TAKE AWAY

Propuesta 1. Bocatas

área doce

CON LA RESISTENCIA

RECETAS

comercial REYVI

CON LA RESISTENCIA

BUN´N´ROLL DE AGUACATE Y TARTAR DE SALMÓN MARINADO

Bun´n´roll de Bridor	*4 unidades*
Rúcula	*80 gr.*
***Crema de aguacate:**	
Pulpa de aguacate	*200 gr.*
Zumo de limón	*20 gr.*
Aceite de oliva virgen extra	*20 gr.*
Sal y pimienta blanca	*c.s.*
***Salmón marinado:**	
Salmón fresco	*500 gr.*
Sal gruesa	*250 gr.*
Azúcar	*250 gr.*
***Tartar de salmón marinado:**	
Salmón marinado	*250 gr.*
Cebolleta fresca	*20 gr.*
Pepinillos en vinagre	*20 gr.*
Cebollino picado	*3 gr.*
Tabasco	*c.s.*
Aceite de oliva virgen extra	*20 gr.*

Para marinar el salmón lo cubrimos con la mezcla de sal y azúcar y lo dejamos en nevera durante 24 horas. Pasado este tiempo lo lavamos en agua fría, secamos y utilizamos o conservamos en aceite de oliva. Podemos acelerar el proceso de marinado envasando al vacío el salmón cubierto con sal y azúcar durante unas 3 horas.

Mientras marina el salmón preparamos la crema de aguacate triturando todos los ingredientes hasta obtener una textura fina. También cocemos el bun´n´roll que previamente habremos dejado unos 45-50 minutos a temperatura ambiente. Hornear a 170-180ºC durante unos 18 minutos.

Una vez marinado el salmón, lo picamos en dados pequeños y lo mezclamos con la cebolleta y el pepinillo picados muy finos. Finalmente aliñamos con el cebollino picado, Tabasco al gusto y aceite de oliva virgen extra. Rectificar de sal si fuera necesario.

Montaje: Abrimos el bun´n´roll a la mitad y cubrimos la parte inferior con crema de aguacate. Sobre ella disponemos el tartar de samón marinado y terminamos con un poco de rúcula y la parte superior del bun´n´roll.

Cantidades por ración:

-Bun´n´roll	80 gr.
-Crema de aguacate:	40 gr.
-Tartar de salmón:	50 gr.
-Rúcula:	5 gr.

PAN DE PITA CON CORDERO A BAJA TEMPERATURA Y TZATZIKI

Pan de pita 80 gr. de 3Delilrium	*4 unid.*
Hojas de lechuga variadas	*160 gr.*
Aceitunas negras sin hueso	*80 gr.*
***Cordero a baja temperatura:**	
Pierna de cordero	*600 gr.*
Sal	*c.s.*
***Tzatziki:**	
Pepino	*200 gr.*
Yogur griego	*200 gr.*
Menta fresca	*5 gr.*
Ajo picado	*5 gr.*
Zumo de limón	*15 gr.*
Aceite de oliva	*15 gr.*
Sal y pimienta negra	*c.s.*

Salamos la pierna de cordero, la envasamos al vacío y cocinamos a 70ºC durante 18 horas en un baño de agua con temperatura controlada. Enfriamos y reservamos.

Para el tzatziki pelamos y despepitamos el pepino y lo rallamos grueso. Salamos y dejamos escurrir en un colador para eliminar el líquido que suelta.
Mientras escurre, mezclamos el yogur griego con la menta y el ajo picados, el zumo de limón, sal y pimienta negra. Por último añadimos el pepino bien escurrido (presionando), mezclamos y dejamos reposar en nevera.

Para el montaje calentamos ligeramente el pan en la plancha u horno y lo abrimos por un extremo. Cortamos filetes finos de cordero que atemperamos ligeramente en el horno o salamandra y rellenamos con ellos el pan, alternado con unas hojas de lechuga, la salsa tzaziki y rodajas de aceitunas negras deshuesadas.

Cantidades por ración:

-Pan de pita	80 gr.
-Cordero a baja temperatura:	80 gr.
-Lechugas variadas:	40 gr.
-Aceitunas negras sin hueso:	20 gr.
-Salsa tzatziki:	60 gr.

SANWICH DE ENSALADILLA DE MARISCOS CON SALSA AMERICANA FRÍA

Pan de molde con semillas	*600 gr.*
Lechuga iceberg	*160 gr.*
Patata cocida	*150 gr.*
Zanahoria cocida	*90 gr.*
Guisantes cocidos	*100 gr.*
Huevo duro cocido	*80 gr.*
Gambón argentino pelado y cocido	*150 gr.*

***Salsa americana fría:**

Mayonesa	*200 gr.*
Ketchup	*30 gr.*
Zumo de naranja	*20 gr.*
Tabasco	*c.s.*
Brandy o whisky	*10 gr.*

Para la salsa americana fría mezclamos todos los ingredientes y reservamos.
Cocemos los ingredientes de la ensaladilla (patata, zanahoria, guisantes y huevo) y los picamos en dados pequeños.
Pelamos los gambones y les retiramos el intestino antes de cocerlos en abundante agua con sal durante unos segundos. Picamos de un tamaño similar al del resto de ingredientes y los añadimos a la ensaladilla.
Aliñamos la mezcla con un poco de salsa y reservamos.

Para montar el sándwich, untamos dos rebanadas de pan con salsa por una de sus caras. Sobre una de las rebanadas colocamos un poco de lechuga iceberg en juliana fina y cubrimos con una generosa capa de ensaladilla, coronamos con más lechuga y terminamos colocando la otra rebanada de pan.
Presionamos ligeramente para dar forma al sanwich y cortamos en diagonal para obtener dos triángulos iguales.

Cantidades por ración:

-Pan de molde(2 rebanadas):	120 gr.
-Ensaladilla de marisco:	100 gr.
-Salsa americana fría	40 gr.
-Lechuga iceberg	40 gr.

Descubre éstas y más recetas en nuestro canal de YouTube

https://www.youtube.com/channel/UCLsWSo1trppnHYWsyxukNPw