

MILHOJA DE CALABACÍN CON QUESO AL CARAMELO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** eva de la torre



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Se carameliza el azúcar con ayuda de solete, sino se gratina en el horno hasta que esté listo

Descripción:

Sencilla y sensacional combinación

Ingredientes para 2 personas :

- 5 tomates de rama
- 1 puerro grande
- 1/2 tarrina de paté a la pimienta
- 1 huevo cocido
- 2 calabacines
- Tiras de queso cremoso que funda bien, el que mas os guste
- 1 cucharada de miel
- un poco de azúcar morena
- aceite de oliva
- sal

Preparación:

Paso 1

Troceamos los tomates y los vamos friendo en un poco de aceite de oliva a fuego medio. Vamos machacando con la cuchara de madera. Lo pasamos por el chino para eliminar piel y pepitas. Aderezamos con sal y miel para la acidez a gusto siempre y reservamos. Sobrará tomate. Ponemos también el huevo a cocer.

Paso 2

Partimos el puerro en tiras longitudinales y lo picamos en una brunoise muy pequeña. Pochamos a fuego medio en una sartén. Cuando esté casi transparente añadimos 3 cucharadas del tomate y la media tarrina de paté, mezclamos y dejamos reducir. Cuando esté espeso y casi sin líquido añadimos el huevo muy picado. Reservamos hasta el montaje. Debe quedarnos espeso y jugoso para que tenga consistencia a la hora de montar la milhoja.

Paso 3

En una sartén muy caliente a fuego vivo añadimos unas gotitas de aceite de oliva y sal y vamos haciendo a la plancha el calabacín cortado en rodajas. El punto final de este plato se realiza con soplete, para quienes no tengáis, en vez de montar el plato directamente donde se vaya a servir lo pondremos en una bandeja antiadherente apta para el horno sobre la cual montaremos las milhojas para después gratinar y caramelizar el azúcar.

Paso 4

Vamos sacando las rodajas de calabacín y ayudándonos de un molde redondo comenzamos el montaje. Una capa de calabacín, relleno y otra capa de calabacín, sobre la cual ponemos unas tiras de queso y espolvoreamos azúcar moreno por encima. Aplicamos el soplete hasta que nos quede el queso fundido y el azúcar caramelizado. Servimos inmediatamente.