

Reineta gratinada con ragoût de tomatillos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Milhojas de papa

Leche: 175 cc

Nuez Moscada: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Parmesano Rallado: 150 g

Ragoût de tomatillos, habas y flores de bróccoli

Flores de bróccoli: 150 g

Habas frescas peladas: 150 g

Sal y Pimienta: A gusto

Tomates cherry: 80 grs.

Reineta

Semillas de sésamo tostadas: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 30 cc

Salsa de alcauciles

Harina: 20 grs.

Jugo de Limón: 1 Unidad

Corazones de alcaucil: 300 g

Caldo De Ave: 500 cc



Papas: 1.5 k

Huevos: 4 Unidades

Crema de leche: 175 cc

Anchoa en aceite: 1 Filete

Ciboulette: 10 g

Aceite De Oliva: 30 cc

Jugo de Limón: A gusto

Filetes de reineta: 1 k

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Reineta

- Corte la reineta en porciones, condimentarla con sal, pimienta y *jugo de limón*
- Pase la parte superior de las porciones de reineta por las semillas de *sésamo* tostado.
- En una sartén caliente con aceite dore las porciones de reineta por ambas caras comenzando por el lado del *sésamo*.

Ragoût de tomatillos, habas y flores de bróccoli

- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee las flores de bróccoli y las *habas* durante 7 a 10 minutos.
- Corte la cocción en agua helada y luego escurra bien.
- Pique finamente el *ciboulette* y el filete de *anchoa*.
- Corte los tomates al medio.
- En una sartén caliente con el aceite de oliva saltee las flores de bróccoli y las *habas* durante unos minutos.
- Agregue, los tomates, sal, pimienta, la *anchoa*, el *ciboulette* y saltee unos minutos.

Milhojas de papa

- En un bowl mezcle muy bien los huevos con la leche y la *crema* de leche.
- Pase a través de un *tamiz*, condimente con sal, pimienta y nuez moscada y reserve en la heladera.
- Pele las papas y corte en láminas finas con la ayuda de una mandolina.
- En una budinera enmantecada disponga las láminas de *papa* formando una capa fina y espolvoree con el queso rallado y repita hasta terminar con los ingredientes.
- Bañe con la mezcla de huevos, termine con queso rallado y cubra con papel aluminio.
- Cocine en el horno precalentado a 160° C durante 15 minutos.
- Retire el papel aluminio y termine la cocción durante 10 a 15 minutos más aproximadamente.
- Deje enfriar antes de desmoldar, luego corte porciones en forma de triángulos y caliente antes de servir

Salsa de alcauciles

- En una *cacerola* con abundante agua salada agregue el *jugo de limón* y lleve a hervor.
- Agregue la *harina*, los corazones de alcaucil y deje cocinar hasta que estén tiernos.
- Cuele los corazones y procese con el caldo, el aceite de oliva, sal y pimienta
- Caliente antes de servir.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de ragoût dándole volumen, encima una porción de pescado y de lado acomode un triángulo de milhojas.
- Rocíe los bordes con la salsa y aceite de oliva.

- Decore con un bouquet de hierbas frescas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/reineta-gratinada-con-ragot-de-tomatillos>