

Scon de Harina de Quinoa y Amaranto con Queso Azul

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Azucar: 40 grs

Harina blanca: 200 Gramos

Huevo: 2 Unidades

Polvo de hornear: 20 Gramos

Queso Sardo: 160 Gramos

Sal: 12 Gramos

Harina de quinoa: 100 Gramos

Harina de amaranto: 100 Gramos

Manteca: 100 Gramos

Polvo de hornear: 20 Gramos

Queso Azul: 180 Gramos

Yogur natural: 220 Gramos

Arroz salvaje aromático

Aceite De Oliva: c/n

Arroz salvaje negro cocido: 300 Gramos

Limón para su jugo: 1 unidad

Sal: c/n

Almendras tostadas fileteadas: 100 Gramos

Eneldo picado: c/n

Pimienta: c/n

Hakusai a la plancha

Aceite De Oliva: c/n

Ají molido: c/n

Hakusai: 1/2 unidad

Orégano: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Curry: c/n

Limón para su jugo: 1 unidad

Pimentón: c/n

Semillas de sésamo tostadas: c/n

Puré de porotos aduki

Aceite de Sésamo: 1 cdta

Ajo picado: 2 Unidades

Cebolla de verdeo picada: 20 Gramos

Jengibre rallado: 1 cdta

Miel: 2 cdas

Agua de cocción de los porotos: c/n

Cebolla picada: 40 Gramos

Hakusai picado: 40 Gramos

Limón para su jugo: 1 unidad

Nira picada: 20 Gramos

Porotos aduki bien cocidos: 200 Gramos

Salsa de soja: 50 Gramos

Preparación de la Receta

Scons

- Procesar **harina** de **quinoa**, de **amaranto**, **harina** blanca, *manteca*, azúcar, polvo de hornear y sal hasta hacer un granulado
- Colocar en un bowl y agregar queso azul desgranado, *yogur* natural, queso sardo rallado, huevos y trabajar hasta integrar.
- Estirar la masa de 2 cm y plegar sobre sí misma
- Porcionar con cortante *redondo*, colocar en una placa engrasada y llevar a frío por espacio de media hora
- Pintar con *huevo* y hornear a 180° C hasta que estén cocidos (18 minutos)

Arroz aromático salvaje

- Colocar en un bowl el *arroz salvaje cocido* y agregar almendras tostadas fileteadas, aceite de oliva, *eneldo* picado, *jugo de limón*, sal, pimienta y mezclar bien.

Puré de aduki

- En una sartén con aceite de oliva rehogar *cebolla*, *cebolla* de verdeo, *ajo*, *hakusai* hasta que estén bien cocidos
- Añadir porotos aduki cocidos, *nira*, *jengibre*, *salsa de soja* y aceite de *sésamo*
- Licuar, agregar miel, *jugo de limón* y agua de cocción de los porotos hasta lograr una consistencia de puré

Hakusai a la plancha

- Cortar en *akusai* en gajos grandes y *condimentar* con aceite de oliva, *curry*, *orégano*, *pimentón*, *ají molido*, semillas de *sésamo*, *jugo de limón*, sal, pimienta y reservar 15 minutos.
- Cocinar en *plancha* hasta *dorar*.

Armado

- Servir los scones tibios acompañando con puré de porotos, *arroz salvaje* y *akusai* a la *plancha*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/scon-de-harina-de-quinoa-y-amaranto>