Stormato di cavalfiori e broccoli (Charlotte de coliflor y brócoli)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Broccoli: 800 g
Anchoas: 3 Filetes
Queso Parmesano: 200 grs.
Romero: 1 Rama
Coliflor: 800 g
Aceite De Oliva: 50 cc
Pan de campo: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Repollo verde: 1 Unidad
Salvia: 1 Rama

Almíbar de canela

Azucar: 50 grs.
Canela: 20 grs.
Ajo: 1 Diente
Agua: 70 cc

Salsa

Clavo De Olor: 1 cdita.
Aceto balsámico: 100 cc
Romero: 1 Rama
Ajo: 1 Diente
Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpie y separe las flores de **brócoli** y **coliflor**.
- En una olla con agua salada hirviendo coloque el *brócoli*, cocine durante unos minutos, retire y pase por agua helada.
- En otra olla con agua salada hirviendo coloque el *coliflor*, cocine durante unos minutos, retire y pase por agua helada.

- En un procesador coloque el *brócoli*, un *huevo*, queso parmesano rallado, sal y pimienta
- Procese y añada la *anchoa*, vuelva a procesar
- Retire.
- En el procesador coloque el *coliflor*, queso parmesano rallado, *albahaca*, *romero*, sal y pimienta.

Almíbar de canela

- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- En una olla con agua, coloque azúcar y añada la canela
- Deje *hervir* hasta lograr un *almíbar* espeso, a punto caramelo
- Agregue el *ajo* y mezcle

Armado

- Corte el pan de campo en rodajas y retire la corteza.
- Limpie el *repollo* separe las hojas.
- En una olla con agua hirviendo salada coloque las hojas de *repollo* cocine durante unos minutos, retire y pase por agua fría.
- En una placa para horno, previamente enmantecada, coloque un aro enmantecado y forre con las hojas de *repollo*.
- Rellene con el puré de *brócoli*, la miga de pan de campo y rocíe con el *almíbar*, encima, coloque puré de *coliflor*, la miga de pan y rocíe con el *almíbar*, vuelva a repetir intercalando los ingredientes hasta completar el molde, termine cubriendo la superficie con las hojas de *repollo*, rocíe con aceite de oliva, pimienta y queso parmesano rallado.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno y cocine durante diez minutos
- Retire, desmolde, deje descansar unos minutos y corte en porciones

Salsa

- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- En una sartén, coloque el *almíbar* sobrante, el *ajo*, el *romero*, el aceto balsámico, el clavo de olor y pimienta
- Deje reducir

Presentación

- Dibuje la base de un plato con la salsa, coloque una porción de charlotte de *brocóli* y *coliflor*
- Decore con una ramita de *romero*, rocíe con aceite de oliva y pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/stormato-di-cavalfiori-e-broccoli-charlotte-de-coliflor-y-brocoli