Pinchos (Tapeo)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bebida sugerida

Jerez fino Romate:

Opción I

Esparragos: 500 g
Sal: A gusto
Queso Parmesano: 50 grs.
Jamón crudo feteado: 200 g
Baguette: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 100 cc

Opción II

Papas: 2 Unidades
Aceitunas verdes descarozadas: 12 Unidades
Atún en aceite: 1 Lata
Langostas: 6 Unidades
Aceite De Oliva: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Huevos de codorniz: 6 Unidades

Opción III

Panceta ahumada: 12 Fetas
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 1 Pocillo
Tubos de calamar limpios: 2 Unidades
Tinta de calamar: 1 Sobre
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Opción I
- Corte el *jamón* crudo en juliana.
- En una sartén caliente dore el *jamón* y reserve.
- Pique finamente el *ajo*.
- Ralle el queso parmesano.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee los espárragos durante 8 minutos.
- Corte la cocción en agua fría y luego escurra bien.
- Reserve algunas puntas de los espárragos para el armado.
- Procese los espárragos con el *ajo* picado y aceite de oliva.
- Agregue el queso y termine de procesar hasta obtener un puré homogéneo.
- Corte el pan en rodajas y tueste ligeramente.
- Unte las tostadas de pan con el puré de espárragos, corone con el *jamón* salteado y las puntas de espárragos.
- Opción II
- Pele los *langostinos*, retire la cabeza, la cola y la vena del *lomo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *langostinos*, salpimiente y finalmente corte en trozos.
- Cocine los huevos de codorniz en agua en ebullición durante 10 minutos, pélelos y corte al medio.
- Lave las papas, cocínelas al vapor hasta que estén tiernas, luego retire su piel y corte en rodajas.
- Desmenuce el *atún*.
- En un *palillo* de madera atraviese una aceitunas, medio *huevo* duro y un trozo de langostino.
- En las rodajas de papas distribuya trozos de *atún*, pinche con los palillos con aceitunas, *huevo* y *langostinos* y finalmente rocíe con aceite de oliva.
- Opción III
- Corte los tubos de *calamar* limpios en tiras finas.
- Extienda una feta de *panceta*, en un extremo disponga tiras de *calamar* y enrolle.
- Pase los rollos de *panceta* por *harina* y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.
- En un bowl emulsione el aceite de oliva con la tinta de *calamar*.
- En la base de una fuente sirva la emulsión de tinta de *calamar* formando un dibujo y en el centro el centro los rollos de *panceta* y *calamar*.
- Presentación
- Sirva las tapas en fuentes de servicio.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pinchos-tapeo