Selección de bocados para aperitivos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ostras: 6 Unidades

Bloody mary

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal de apio: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Apio: 1 Rama
Vodka: 50 cc
Tomates: 2 Unidades
Jugo de tomate: 1/2 Taza

Helado de queso parmesano

Leche: 1 L
Glucosa: 1 cda.
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Azucar: 1/4 Taza
Queso Crema: 50 grs.
Yemas de huevo batidas: 4 Unidades

Rollo de salmón

Ciboulette picado: Cantidad necesaria
Semillas de sésamo: Cantidad necesaria
Salmón ahumado: 8 Fetas
Queso crema en barra: 200 g

Salsa

Salsa de soja: 100 cc
Miel: 2 cdas.
Pisco: 70 cc
Vino Blanco: 75 cc
Azucar: 50 grs.

Varios

Apio: 1 Rama
Pan pumpernike: Cantidad necesaria

Vinagreta de manzana

Jugo de Limón: 1 cda.
Miel: 2 cdas.
Manzana verde: 1 Unidad
Manteca: 2 cdas.
Azucar: 1 cdita.
Echalotte picado: 2 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Mostaza en grano: 2 1/2 cdas.

Preparación de la Receta

Helado de queso parmesano

- Bata las yemas junto con el azúcar a blanco.
- En una olla caliente la leche junto con el queso parmesano a punto de hervor (no deje *hervir* la leche).
- Retire y añada la leche a las yemas, bata y coloque nuevamente al fuego hasta punto de hervor.
- Añada el queso *crema*, la glucosa y mezcle lentamente.
- Retire, cuele y lleve a baño María invertido.
- Una vez fría coloque en la maquina hacer helado.

Vinagreta de manzana

- Pele y corte la *manzana* en cuadraditos
- Reserve con *jugo* de *limón*.
- En una olla con aceite de oliva derrita la *manteca* a fuego fuerte.
- Añada luego el *echalotte*, la *manzana*, la miel, el *jugo* de *limón*, la *mostaza* y el azúcar.
- Mezcle y condimente con sal y pimienta.
- Retire y lleve a baño María invertido.

Salsa

- En una olla coloque la salsa de soja, el vino blanco, la miel, el pizco y el azúcar.
- Deje reducir a fuego lento hasta lograr una textura espesa.

Bloody mary

- Pele, retire las pepas y pique los tomates.
- Coloque en un bowl y condimente con sal de *apio*, pimienta, sal y aceite de oliva.
- Lleve a la licuadora y licue hasta moler el *tomate*.
- Agregue el *jugo* de *tomate*, licue unos segundos mas y retire.
- Coloque nuevamente en un bowl, añada el vodka y el *apio*.
- Lleve al freezer.

Rollos de salmón

- Tome una porción de queso *crema*
- Coloque sobre un papel film y aplaste con las manos dando forma rectangular, logrando un grosor de 1cm.
- Enrolle dos *fetas* de *salmón* y colóquelas sobre el queso *crema*.
- Luego con la ayuda del papel film enrolle el queso *crema* apretando hasta que quede firme.
- Lleve al freezer durante 30 minutos
- Retire, quite el papel film, corte por la mitad y pase uno de los rolls por *sésamo* y otro por *ciboulette*.

Armado

- Con un molde circular pequeño haga cortes sobre las rodajas de pan.
- Corte los rolls en porciones de 1cm de grosor y colóquelas sobre los círculos de pan.
- Coloque en platos pequeños hielo picado y sobre este una ostra.
- Sobre las ostras añada la vinagreta.
- En vasos pequeños coloque solo hasta la mitad el bloody mari y sobre este el helado.
- Sobre los rolls añada unas gotas de la salsa.
- En una fuente coloque los platos con las ostras, los rolls y los vasos con blodi mari.

Presentación

- Decore con una rama de *apio* y sirva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/seleccion-de-bocados-para-aperitivos