Timbal de zittes a la maestro



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caviar de berenjenas

Cebolla: 1 Unidad
Berenjenas: 400 g
Albahaca: 50 g
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 40 cc
Sal y pimienta negra: A gusto
Fideos foratti: 350 g
Laurel: 2 Hojas
Champiñones: 300 g
Morrón amarillo: 100 g
Tomillo: 10 g

Fondue de morrones

Bouquet garnie: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Tomillo: A gusto
Ajo: 1 Diente
Manteca pomada: Cantidad necesaria
Pimienta blanca molida: 1/4 cda.
Azafrán en hebras: 10 g
Azafrán: 1 Cápsula
Echalotte: 20 g
Ajo ecrasé: 1 Dientes
Morrón Rojo: 800 Unidad
Aceite De Oliva: 20 cc

Preparación de la Receta

Fondue de morrones

- Corte la tapa de un *morrón* y coloque en su interior el *ajo* ecrasse junto con el *tomillo*, cierre la tapa, coloque el *morrón* sobre una placa y recubra con aceite de oliva
- Cocine en horno a 180ºC durante 25 minutos.

- Una vez frío retire la piel y píquelo.
- Pele la *cebolla*, el *ajo* y el *echalotte* y corte en *brunoise*
- En una olla caliente con aceite de oliva sude los ingredientes, una vez que hayan tomado ligeramente coloración agregue el *morrón* picado junto con el bouquet garnie, el *azafrán* en polvo y en hebras, mezcle bien y deje cocinar durante 20 minutos a fuego mínimo.

Caviar de berenjenas

- Pele y filetee el diente de *ajo*.
- Realice incisiones sobre la piel de la *berenjena*, e intercale en estas el *ajo* fileteado, el *laurel* y *tomillo*
- Coloque la *berenjena* sobre un papel aluminio, recubra con aceite de oliva y envuelva, cocine en horno a 180ºC durante 30 a 35 minutos.
- Una vez tierna, córtela al medio y retire la pulpa desechando la piel.
- Corte la *cebolla* en fina *brunoise*.
- Corte los champiñones en cubos.
- El *morrón* amarillo asado y picado (de igual forma que el paso anterior)
- Corte la *albahaca* en *chiffonnade*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva sude la *cebolla*, incorpore los champiñones y el *morrón* amarillo, luego de unos minutos de cocción agregue la pulpa de *berenjena* asada y la *albahaca*, mezcle.
- En una olla con abundante agua hirviendo cocine los fideos durante 10 a 14 minutos aproximadamente
- Luego cuele.

Armado

- Unte una placa con abundante *manteca* pomada, luego acomode en esta los fideos en línea uno al lado del otro
- Una vez acomodados sobre la placa pincele con *manteca* pomada
- Envuelva la placa con papel film y deje reposar en la heladera hasta que solidifique la *manteca*.
- Con una cintura cortante redonda de aproximadamente 10cm de base corte dos círculos, basándose en la altura de la cintura corte una tira larga de fideos.
- Sobre una placa enmantecada coloque uno de los círculos, encima acomode la cintura y acomode los zittes en la pared del molde.
- Coloque dentro del timbal una base de la fondue de morrones, luego caviar de berenjenas y termine con fondue de morrones.
- Cocine en horno a 200ºC durante 10 minutos.

Presentación

- Coloque un timbal sobre un plato y decore con aceite de hierbas, luego retire el aro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/timbal-de-zittes-a-la-maestro