

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>