

Tortino di peperone con salsa de naranja

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Coulis de tomate y naranja

Jugo de Naranja: 1 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomates: 2 Unidades

Sabayon

Pimientos rojos: 2 Unidades

Crema de leche: 200 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Yemas: 2 Unidades

Gelatina: 2 cdita. de te

Vino Blanco: 1/2 Taza

Varios

Aceitunas negras descarozadas: 10 Unidades

Ajíes Colorados: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Coulis de tomate y naranja

- Pele y retire las semillas de los tomates.
- Coloque en una licuadora el *jugo* de naranjas junto con los tomates, sal y ¼ taza de aceite de oliva.

Sabayon

- Hidrate en agua las hojas de *gelatina*.

- Envuelva en papel aluminio previamente pintado con aceite de oliva los morrones y cocine en horno
- Una vez tiernos retire la piel y las semillas.
- Procese los pimientos con $\frac{1}{4}$ taza de aceite de oliva y pimienta.
- Bata la *crema* de leche casi a punto a $\frac{3}{4}$.
- Coloque las yemas en un recipiente junto con el vino blanco, lleve a baño maría y bata manualmente hasta espesar, retire
- Escurra las hojas de *gelatina* y agréguelas a las yemas, bata hasta disolverlas por completo
- Agregue luego los pimientos procesados junto con la *crema* de leche, mezcle.
- Reserve en la heladera durante 4 horas aproximadamente.

Armado

- Pique las aceitunas y los ajíes.
- Con la ayuda de dos cucharas forme quenelles con el sabayon.

Presentación

- Sobre la base de un plato forme un círculo con el coulis de *tomate* y **naranja**, encima coloque 2 keneles luego decore con aceitunas y ajíes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortino-di-peperone-con-salsa-de-naranja>