

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 $\frac{3}{4}$ 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>