

Aspic de verdura mixta con aceite de pipas de calabaza y vinagre de manzana



Entrantes

Tipo de receta



60 Minutos

Preparación

4-5 horas



Media

Dificultad



Ingredientes para 6-12 personas

Variante 1

½ coliflor
½ brócoli
1 raíz de apio
½ colinabo (o rábano negro)
150 gr de zanahorias
150 gr de guisantes
¾ l de agua
9 hojas de gelatina
sal
eneldo fresco

Variante 2

500 gr de verdura mixta y verdura ácida (tipo chucrut)
1/8 l de caldo de verdura
sal
pimienta
4 hojas de gelatina

Variante 1: ½ coliflor ½ brócoli 1 raíz de apio ½ colinabo (o rábano negro) 150 gr de zanahorias 150 gr de guisantes ¾ l de agua 9 hojas de gelatina sal eneldo fresco
Variante 2: 500 gr de verdura mixta y verdura ácida (tipo chucrut) 1/8 l de caldo de verdura sal pimienta 4 hojas de gelatina
marinada: Aceite de pipas de calabaza Vinagre de mosto o de vino Sal y pimienta

Preparación

Limpiar la verdura, pelarla y cortarla en dados pequeños. Partir la coliflor y el brócoli en trozos. Cocer la verdura “al dente” en agua, escurrir e inmediatamente “asustarlas” con agua muy fría (apartar ¾ l del agua y conservarla). Sazonar la verdura con eneldo picado. Poner las hojas de gelatina en agua fría. Cubrir un molde rectangular con rollo de cocina transparente y rellenarlo con la verdura. Poner las hojas de gelatina en el agua de la verdura previamente apartada, ponerle sal y volver a cocerla poco tiempo y rociarla por encima de la verdura. Dejar enfriar, durante una noche, y no cortarla hasta que no se vayan a servir. Aliñar cada porción con la marinada de aceite de pipas de calabaza estirio, el vinagre, la sal y la pimienta y decorarlas a gusto con hierbas frescas, huevo duro, cebolla, etc...)

Sugerencia: para completar el plato unos panecillos de aceite de pipas de calabaza recién hechos

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Pixelmaker.at