Tartine de endibias con jamón cocido

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pico de gallo

Cebolla: 1 Unidad
Perejil picado: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto
Tomate: 1 Unidad

Relleno

Manteca: 100 g
Queso gruyere rallado: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Endibias: 8 Unidades
Jamón cocido natural: 8 Fetas

Salsa bechamel

Manteca: 100 g
Nuez Moscada: A gusto
Leche: 1 L
Harina: 100 grs.

Zeppelín de campo

Extracto De Malta: 10 g
Agua: 600 cc
Levadura: 5 grs.
Harina: 1 k
Germen de trigo: 15 g
Sal: 25 g
Masa madre: 350 g

Preparación de la Receta

Zeppelín de campo

- Coloque en la mesada la *harina* y realice un hueco en el centro, incorpore la *levadura*, masa madre, extracto de *malta*, sal, germen de trigo y agua, comience a unir los ingrediente y agregue agua a medida que necesite
- Amase durante 30 minutos, hasta obtener una textura lisa, luego deje reposar en un lugar calido durante 1 hora.
- Transcurrido el tiempo de reposo separe la masa en porciones de 500 gramos, de forma de zeppelín y deje reposar nuevamente durante 30 minutos.

Relleno

- Coloque la endibias en una placa, agregue la *manteca* en cubos y condimente con sal y pimineta, cocine en horno a 180°C durante aproximadamente 40 minutos.

Salsa bechamel

- Caliente la leche en una *cacerola*.
- Funda la *manteca*, luego incorpore la *harina* y mezcle continuamente con un batidor de mano hasta que la *harina* se cocine, por ultimo agregue la leche caliente en forma de hilo mientras mezcla continuamente, condimente con nuez moscada y reserve.

Pico de gallo

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Corte el *tomate* en *brunoise*.
- Mezcle ambos ingrediente en un bowl y agregue aceite de oliva, *perejil* picado y sal, mezcle y reserve.

Armado

- Cocine los panes en un horno precalentado a 200°C durante aproximadamente 25 minutos
- Terminada la cocción y una vez fríos corte en rodajas.
- Envuelva las endibias en las *fetas* de **jamón cocido**.
- Coloque las rodajas de pan en una placa, encima acomode los rollos de *jamón* con endibias, salsee con salsa bechamel y espolvoree con abundante queso gruyere rallado, cocine en horno durante 15 minutos.

Presentación

- Sirva los tartines de endibias con *jamón cocido* en una fuente y acompañe con la salsa pico de *gallo*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tartine-de-endibias-con-jamon-cocido