Tapas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bebida sugerida

Vino Merlot Roble 1997:

Ensalada de endibias con manzana y queso azul

Rúcula: 1 Paquete
Endibias: 4 Unidades
Nueces: 100 g
Pimienta: A gusto
Manzana verde: 1 Unidad
Queso Azul: 200 grs.

Mejillones

Sidra: 400 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 200 cc
Aceite De Oliva: 30 cc
Mejillones: 1 k
Laurel: 1 Hoja
Echalottes: 2 Unidades
Perejil: 1 cda.

Papas panaderas con langostinos y panceta

Papas: 4 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Panceta salada: 150 g
Langostinos: 12 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Queso Crema: 300 grs.
Pimienta: A gusto
Tomillo: 1 Rama

Tostadas con escalivada

Morrón colorado: 1 Unidad
Cebollas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Morrón Verde: 1 Unidad
Perejil: 1 cda.
Berenjena: 1 Unidad
Baguette: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceitunas negras: 250 g

Preparación de la Receta

Papas panaderas con langostinos y panceta

- Corte la *cebolla* en pluma.
- Corte la *panceta* en tiras finas.
- Pele los *langostinos*, elimine la cabeza, la cola y la vena del *lomo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore la *cebolla* con la *panceta*.
- Incorpore los *langostinos* y saltee durante 2 minutos.
- Espolvoree con pimienta.
- Pele las papas y corte en rodajas.
- Pique el *ajo*
- Disponga las papas en una fuente, espolvoree con el *ajo* picado, el *tomillo* y aceite de oliva.
- Cocine en el horno caliente hasta que se vean doradas
- Unte las rodajas de papas con queso *crema*.
- Acomode en cada una un poco de la preparación de *langostinos* y *panceta*.
- Atraviese los *langostinos* con un *palillo*.

Mejillones

- Pique las échalotes y el *perejil*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las échalotes.
- Incorpore los mejillones y la sidra.
- Tape la *cacerola* y cocine durante 3 minutos o hasta que los mejillones se abran.
- Añada la *crema* de leche, y deje reducir.
- Incorpore el *laurel* y el *perejil*
- Descarte los mejillones que no abrieron.
- Sirva en una fuente honda.

Tostadas con escalivada

- Disponga las verduras en una platina, rocíe con sal y aceite de oliva.
- Ase las verduras en el horno caliente durante 20 minutos aproximadamente.
- Pele las verduras y pique groseramente.
- Pique el *perejil*.
- En un bowl mezcle las verduras picadas con aceite de oliva, el *perejil* picado, sal y pimienta.

- Corte el pan en rodajas al sesgo y tueste.
- Descaroce las aceitunas y corte al medio
- Disponga la escalivada encima de cada tostada.
- Termine con media *aceituna*.

Ensalada de endibias con manzana y queso azul

- Pele la *manzana* y corte en cubos pequeños.
- Pique groseramente las nueces
- Desgrane el queso azul y mezcle con la *manzana*, las nueces y pimienta.
- Separe las hojas de las endibias y disponga en una fuente.
- Acomode una cucharada de la mezcla de queso y *manzana* en cada hoja.
- Termine con hojas de *rúcula*.

Presentación

- Sirva los pinchos en fuentes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tapas-4