Tortino di blini e brócoli (Mini tortilla de blini y brócoli)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Blini

Leche: 500 cc
Azucar: 30 grs.
Huevos: 3 Unidades
Yogurt Natural: 50 g
Harina integral: 120 Cantidad necesaria
Manteca: Cantidad necesaria
Harina: 500 grs.
Levadura de cerveza: 35 grs.
Sal y Pimienta: A gusto

Relleno

Brócoli: 350 g
Cebolla: 1/2 Unidad
Queso Crema: 200 grs.
Panceta: 150 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Manteca: 1 cda.
Zucchini: 200 g

Salsa

Azucar: 50 grs.
Extracto de tomates: 100 g
Vino Tinto: 350 cc
Laurel: 2 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Canela: 1 Ramas

Varios

Albahaca morada: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pimienta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Blini

- Disuelva la *levadura* en un poco de leche tibia.
- En un bowl coloque las harinas, el yogurt natural, la sal, la pimienta, la leche, los huevos de a uno y la *levadura* disuelta.
- Mezcle hasta lograr una masa cremosa con buena consistente.
- Tapa con un film y deje descansar en la heladera por 30 minutos.
- En una sartén con *manteca* cocine los panqueques de ambos lados

Relleno

- Corte las flores de **brócoli** en trozos.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine el *brócoli* por unos minutos.
- Retire y pase por agua fría
- Corte la *panceta* en juliana.
- Corte la cáscara del *zucchini* en juliana
- Corte la *cebolla* de verdeo en juliana.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva, saltee la *panceta*, la *cebolla*, el *zucchini*, y el bróccoli.
- Condimente con sal y pimienta.
- Cocine durante algunos minutos.
- Coloque en un bowl y mezcle con el queso untable, sal y pimienta.

Salsa

- En una olla coloque el vino tinto, el azúcar, la canela, las hojas de *laurel*, sal, pimienta y extracto de *tomate*
- Deje *hervir*, baje el fuego y cocine la salsa durante 10 minutos.

Presentación

- En cada plato arme una torre intercalando los blinis con el relleno, rocíe con la salsa y decore con *albahaca* morada, aceite de oliva y pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortino-di-blini-e-brocoli-mini-tortilla-de-blini-y-brocoli