

FOCACACCIA

ENTRAÑA, GÍRGOLAS Y CHIMI

PROFESORA FLORENCIA FRENKEL



@COCINEROSPATAGONICOS
WHATSAPP +54 9 299 535-6311

FOCACCIA



INGREDIENTES

- 480 g de almidón de maíz
- 60 g de harina de arroz
- 60 g de harina de garbanzo
- 12 g de goma xántica
- 12 g de sal
- 10 g de levadura seca
- 10 g de azúcar
- 20 cc de aceite de oliva
- 720 cc de agua

TOPPINGS

- 30 g de aceitunas negras descaroizadas, cortadas en ruedas
- 100 g de tomate triturado
- Romero fresco, cantidad necesaria
- 3 dientes de ajo picados
- 30 cc de aceite de girasol u oliva

También se puede procesar el tomate junto con el ajo y el aceite y distribuir la preparación sobre la masa antes de la cocción.

PROCEDIMIENTO

Mezclar el almidón de maíz, la harina de arroz, la harina de garbanzo, la levadura seca, el azúcar y la goma xántica.

Incorporar el aceite de oliva y el agua. Integrar con un batidor manual hasta obtener una masa blanda, de consistencia casi líquida. Continuar trabajando la preparación hasta obtener una masa suave y sin grumos.

Colocar la masa en una placa, molde o asadera con bordes altos, previamente aceitada. Realizar dos o tres pliegues y distribuir la masa de manera uniforme, asegurándose de que llegue a todos los rincones de la placa.

Cubrir y dejar leudar en un lugar cálido hasta que duplique su volumen.

Nota: La preparación también puede realizarse en batidora.

COCCIÓN

Colocar los toppings sobre la masa y llevar a horno precalentado a 190–200 °C durante aproximadamente 25 a 30 minutos.

Retirar del horno y colocar sobre una rejilla para enfriar.



MAYONESA DE CHIMI

MAYONESA

- 200 g de mayonesa
- 100 g de queso crema

CHIMICHURRI

- 10 g de ajo picado
- 5 g de orégano
- 5 g de ají molido
- 100 cc de aceite
- 10 g de perejil picado
- 40 cc de vinagre
- 10 g de sal gruesa
- 40 cc de agua

PROCEDIMIENTO

CHIMICHURRI

Realizar una salmuera mezclando la sal gruesa con el agua en un frasco de vidrio.

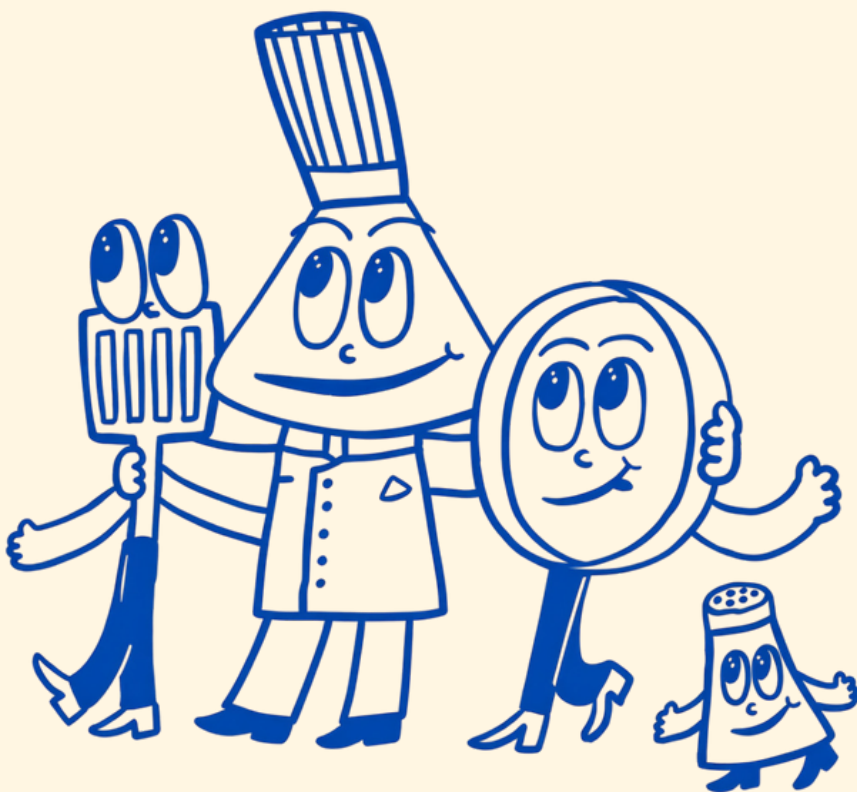
Agregar el ajo, el orégano, el ají molido, el aceite, el perejil y el vinagre. Mezclar bien y reservar.

Nota: Para obtener un mejor sabor, se recomienda preparar el chimichurri entre 12 y 24 horas antes de utilizarlo.

Mayonesa de chimi

Mezclar la mayonesa con el queso crema hasta obtener una preparación homogénea.

Agregar el chimichurri de a poco, ajustando la cantidad según el sabor y la consistencia deseados.



SÁNDWICH DE ENTRAÑA

PARA LA ENTRAÑA

- 500 g de entraña
- 80 cc de aceite de oliva o girasol
- Ralladura y jugo de 1 limón
- 2 dientes de ajo, cortados en láminas

PARA LAS GÍRGOLAS

- 200 g de gírgolas
- 50 g de manteca
- 40 cc de aceite
- Sal, cantidad necesaria
- Pimienta, cantidad necesaria

PARA EL ARMADO

- 500 g de focaccia
- Mayonesa de chimi, cantidad necesaria
- Hojas verdes (rúcula, achicoria o lechuga), cantidad necesaria

PROCEDIMIENTO

• MARINADO DE LA ENTRAÑA

Limpiar la entraña y colocarla en un bowl junto con el aceite, el ajo, la ralladura de limón y unas gotas de jugo de limón. Tapar y reservar en la heladera durante 1 a 2 horas.

• GÍRGOLAS

Limpiar y cortar las gírgolas según su tamaño. Calentar una sartén y agregar la manteca y el aceite. Incorporar las gírgolas y saltear hasta que estén ligeramente doradas. Condimentar con sal y pimienta. Reservar.

• COCCIÓN DE LA ENTRAÑA

Calentar una sartén o plancha a fuego fuerte. Retirar la entraña del marinado y cocinar durante aproximadamente 4 a 5 minutos por lado, o hasta alcanzar el punto de cocción deseado. Salpimentar y retirar del fuego. Dejar reposar unos minutos antes de cortar.

• ARMADO

Cortar la focaccia en porciones del tamaño deseado y abrirla al medio.

Untar con mayonesa de chimi y colocar las hojas verdes. Cortar la entraña en tiras y disponerla sobre la focaccia. Incorporar las gírgolas salteadas y finalizar con un poco más de mayonesa de chimi. Servir inmediatamente.

