Sándwich de sésamo con centolla y croute



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Centolla y croute

Jugo de Limón: 2 cdas.
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Rúcula: 1 Paquete
Yema: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal de mar: A gusto
Pimienta Negra: A gusto
Pimienta blanca: A gusto
Radicchio: 1/2 Unidad
Almendras: 100 g
Manzana verde: 1 Unidad
Apio: 4 Ramas
Centolla: 500 g
Vinagre de miel: 2 cdas.

Masa

Sal: 22 g
Semillas de sésamo: 180 g
Agua: 550 Ml.
Harina de Centeno: 125 g
Harina 000: 1 k
Levadura: 20 grs.
Masa fermentada: 500 g
Aceite de Sésamo: 25 cc

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl la *harina* junto con la *harina* de *centeno*, sal, *levadura*, masa fermentada y agua tibia a medida que necesite, comience a unir los ingredientes y luego amase sobre la mesada durante 15 minutos, incorpore las semillas y de a poco el aceite de **sésamo** mientras amasa hasta conseguir una masa lisa, luego deje reposar en un lugar calido durante aproximadamente 1 hora.

Centolla y croute

- Corte el *apio* en fina juliana.
- Corte en fina juliana la *manzana* con piel.
- Filetee las almendras y tuéstelas en el horno.
- Corte el radiccio en fina juliana.
- Coloque en un bowl todos los ingredientes de la ensalada, el *apio*, *manzana*, almendras, radiccio, las hojas de *rucula* y parte de la carne de **centolla** desmenuzada.
- Prepare una vinagreta, coloque en un recipiente el *vinagre* de miel, sal, pimienta blanca y negra y aceite de oliva, mezcle y reserve.
- En otro recipiente prepare una *mayonesa* con la yema y *mostaza* de dijón, condimente con sal, pimineta y *jugo* de *limón*, mezcle y agregue abundante aceite de oliva en forma de hilo hasta emulsionar.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa divídala dos partes iguales, tome una de las partes, divídala en porciones y forme baguetines, déjelos reposar nuevamente durante 1 hora.
- Cocine los baguetines en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 minutos.
- Con un palo de amasar estire el resto de masa logrando un espesor bien fino, luego acomode la masa sobre una placa, espolvoree con semillas de *sésamo* y déjela reposar durante 15 minutos
- Cocine el croute en horno precalentado a 160°C hasta que se seque
- Una vez frió rompa el croute con las manos en trozos irregulares.
- Abra los baguetines al medio, úntelos con la *mayonesa*, agrégueles un poco de ensalada y por ultimo la *centolla*.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de la ensalada con *centolla* y condimente con la vinagreta
- Decore con el croute.
- Sirva los sándwiches de *centolla* en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwich-de-sesamo-con-centolla-y-croute