Sándwich de pan de cacao con perdiz y repollo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pan

Levadura fresca: 5 grs.
Agua: 600 cc
Masa madre: 200 g
Harina 000: 900 g
Germen de trigo: 20 g
Sal: 22 g
Cacao Amargo: 100 grs.

Relleno

Sal Marina: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Queso reggianito rallado: 3 cdas.
Manteca: 3 cdas.
Vino Blanco: 1 Taza
Pimienta: A gusto
Perdices: 4 Unidades
Enebro: 1 cda.
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Tomates secos: 100 grs.
Caldo De Pollo: 1 Taza
Repollo blanco: 1/2 Unidad
Almendras Tostadas: 50 g
Panceta ahumada: 100 g

Preparación de la Receta

Pan

- Coloque en un bowl la *harina* junto con el cacao, masa madre, *levadura* fresca, sal, germen de trigo y agua de a poco, comience a unir los ingredientes, una vez que la masa se separe del bowl retire y amase sobre la mesada durante 25 minutos
- Deje reposar en un lugar calido durante 1 hora.

Relleno

- Hidrate los tomates secos, luego píquelos.
- Bride las perdices para que no se deformen durante la cocción.
- Corte el **repollo** en fina juliana.
- Corte la *panceta* en bastoncitos.
- Pele la *cebolla* y córtela en pluma.
- Pique las almendras tostadas y peladas, luego colóquelas en un bowl junto con los tomates secos hidratados y aceite de oliva, sazone con sal y pimienta y mezcle.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa forme bollos de 50 gramos cada uno
- Una vez formados los bollos colóquelos en una placa previamente espolvoreada con *harina* y aplástelos suavemente con la palma de las manos
- Déjelos reposar nuevamente en un lugar calido durante 1 hora
- Luego cocínelos en horno precalentado a 200°C hasta que los panes formen una costra seca
- Retire del horno y una vez fríos córtelos al medio.
- Coloque en una fuente para horno la *manteca*, *panceta* y las perdices, cocine en horno precalentado a 180°C durante 10 minutos, luego incorpore la *cebolla*, el *repollo*, vino blanco, sal marina, pimienta, enebro y caldo de *pollo*, lleve nuevamente al horno, cocine durante 10 minutos y luego tape la fuente con tapa o papel aluminio, cocine durante 1 hora
- Terminada la cocción retire del horno, quite el hilo del bridado de las perdices y desmenúcelas.
- Coloque dentro de los panes el *repollo*, *cebolla* y *panceta* cocidos, la carne desmenuzada de perdiz y la mezcla de almendras con tomates secos, tape con la mitad de pan y prepare el resto de los sándwiches del mismo modo.

Presentación

- Sirva los sándwiches de pan de cacao con perdiz y *repollo* en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwich-de-pan-de-cacao-con-perdiz-y-repollo