Parrilla vegetariana

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Maíz a la parrilla con mayonesa de chile y cilantro

Jugo De Lima: 1 Unidad
Chile Rojo Seco: 1 Unidad
Yemas: 3 Unidades
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Cilantro Picado: 2 cdas.
Aceite De Maíz: 400 cc
Pimentòn Ahumado: 1 cdita.
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
CHOCLOS: 6 Unidades

Pan crocante (carta de músico)

Agua tibia: Cantidad necesaria
Sal: 5 g
Semolin: 500 g
Levadura fresca: 10 grs.
Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Pimientos asados

Vinagre de jerez: 80 cc
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Alcaparras: 50 g
Pimiento verde: 1 Unidad
Albahaca morada: 1 Paquete
Tomates cherry amarillos: 200 g
Pimiento rojo: 1 Unidad
Tomates cherry rojos: 200 g
Huevos: 6 Unidades
Pimienta negra molida: Una pizca
Albahaca verde: 1 Paquete
Sal entrefina: A gusto

Radiccios asados

Aceto balsámico: 150 cc
Azucar rubia: 100 Cantidad necesaria

Radiccio rosso: 1 k
Flores de caléndula: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 200 cc

Preparación de la Receta

Maíz a la parrilla con mayonesa de chile y cilantro

- Limpie los choclos y úntelos con aceite de oliva.
- Prepare una *mayonesa* casera, en un bowl coloque las yemas de *huevo* y *jugo* de *limón* incorpore aceite de maíz en forma de hilo mientras bate hasta emulsionar. Una vez que la *mayonesa* tome cuerpo incorpore el *cilantro* fresco picado, *jugo* de lima, sal, pimienta y el *chile* rojo seco picado, mezcle y reserve.

Pan crocante (carta de músico)

- En un bowl coloque el *semolín*, sal, *levadura*, aceite de oliva y agua, mezcle y luego amase durante 10 minutos, forme un bollo, cubra con un paño y deje reposar durante 1 hora.
- Radiccios asados
- Corte los radiccios al medio y colóquelos en un bowl, luego incorpore azúcar rubia, aceto balsámico, aceite de oliva, sal y pimienta negra, mezcle y deje reposar unos minutos.

Pimientos asados

- En un bowl coloque los tomates cherry rojos y amarillos, *alcaparras*, aceite de oliva, *vinagre* de jerez, hojas de *albahaca* verde y morada previamente rotas con las manos, sazone con sal y pimienta, mezcle.
- Corte el *pimiento* rojo, verde y amarillo al medio a lo largo, quite las semillas y nervaduras y acomode las mitades sobre una fuente.

Armado

- Cocine los choclos sobre la parrilla y gírelos a medida que se doren.
- Para el armado del pan crocante, una vez que la masa levo, sepárela en porciones y sobre la mesada enharinada estire la masa con la ayuda de un palote de forma circular y bien fina, terminado este paso cocine sobre la parrilla hasta que se dore de ambos lados.
- Cocine los radiccios sobre la parrilla con el corte hacia abajo.
- Para el armado de los pimientos, rellene las mitades con la preparación de tomates cherry y *albahaca* y cocínelos directamente sobre la parrilla, luego rompa un *huevo* sobre cada una de las mitades.

Presentación

- Presente el pan crocante en una fuente y sobre este acomode los radiccion asados. Decórelos con flores de caléndula.
- Sirva los pimientos rellenos en una fuente.

- Acomode los choclos en una fuente, úntelos con la *mayonesa* de *cilantro*, espolvoree con queso parmesano rallado y decore con *pimentón* ahumado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/parrilla-vegetariana