Reunión Social



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Brandade de bacalao

Perejil picado: 2 cdas.
Leche: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Puré de papas: 1 k
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Harina: 300 grs.
Bacalao: 200 g
Yemas: 3 Unidades
Granola: 200 g

Bretzel

Manteca: 80 g
Agua: 550 cc
Harina 000: 1 k
Bicarbonato De Sodio: 2 cdas.
Extracto De Malta: 15 g
Sal: 25 g
Levadura: 25 grs.
Sal gruesa: Cantidad necesaria

Carpaccio de lomo

Lomo: 1 Unidad
Aceitunas negras descarozadas: 50 g
Aceitunas verdes descarozadas: 50 g
Papas hervidas: 6 Unidades

Tarta de manzanas

Azucar: 100 grs.
Manzanas verdes: 3 Unidades
Masa sable pre cocida: 1 Disco
Puré de manzanas verdes: 5 Unidades

Preparación de la Receta

Bretzel

- En un bowl coloque la *harina*, el agua, extracto de *malta*, sal y la *levadura*, una los ingredientes y luego amase, incorpore por ultimo la *manteca* y amase nuevamente hasta obtener una textura lisa, deje descansar
- Corte la masa en bollos de 150 gramos, deje reposar nuevamente.

Brandade de bacalao

- Desale el bacalao en agua, colóquelo en un recipiente con agua y cámbiela cada 5 horas durante 24 horas.
- Una vez desalado colóquelo en una *cacerola* con leche y los dientes de *ajo*, cocínelo durante 40 minutos aproximadamente
- Terminada la cocción cuele la leche reservándola y desmenuce la carne.
- Mezcle el puré de papas con la leche reservada de la cocción del bacalao, cocine a fuego medio y una vez que tome temperatura incorpore el bacalao, mezcle, agregue las yemas, mezcle bien y una vez que la preparación se despegue de los bordes de la *cacerola* retire del fuego
- Extienda el puré con bacalao sobre una *plancha* siliconada y reserve en la heladera hasta que se enfríe, luego con un cortante circular corte medallones.
- Bata los huevos.
- Mezcle la granola con el *perejil* picado.

Tarta de manzanas

- Pele y corte las manzanas en finas láminas.

Carpaccio de lomo

- Selle el *lomo* de todos sus lados, una vez frío envuélvalo en papel film y resérvelo en el freezer hasta que este completamente congelado.
- Corte por la mitad las papas cocidas sin piel y enteras.
- Pique groseramente las aceitunas verdes y negras.

Armado

- Para el armado de los bretzel

- Tome un bollo, estírelo con las manos y luego amase sobre la mesada dando forma de cordón largo, luego de forma de bretzel
- Proceda del mismo modo con el resto de masa, deben salir 10 bretzel.
- Acomódelos sobre una placa dejando espacio entre cada uno y deje levar durante 1 hora.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo y bicarbonato blanquee los bretzel durante 10 segundos

- Una vez blanqueados acomódelos sobre una placa, espolvoréelos con sal gruesa y cocínelos en horno precalentado a 180°C durante 20 minutos aproximadamente.

- Para el armado de la brandade de bacalao

- Pase los medallones por *huevo* batido, luego por *harina*, nuevamente por *huevo* y por ultimo paséelos por granola con *perejil*
- En una olla con abundante aceite caliente fría los medallones hasta dorarlos, retire y escurra sobre papel absorbente.

- Para el armado del carpaccio de lomo

- Una vez congelado el *lomo* quite el papel film y córtelo en finas *fetas*.
- Acomode las mitades de papas en cazuelas, sazónelas con sal, espolvoréelas con aceitunas y termine con *fetas* de *lomo*.

- Para el armado de la tarta de manzanas

- Coloque sobre la masa sable cocida el puré de manzanas, extiéndalo con la ayuda de una espátula, luego cubra con las láminas de manzanas y espolvoree con azúcar, cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 30 a 35 minutos

Presentación

- Presente los bretzel en una fuente.
- Presente las croquetas de brandade de bacalao sobre una tabla.
- Presente el carpaccio de *lomo* en las cazuelas y la tarta de *manzana* en una fuente.

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