

Tartines de sardina y almeja en pan de centeno con ostras al maracuyá

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almejas

Azafrán en hebras: 1 cdita.

Manteca pomada: 100 grs.

Almejas: 10 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil picado: 1 cda.

Puré de Ajos: 2 cdita.

Ostras

Ostras: 10 Unidades

Maracuyá: 2 Unidades

Vinagre de jerez: 1/2 Taza

Sal gruesa: 1 k

Echalottes: 4 Unidades

Pan de centeno

Extracto De Malta: 10 g

Harina de centeno integral fina: 500 g

Levadura: 30 grs.

Semillas de sésamo: A gusto

Sal: 30 g

Agua: Ml.

Harina 000: 500 g

Sardinas

Cilantro Picado: 1 cda.

Azucar: 3 Tazas

Sal y Pimienta: A gusto

Sardinas: 10 Unidades

Aceite De Oliva: A gusto

Jugo de Limón: 1 Unidad

Ricota: 200 grs.

Sal gruesa: 3 Taza

Preparación de la Receta

Pan de centeno

- Coloque en un bowl la *levadura* junto con el agua, mezcle y deje reposar durante 15 minutos.
- Coloque en un bowl las harinas junto con la sal y el extracto de *malta*, forme un volcán y en el centro vierta la *levadura* reposada, mezcle todos los ingredientes y luego amase durante 35 minutos. cubra la masa y deje levar durante 1 hora aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo de reposo, desgasifique la masa y separe en porciones, luego deje levar nuevamente durante 30 minutos.
- De forma de pan alargado a dos de las porciones de masa y espolvoree con *harina*, luego realice en la parte de arriba incisiones superficiales. Deje levar nuevamente durante 1 hora.
- Tome el resto de la masa y forme bollitos con las palmas de las manos, luego humedezca con agua y espolvoree con semillas de *sésamo*. Deje reposar durante 1 hora aproximadamente.
- Cocine en horno a 200°C durante 25 minutos aproximadamente los panes grandes y 15 minutos los bollitos.

Ostras

- Pele los *echalottes* y píquelos.
- Coloque en un bowl el *vinagre* de jerez junto con los *echalottes* picados, mezcle y deje reposar.
- Abra las ostras y acomódelas sobre una fuente con una base de sal gruesa.
- Retire la pulpa de **maracuyá** y colóquela en un pequeño recipiente

Sardinas

- Coloque en un a fuente 2 tazas de sal gruesa y azúcar.
- Descame las sardinas y luego ábralas a medio obteniendo los filetes.
- Disponga los filetes de sardinas con la piel hacia abajo sobre la mezcla de sal y azúcar y luego cubra con la taza restante de sal y azúcar. Cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 4 horas, luego enjuáguelas con agua para retirar la sal y escúrralas sobre un repasador.
- Corte las sardinas al medio, colóquelas en una fuente y sazone aceite de oliva, pimienta y *cilantro* picado.
- Coloque la *ricota* en un bowl junto con el *jugo* de *limón*, sal y pimienta, mezcle bien.

Almejas

- Cocine las almejas vivas unos segundos en el horno, hasta que se abran, luego retírelas de su valva.
- Coloque en un pequeño recipiente la *manteca* pomada junto con el puré de ajos, *perejil* picado, *azafrán*, sal y pimienta, mezcle bien.

Armado

- Una vez fríos los panes grandes córtelos en finas rodajas.
- Corte una fina tapa de los pancitos y luego con la punta de un cuchillo retire la miga.
- Unte con abundante *ricota* las rodajas de pan, encima disponga los filetes de sardina.
- Cubra las ostras con la pulpa de *maracuyá* y el *vinagre* de jerez con *echalotte*.
- Rellene los pancitos a los cuales le quite la miga con las almejas, luego unte con abundante *manteca* pomada y cubra cada pancito con su tapa, cocine en horno a 180°C durante 10 minutos.

Presentación

- Sirva los panes en una fuente y acompañe con un buen vino.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tartines-de-sardina-y-almeja-en-pan-de-centeno-con-ostras-al-maracuya>