

Semolino al gruyere in padella con rane al vino bianco e miele (Semolina con gruyere a la sartén con ranas al vino blanco y miel)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Queso Gruyere: 150 g
Leche: 1/2 L
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc

Manteca: 100 g
Huevos: 2 Unidades
Semolina: 125 g

Ranas salteadas

Cebolla: 1/2 Unidad
Miel: 4 cdas.
Romero: 1 Rama
Aceite De Oliva: 20 cc

Harina: 100 grs.
Ancas de rana: 400 g
Vino blanco seco: 500 cc

Varios

Pimienta: Cantidad necesaria
Tomate: 1 Unidad

Menta: Cantidad necesaria

Zuchinis salteados

Ajos asados: 2 Dientes
Manteca: 20 g
Aceite De Oliva: 20 cc
Perejil: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto
Zucchini: 300 g

Preparación de la Receta

- Corte el queso gruyere en cubos pequeños.
- En una olla, coloque la leche con la mitad de la *manteca*.
- Cuando hierva, introduzca en forma de lluvia la semolina, mezclando en forma enérgica, agregue el queso gruyere
- Cocine de 3 a 4 minutos a fuego moderado.
- Retire del fuego y añada los huevos, sal y pimienta.
- Vuelque sobre una mesada untada con aceite y estire dándole un espesor homogéneo de 1 a 1,5 cm
- Deje enfriar y corte con un aro de 10cm de diámetro.
- En una sartén con la otra mitad de *manteca* y aceite de oliva, dore los aros de semolina.

Ranas salteadas

- Corte las ranas en trozos y pase por *harina*.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En una sartén, con aceite de oliva selle las ranas, hasta que se doren
- Condimente con sal y pimienta.
- Desglace con el vino blanco, deje evaporar el alcohol.
- Agregue la *cebolla*, el *romero* y la miel.
- Incorpore una nuez de *manteca* pasada por *harina*, para ligar la salsa.

Zuchinis salteados

- Corte los zuchinis en juliana.
- Pele los ajos asados.
- Pique el *perejil*.
- En una *cacerola* con *manteca*, saltee el zuchini con el *ajo*, aceite de oliva, sal, pimienta y *perejil*.

Presentación

- Pele el *tomate* y forme una rosa con la piel.
- En la base del plato coloque los zuchinis salteados, encima los aros de semolina, las ranas al vino blanco y miel
- Decore con una rosa de piel de *tomate*, pimienta y una ramita de *menta*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/semolino-al-gruyere-in-padella-con-rane-al-vino-bianco-e-miele-semolina-con-gruyere-a-la-sarten-con-ranas-al-vino-bianco-y-miel>