Torta de pulpo - Crostini de trucha ahumada - sandwich de gravlax de trucha



Ingredientes

Crostini de trucha ahumada

Mezcal: 30 cc
Pimienta: Cantidad necesaria
Jitomate cherry: 100 g
Trucha ahumada: 200 g
Cebollin picado: A gusto
Requeson: 100 g
Nuez Moscada: Cantidad necesaria
Miel: 1 cda.
Jugo de Naranja: 1 Unidad
Tocino: 2 Fetas
Ralladura de naranja: 1 Unidad

Sandwich de gravlax de trucha

Trucha / Filete: 1 Unidades
Higos: 100 grs.
Eneldo fresco: 50 g
Jengibre rallado: 1 cda.
Vinagre de Vino Blanco: 50 cc
Chile de agua: 1 Unidades
Pimienta molida: 2 cda
Sal Marina: 100 g
Azucar: 100 grs.
Sal: Cantidad necesaria
Pan de aceitunas:
Arándanos: 50 grs.

Torta de pulpo

Orégano fresco: 1 Ramas
Cebollitas cambray: 4 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Aceite De Oliva: 100 Ml.
Sal: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Aceitunas verdes: 8 Unidades
Pulpo cocido: 500 g
Yema de huevo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 50 Ml.
Caldo De Pollo: 1/2 Taza
Mejorana: 2 Ramas
Aceite Vegetal: 50 Ml.

Mostaza: 1 cda.
Jugo de Limón: 100 cc
Vinagre de vino tinto: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

Torta de pulpo

- Cortar el pulpo *cocido* en trozos pequeños separando la cabeza de los tentáculos
- *Acitronar ajo* y *cebolla* cambray picada con todo y la parte verde
- Agregar el *vinagre* de vino tinto, las hierbas de olor y dejar cocinar por 10 min.
- Retirar del fuego y agregar el pulpo cortado
- Licuar 1 yema, *mostaza*, *jugo* de *limón*, aceite vegetal, aceite de olivo y *ajo*.
- Reservar

Montaje

- Cortar las mini chapatas por mitad y untar con el alioli en el pan y disponer el pulpo en escabeche, decorar con una brocheta de aceitunas y cebollitas en salmuera

Crostini de trucha ahumada

- Cortar la **trucha** ahumada
- Integrar miel, ralladura de *naranja* y *jugo* de *naranja*
- Verter la *marinada* sobre las lonjas de la *trucha* y dejar *marinar*
- Cortar los jitomatitos cherry en cuartos
- Mezclar el *requesón* con un poco de mezcal y *jugo* y ralladura de *naranja*
- Disponer el *tocino* sobre papel encerado, hornear hasta 10 min a 180°C hasta dejar crujiente, envolver y atorar con unos pinchos
- Cortar la baguete en rebanadas sesgadas y dejar tostar en el horno

Ensamble

- Colocar la *trucha marinada* sobre el crostini colocar el *tocino* con *requesón* y decorar con una flor de *cebollino* y colocar la ensaladita de jitomatitos cherry

Sandwich de gravlax de trucha

- Picar finamente el *eneldo*
- Mezclar el *eneldo*, sal y azúcar refinada en mayor cantidad de sal fina
- Disponer la *trucha* limpia del lado de la piel hacia abajo, cubrir con la mezcla de azúcar con sal, colocar del lado de la carne la otra *trucha* con el lado de la piel hacia arriba, colocar un cartón cubierto de aluminio y encima algo de peso
- Reposar en refrigeración por 12 hrs
- Cortar los higos en rebanadas delgadas

- Cortar finamente el *chile* de agua, *arándanos*, *jengibre* rallado, azúcar morena y *vinagre* de vino blanco
- Llevar a cocción y agregar las láminas de *higo*, espolvorear con sal y pimienta y dejar cocinar hasta reducir
- Retirar la piel de la *trucha*, cortar en lonjas y reservar

Ensamble

- Cortar el pan en rebanadas
- Disponer de manera intercaladas las lonjas gravlax de *trucha*, *chutney* de higos y decorar con algunas hojas verdes y flores comestibles

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-pulpo-crostini-de-trucha-ahumada-sandwich-de-gravlax-de-trucha