

# 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>