Sampler de abrebocas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada de Zanahoria, Naranja y cilantro

Jugo de Limón: 2 cdas.
Gajos de naranja: 4 Unidad
Agua de azahar: 1 cdas.
Jugo de Naranja: 2 cdas.
Zanahoria: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Cilantro: 8 Hojas
Piel de naranja: 1/2 Unidad
Azucar: 1 cda.

Galleta de parmesano

Queso Parmesano Rallado: 25 g

Pesto de tomate

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Tomates secos: 15 grs.
Azucar: 1 cdita.
Albahaca: 2 Hojas
Ajo: 1 Diente

Pimiento asado

Sal y Pimienta: A gusto
Pimentón rojo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.

Puré de queso de cabra

Sal y Pimienta: A gusto
Queso de Cabra: 125 g
Ciboulette: 10 g
Aceite De Oliva: 1 cda.

Tapenade de oliva

Anchoas en aceite: 3 Filetes
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Alcaparras: 12 g
Aceitunas negras descarozadas: 150 g
Rodajas de pan tostado: 2 Unidades
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Tomillo: 1 cda.
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Ensalada de zanahoria, naranja y cilantro

- Pele y corte la *zanahoria* con una mandolina en tiras finas.
- Pele la *naranja* a vivo y separe en gajos.
- Corte la piel en tiras finas.
- En un bowl prepare una vinagreta con *jugo* de *naranja*, *jugo* de *limón*, azúcar, la piel de *naranja*, el agua de azahar, sal, pimienta y aceite de oliva
- Mezcle hasta emulsionar y agregue la *zanahoria*, los gajos de *naranja* y las hojas de *cilantro* a *marinar*.

Puré de queso de cabra

- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl mezcle el queso de cabra, el *ciboulette*, sal y pimienta
- Reserve

Tapenade de oliva

- Pele el *ajo*.
- Desoje el *tomillo*.
- En un procesador coloque las aceitunas, las *alcaparras*, el *ajo*, las anchoas, la *mostaza*, el *jugo* de *limón*, *tomillo* y aceite de oliva
- Procese hasta emulsionar.

Galleta de parmesano

- Sobre una placa para horno con una *plancha* de silicona y un aro de metal, coloque en la base el queso parmesano rallado.
- Lleve a horno precalentado a 200° hasta *dorar*.

Pimiento asado

- Frote con aceite de oliva el *pimiento* rojo y colóquelo sobre la hornalla para quemar la piel.

- Pele el *pimiento* con la ayuda del agua, corte al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en tiras finas.
- Condimente con sal, pimienta y aceite de oliva
- Mezcle y reserve.

Pesto de tomate

- Hidrate los tomates en agua caliente por unos 20 minutos
- Pele el *ajo*.
- En un procesador coloque los tomates hidratados, *ajo*, *albahaca*, azúcar, sal y aceite de oliva
- Procese hasta emulsionar.
- Rectifique la sazón y reserve.

Presentación

- En un plato sirva la ensalada de *zanahoria*, *naranja* y *cilantro*, a un lado la *rodaja* de pan con el tapenade de oliva y el puré de queso de cabra y sobre la galleta de parmesano el *pimiento* rojo con el pesto de *tomate* por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sampler-de-abrebocas