

TABA CHARCUTERA: PATE, JAMÓN SERRANO, QUESO PARMESANO & AJÍ RELLENO CON PRIETA

DISIDENTE CARIGNAN · MOURVEDRE · GARNACHA

4 porciones

1 hora

dificultad fácil

INGREDIENTES

- 1 paquete de jamón serrano
- 1 paquete de prietas
- 8 unidades de ají verde
- 1 paquete de aceitunas
- 200 g de panas de pollo
- 2 cucharadas de mantequilla
- ½ cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de mostaza en polvo
- ¼ taza de ron (50 ml)
- 2 cucharadas de aceite
- sal, pimienta y tomillo

PREPARACIÓN

1. Para los ajíes rellenos: abrir las prietas y sacarles la piel. Cocinarlas durante 5 minutos en un sartén, sin agregar aceite.

2. Abrir los ajíes por la parte del tallo, retirando nervadura y pepas con un cuchillo. Limpiar bien y lavar para sacar todas las pepas. Rellenar los ajíes con las prietas y hornear a 180 °C por 15 a 20 minutos o hasta que los ajíes tomen un color dorado.

3. Para el pate: cortar cebolla pluma y ajo en cubitos pequeños. Sofreírlos en un sartén durante 5 minutos y agregar las panas, mantener el fuego fuerte durante 5 minutos, salpimentar y agregar la mostaza en polvo y el ron. Cocinar hasta que se haya evaporado el alcohol, 2 minutos aprox.

4. Retirar del fuego y procesar las panitas calientes en una juguera, moliendo hasta lograr una consistencia de puré suave. Agregar la mantequilla y rectificar sabores. Agregar la mezcla en un molde con papel aluminio y dejar enfriando en el refrigerador por algunas horas.

5. Para el montaje: armar la tabla con todos los elementos. Acompañar con tostaditas.

