Tapas vegetarianas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Clerico de frutas tropicales

Vino Tinto: 1 L
Banana: 1 Unidad
Azúcar integral orgánica: 1 Tazas
Lemon grass: 2 Varas
Mango: 1 Unidad
Anana: 1/4 Unidad
Pulpa de Maracuyá: 1 Taza
Jengibre: 4 Nuez

Latkes de papa, mandioca y cebolla

Cebollas: 2 Unidades
Harina 0000: 1 Taza
Papa rallada: 1 Taza
Eneldo fresco: 1 cda.
Huevos: 2 Unidades
Mandioca rallada: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto

Probola de queso de cabra y toping de olivas

Alcaparras: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Próbola ahumada: 1/2 Unidad
Perejil: 1 Taza
Orégano: 2 Ramas
Piñones crudos: 1/4 Taza
Aceitunas negras descarozadas: 1 Taza

Relleno de Giosas veggies

Ajo picado: 2 Dientes
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Brotes de soja: 1 Taza
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Salsa de soja: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Repollo blanco: 1/4 Unidad
Cilantro Picado: 2 cdas.

Soja texturada: 1 Taza
Maní picado: 20 g
Masa de Wonton: 1 Docena
Zanahoria: 1 Unidad
Jengibre Picado: 1 cda.

Salsa thai

Cilantro Picado: 1 cda.
Salsa de soja: 3 cdas.
Vinagre de Arroz: 3 cdas.
Chile jalapeño picado: 1 cdita.
Jengibre rallado: 1 cda.
Cebolla de verdeo: 1/2 Taza
Maní picado: 20 g

Tartare de vegetales y wasabi

Queso Blanco: 250 g
Rabanitos: 6 Unidades
Pepino: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Jengibre: 1 cda.
Wasabi en polvo: 1 cdita.
Ciboulette picado: 3 cdas.
Apio: 2 Ramas
Eneldo picado: 1 cdas.
Cebolla de verdeo: 3 Tallos

Preparación de la Receta

Relleno de Giosas veggies

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *ajo* junto con el *jengibre* ambos picados, la *cebolla* colorada, la *zanahoria*, el *repollo* blanco, todas las verduras previamente cortadas en *brunoise*, el *maní* picado, la soja texturada y sazone con sal y pimienta, mezcle y cocine durante 10 minutos y desglace con salsa de soja, luego retire e incorpore fuera del fuego los brotes de soja junto con el *cilantro* picado.

Salsa thai

- Coloque en un bowl el *jengibre* rallado junto con el *chile* jalapeño picado, el *maní* crudo picado, *cebolla* de verdeo cortada, el *cilantro* picado, *vinagre* de *arroz* y salsa de soja, mezcle.

Latkes de papa, mandioca y cebolla

- Corte las cebollas en pluma.
- Coloque en un bowl la *papa* junto con la *mandioca*, la *cebolla*, el *eneldo*, los huevos, *harina*, sal y pimienta, mezcle bien.

Probola ahumada de queso de cabra y toping de olivas

- Corte la provola ahumada en láminas de 1cm de espesor aproximadamente, luego envuélvalas en papel aluminio dejando la parte superior descubierta y los bordes del papel aluminio más alto, luego acomódelas en una placa.
- Pique el *perejil* junto con el *orégano* y las aceitunas negras, luego colóquelos en un bowl junto con las *alcaparras*, los piñones crudos y aceite de oliva, mezcle bien.

Tartare de vegetales y wasabi

- Coloque en un bowl el *wasabi* en polvo junto con el queso *crema* y la *ciboulette* picada, sazone con sal y mezcle bien, luego incorpore el *apio* junto con el pepino, la *cebolla* de verdeo, rabanitos y *jengibre*, todos cortados en *brunoise*, *eneldo* y pimienta, mezcle nuevamente.

Clerico de frutas tropicales

- Coloque en una jarra las varas de lemon grass, la pulpa de *maracuya*, el azúcar integral, el *jengibre* en cubos, el *anana* cortado en dados, las rodajas de *banana*, el mango cortado en dados y el vino tinto, mezcle y reserve durante 1 hora en la heladera.

Armado

- Tome una de la tapas de masa de won ton y coloque en el centro una cucharada del relleno de giosas, pincele los bordes con agua y cierre por la mitad, luego realice el repulgue formando tres pliegues
- Proceda del mismo modo con el resto.
- En una vaporiera de bambú forme un piso con hojas de *espinaca* y luego acomode encima las giosas, cocine al vapor unos minutos.
- Luego en una sartén caliente con aceite de oliva dore las giosas.
- Con la ayuda de dos cucharas arme las latkes de *papa* y *mandioca* y dispóngalas en una placa con aceite de oliva.
- Cocine en horno a 180ºC durante 20 minutos aproximadamente, hasta que estén doradas.
- Coloque el relleno de aceitunas negras en la parte superior descubierta de las laminas de provola y cocine en horno precalentado unos minutos.

Presentación

- Decore los latkes de *papa* y *mandioca* con el *tartare* de vegetales y *wasabi* y espolvoree con *eneldo*.
- Sirva las giosas en una fuente.
- Sirva la provola ahumada en una fuente.
- Acompañe con el clerico de frutas tropicales.

Tips

- El *arroz* y sus derivados como la *harina* de *arroz* son aptos para celiacos.
- El *wasabi* proviene de una raíz que es un *rábano* picante de origen japonés.
- La salsa de soja es un excelente condimente para muchas comidas.

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