Pinchos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bebida sugerida

Vino Blanco Varietal 2000:

Bocaditos de champignones

Tarteletas de hojaldre: 12 Unidades
Sal: A gusto
Portobellos: 200 grs.
Champignones de París: 200 g
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 1 cda.

Bocaditos de langostinos

Pimiento de piquillo: 1 Unidad
Langostinos salteados: 8 Unidades

Bocaditos de manzanas y morcilla

Baguette: 1 Unidad
Manzana verde: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.
Manteca: 1 cda.
Morcilla vasca: 1 Unidad

Ensalada rusa

Papas: 2 Unidades
Arvejas: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Mayonesa: 2 cdas.
Pimiento de piquillo: 1 Unidad
Baguette: 1 Unidad
Langostinos salteados: 4 Unidades

Langostinos salteados

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Langostinos: 18 Unidades

Papas al vapor

Queso Blanco: 250 g
Ciboulette: 1 cdita.
Aceitunas negras: A gusto
Papines: 500 g
Anchoas: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Pimientos de piquillo: A gusto
Langostinos salteados: A gusto

Preparación de la Receta

Bocaditos de manzanas y morcilla

- Corte el pan en rebanadas.
- Corte las manzanas en rodajas finas y dore en una sartén con *manteca*.
- Corte la *morcilla* en ruedas.
- En una sartén con aceite de oliva dore las ruedas de *morcilla*.
- Disponga láminas de *manzana* y *morcilla* en una *rebanada* de pan.

Langostinos salteados

- Pele los *langostinos*, elimine la cabeza y la vena del *lomo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *langostinos*.
- Condimente con sal y pimienta.

Bocaditos de champignones

- Filetee los *hongos*.
- Pele el *ajo* y corte en láminas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *hongos* con sal y el *ajo*.
- Sirva dentro de las tarteletas de *hojaldre*.

Bocaditos de langostinos

- Corte el *pimiento* en tiras.
- En un *palillo* para brochette inserte intercalando *langostinos* con pimientos de piquillo.

Ensalada rusa

- Corte el pan en rebanadas.
- Corte los pimientos de piquillo en tiras.
- Pele las papas y corte en cubos pequeños.
- En una *cacerola* con agua salada hirviendo cocine las papas y las arvejas por separado.
- Cuele y enfríe.
- En un bowl mezcle las papas con las arvejas, la *mayonesa*, sal y pimienta.
- Sirva una cucharada de ensalada encima de cada *rodaja* de pan.
- Encima de la ensalada acomode un langostino o una tira de *pimiento* de piquillo.

Papas al vapor

- Cocine las papas al vapor.
- Pique finamente el *ciboulette*.
- En un bowl mezcle el queso blanco con sal, pimienta y el *ciboulette* picado.
- Corte las papas al medio y unte cada *papa* con la mezcla de queso.
- Acomode indistintamente encima de cada *papa*, una *anchoa*, una *aceituna* negra, un langostino salteado, un trozo de *pimiento* de piquillo, etc.

Presentación

- Sirva todos los bocados en una fuente.

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