Reunión Práctica



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fina de tomate y mozzarella

Aceite De Oliva: A gusto
Masa de hojaldre: Cantidad necesaria
Albahaca picada: Cantidad necesaria
Boconccinos de mozzarella: 200 g
Cebolla Morada: 150 Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates cherry: 100 grs.

Tarta de hongos

Aceite De Oliva: A gusto
Masa de hojaldre: Cantidad necesaria
Girgolas: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Portobellos: 200 grs.
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Tomillo: 2 Ramas
Champiñones: 200 g

Tartare de lomo

Papas: 3 Unidades
Salsa de tomate: 60 g
Perejil picado: 2 cdas.
Alcaparras: 50 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pepinillos en vinagre: 50 g
Huevos de codorniz: 10 Unidades
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Salsa picante: 20 cc
Cebollitas perlas: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Lomo: 300 g

Torta de chocolate y almendras

Manteca: 225 g

Sal: A gusto
Harina: 60 grs.
Claras: 7 Unidades
Almendras en polvo: 150 g
Yemas: 7 Unidades
Chocolate semi amargo: 250 g
Azucar impalpable: 100 grs.
Cacao: 20 g

Preparación de la Receta

Tarta de hongos

- Estire el *hojaldre* dando forma rectangular y acomódelo sobre una placa.
- Corte las gírgolas, portobellos y champiñones en trozos.
- Fina de *tomate* y *mozzarella*
- Estire la masa de *hojaldre* hasta lograr un espesor de 2mm, luego córtela en rectángulos de aproximadamente 7cm de largo por 3cm de ancho, acomódelos sobre una placa.
- Pele y corte la *cebolla* morada en pluma.
- Corte los tomates cherry en mitades.

Tartare de lomo

- Cocine las papas enteras con piel en agua con sal hasta que estén tiernas pero firmes
- Terminada la cocción y una vez frías córtelas en cuñas, acomódelas sobre una placa con aceite y dórelas en un horno precalentado.
- Corte el *lomo* en cubitos bien pequeños y coloque en un bowl.
- Pique los pepinillos y las *alcaparras*.
- Corte por la mitad las cebollitas perlas.
- Clarifique los huevos de codorniz.

Torta de chocolate y almendras

- Funda el *chocolate* a baño María, luego incorpore la *manteca* y mezcle.
- En el bowl de la batidora coloque las claras, la sal y el azúcar impalpable en tres veces, bata hasta lograr un merengue de picos firmes.
- Incorpore al *chocolate* fundido con *manteca* las yemas, mezcle con una espátula, luego agregue la *harina* junto con el cacao previamente tamizados, mezcle, por ultimo añada de a poco las claras montadas intercalando con las almendras en polvo, mezcle de forma envolvente hasta lograr una preparación homogénea.

Armado

- Para el armado de la tarta de hongos

- Cubra la masa de hojalde con los *hongos*, sazone con pimienta, sal, hilos de aceite de oliva, perfume con briznas de *tomillo* y espolvoree con queso parmesano rallado, cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 35 a 40 minutos.

- Para el armado de la fina de tomate y mozzarella

- Coloque sobre cada rectángulo de masa de *hojaldre cebolla* morada en pluma y tres mitades de tomates cherry, sazone con sal, pimienta y humedezca con hilos de aceite de oliva, cocine en horno precalentado a 180°C durante 15 minutos
- Por ultimo coloque los boconccinos de *mozzarella* desmenuzada y espolvoree con *albahaca* picada.

- Para el armado del tartare de lomo

- Incorpore al bowl con el *lomo* los pepinillos, *alcaparras*, cebollitas perlas y *perejil* picado, mezcle, condimente con *mostaza* de dijón, salsa picante, salsa de *tomate*, sal y pimienta, mezcle y sirva en vasos shot, por ultimo coloque en cada shot un *huevo* de codorniz.

- Para el armado de la torta de chocolate y almendras

- Vuelque la preparación dentro de un molde desmontable previamente enmantecado y frío, empareje la superficie y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 30 a 35 minutos.

Presentación

- Sirva las papas hornadas en cazuelitas junto con las shots de *tartare* de *lomo*.
- Presente la torta de *chocolate* sobre una fuente y corte en porciones.
- Presente la tarta de *hongos* y la fina de *tomate* y *mozzarella* sobre unas tablas de madera.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/reunion-practica