

Tapeo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aliolí

Mostaza de Dijon: 1 cda. Ajo rostizado: 1 Cabeza Huevo: 1 Unidad Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Bruschetas

Shitakes: 100 grs. Aceite De Oliva: A gusto

Girgolas: 100 g Ajo: 2 Dientes Sal y Pimienta: A gusto Pan: 1 Unidad

Patatas bravas

Papas: 4 Unidades Sal: A gusto

Orégano: 1 Rama Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 2 DientesRomero: 1 RamaPeperoncino: 8 UnidadTomillo: 1 Rama

Pinchos de Langostinos

Aceite De Oliva: A gusto Pimentòn Ahumado: 1 cda. Sal y Pimienta: A gusto Langostinos: 8 Unidades

Polenta gillada

Harina de Maíz: 300 grs. Aceite De Oliva: 50 g

Agua: 900 cc Aceitunas negras descarozadas: 100 g

Salsa de tomates

Aceite De Oliva: A gusto Tomates: 2 Unidades
Cebolla Morada: 1 Unidades Salsa Tabasco: 1 cdita.

Tortilla

Papas: 3 Unidades Aceite para freir: Cantidad necesaria

Cebollas: 2 Unidades Huevos: 6 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Patatas bravas

• Lave bien las papas, luego blanquéelas en agua hirviendo solo unos minutos.

• Pele y machaque los dientes de ajo.

Tortilla

- Pele las papas y córtelas en finas rodajas, lávelas con abundante agua, escúrralas y séquelas.
- Pele y corte las cebollas en pluma.
- En una olla con abundante aceite caliente confite las papas, deben cocinarse sin tomar *color*, luego de unos minutos de cocción incorpore las cebollas, cocine hasta que se confiten
- Terminada la cocción retire y escurra sobre un repasador, sazone con sal.
- Coloque los huevos en un bowl y sazone con sal y pimienta, mezcle.

Polenta grillada

- En una olla con agua hirviendo cocine la *harina* de maíz, luego incorpore las aceitunas previamente cortadas en cuartos
- Vuelque la *polenta* sobre una placa, empareje la superficie con una espátula y una vez fría reserve en la heladera durante 8 horas.

Salsa de tomates

- Pele los tomates y rállelos.
- Pele y corte la cebolla colorada en brunoise.

Bruschetas

- Corte las gírgolas en láminas gruesas.
- · Corte los shitakes en trozos.
- Pele y corte en finas láminas los dientes de ajo.
- Corte el pan en rodajas y tuéstelas en el horno.
- En una sartén caliente con aceite de oliva cocine los *hongos*, agregue el *ajo* y sazone con sal y pimienta, cocínelos sin mover la sartén y cuando comiencen a dorarse saltéelos.

Pinchos de Langostinos

• Pase a lo largo de los *langostinos* un *palillo* de brochette, de punta a punta, sazónelos con *pimentón* ahumado, pimienta, sal y aceite de oliva, déjelos reposar durante 20 minutos.

Aliolí

 En el vaso de la procesadora coloque el huevo, los dientes de ajo asados y mostaza de dijón, comience a procesar con un mixer mientras incorpore en forma de hilo el aceite de oliva, procese hasta emulsionar.

Armado

- Para el armado de las patatas bravas

- Una vez blanqueadas córtelas en cuña con piel y dispóngalas sobre una placa previamente aceitada, incorpore los dientes de ajo, los peperoncinos, las ramas de romero, tomillo y orégano, sazone con sal y por ultimo humedezca con hilos de aceite de oliva.
- Cocine en horno precalentado a 200°C hasta que se doren.

- Para el armado de la tortilla

- Una vez que las papas y las cebollas estén tibias incorpórelas al bowl con los huevos, mezcle bien
- En una sartén caliente con una pizca de aceite de oliva vuelque la preparación y cocine a fuego medio.

- Para el armado de la polenta grillada

 Pasadas las horas de reposo corte la polenta en porciones rectangulares, empánelas con harina de maíz y dórelas en un grill caliente con aceite, no debe tocar las porciones hasta que se doren.

- Para el armado de la salsa de tomate

• En un bowl coloque los tomates rallados, la *cebolla* morada, aceite de oliva y salsa tabasco, mezcle y reserve.

- Para el armado de las bruschetas

• Sirva sobre las tostadas los *hongos* salteados.

- Para el armado de los langostinos

• En un grill bien caliente selle los *langostinos* de ambos lados solo unos minutos.

Presentación

- Sirva las patatas bravas en una fuente junto con los pinchos de langostinos.
- Sirva sobre una tabla las bruschetas y la polenta grillada.
- Presente en recipientes la salsa de tomate y la salsa alioli.
- Presenta la tortilla en una fuente y córtela en porciones.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/tapeo