Parmesana de burrata con vieiras y focaccia de ajos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Burratas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vieiras: 8 Unidades
Sal gruesa: 1 cdita.
Cebolla: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Albahaca: 1 Paquete
Berenjena blanca: 4 Unidad

Focaccia de ajo

Agua: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Papa cocida: 1 Unidades
Harina 000: 500 g
Ajo: 2 Cabezas
Levadura: 10 grs.
Aceite: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte las vieiras al medio.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte las berenjenas al medio a lo largo y ahueque, dejando ½ cm de espesor para contener el relleno
- Reserve la pulpa.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* junto con la pulpa de las berenjenas, condimente con sal gruesa.
- En otra sartén con aceite de oliva saltee las vieiras.
- Condimente con sal y pimienta y cocine de ambos lados
- Rellene cada mitad de *berenjena* con la mezcla de *cebolla* y pulpa de *berenjena* y agregue las vieiras.
- Corte la **burrata** en trozos.
- Coloque las berenjenas rellenas en una placa para horno con aceite de oliva y cubra con un trozo de *burrata*.

- Lleve al horno precalentado a 180° hasta cocinar.

Focaccia de ajo

- En una placa para horno coloque las cabezas de *ajo*.
- Lleve al horno precalentado a 100° hasta cocinar.
- Corte el *ajo* al medio y retire la pasta de *ajo*.
- En un bowl coloque la *levadura*, una cucharada de *harina* y una cucharada de agua y deje fermentar.
- Pele la *papa* y reduzca a puré.
- En una batidora mezcle la *harina* con la sal.
- Agregue las papas pisadas, mezclada con la *levadura* y la pasta de *ajo*.
- Añada la cantidad necesaria de agua y el aceite de oliva.
- Retire y deje levar en un lugar templado.
- Divida la masa y forme las baguettes, con un cuchillo haga cortes en diagonal en la parte superior de la baguette.
- Coloque en una placa para horno previamente aceitada y cocine en un horno precalentado a 180°.
- Retire y deje enfriar.
- Corte la **focaccia** en rodajas del tamaño de las berenjenas y coloque en una placa para horno con aceite de oliva.
- Lleve al horno nuevamente a tostar.

Presentación

- En un plato coloque la *rodaja* de *focaccia* tostada, encima la *berenjena* rellena, rocíe con aceite de oliva y decore con *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/parmesana-de-burrata-con-vieiras-y-focaccia-de-ajos