polvo de hornear: 1 cdta
Huevos: 3 Unidades
Jengibre en polvo: 2 cditas.
Miel: 450 Gramos

Pesto de rúcula

Aceite De Oliva: c/n
Ajo picado: 1 Diente
Piñones: 25 Gramos
Rúcula: 30 Gramos
Albahaca: 10 hojas
Queso rallado: 100 Gramos
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Pan de especias

- En un bowl mezclar *manteca* fundida y miel hasta emulsionar.
- Agregar huevos de a uno.
- Tamizar y añadir *harina*, polvo de hornear, canela, *jengibre* y mezclar.

- Llevar a molde de budín enmantecado y enharinado cubriendo ¾ de la altura y cocinar en horno a 170° C por 45 minutos.
- **Pesto de *rúcula***
- En un bowl mezclar hojas de *rúcula* y *albahaca* cortadas con la mano, *ajo* picado, queso rallado fino, sal, piñones y terminar con aceite de oliva para unir.

Armado

- *Pelar pomelo* y naranjas y cortar rodajas de 1, 5 cm
- Grillar en *plancha* con aceite de oliva por ambos lados.
- En la base del plato colocar un espejo de miel, agregar trozos grandes del pan de miel.
- En otro plato acomodar las remolachas asadas peladas en mitades, intercalar con los cítricos grillados, láminas de pepino y copos de *ricota* de cabra
- Terminar con hilos de aceite de oliva y pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-miel-y-especias