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