

Tigelle montanare (Pancitos rústicos) y Spuma di mortadella (Mousse de mortadela)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mousse de mortadela

Sal: A gusto

Harina: 1 cda.

Caldo: 80 cc

Crema de leche: 185 cc

Gelatina sin sabor: 1 grs.

Cebolla: 1 Unidad

Nuez Moscada: A gusto

Manteca: 1 cda.

Mortadela: 225 g

Opcional

Rúcula: Atado

Pancitos rústicos

Romero fresco: 1 cda.

Levadura: 30 grs.

Harina: 1 k

Sal: 20 g

Agua: 1 Vaso

Leche: 1 Vaso

Pesto montanaro

Queso Parmesano Rallado: 2 cdas.

Romero: 1 Rama

Ajo: 2 Dientes

Panceta: 50 g

Preparación de la Receta

Pancitos rústicos

- En un bowl disponga la *harina*, sal, *romero*, *levadura*, agua y leche.
- Comience a tomar los ingredientes del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un lienzo y deje reposar hasta que duplique su volumen.
- Estire la masa hasta alcanzar 1/2 cm de espesor y luego corte en discos de 8 a 10 cm de diámetro.
- Acomode sobre un lienzo y deje reposar nuevamente durante 20 minutos.
- Cocine en la tigellera engrasada sobre fuego suave.

Mousse de mortadela

- Hidrate la *gelatina* en 3 cucharadas de caldo frío, disuelva sobre baño María y reserve.
- En una *cacerola* derrita la *manteca*.
- Agregue la *harina* y mezcle hasta que se dore ligeramente.
- Incorpore el caldo y 60 cc de *crema* de leche sin dejar de revolver.
- Baje el fuego, agregue la *gelatina*, condimente con sal, nuez moscada y deje cocinar durante unos segundos revolviendo constantemente
- Pase a través de un *tamiz* y deje bajar la temperatura.
- Corte la cuarta parte de mortadela en cubos pequeños y procese el resto.
- Incorpore la preparación anterior y termine de procesar.
- Bata 125 cc de *crema* de leche a 3/4 de punto.
- Pique finamente la *cebolla* y mezcle con los cubos de mortadela.
- Agregue la de mortadela procesada, la *crema* de leche montada y vierta dentro de un molde para budín.
- Lleve al frío hasta que tome consistencia.

Pesto montanaro

- Pique el *ajo*, el *romero* y la *panceta*.
- En un mortero trabaje el *ajo*, el *romero*, la *panceta* y el queso rallado hasta formar una pasta homogénea.

Presentación

- En el centro de un plato forme un colchón con la *rúcula*, abra las tigelle al medio y rellene con la espuma de mortadela o bien con el pesto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tigelle-montanare-pancitos-rusticos-y-spuma-di-mortadella-mousse-de-mortadela>