Tartaleta con Provolone, Cherrys y Cebollitas Caramelizados. El sabor de la patagonia (parte II).

Os contaba la semana pasada la cantidad de cosas ricas que durante mi recorrido por tierras latino americanas había tenido ocasión de probar; pero además de poder comer en diferentes puntos de la Patagonia, el ir a bordo de una cuidad flotante te permite disfrutar de la gastronomía del mundo en general, recreada por los grandes cocineros que viajan a bordo contigo.

Así, he cenado con el glamour y sabor francés; despedido un convulso 2013 eligiendo el menú en una tablet comunicada directamente con la cocina más ecléctica, o recibido 2014 con un espectacular brunch al más puro estilo americano. Hasta las uvas pude comerme gracias a la gentileza de la amable tripulación que complació mi deseo de despedir el año como buena española, aunque sin campanadas.

Eso si, una vez llegados a tierra era obligatorio probar lo más típico de la

localidad.
los famosos «Chivitos» uruguayos que no son otra cosa que unos superbocadillos completicos de carne y veinte cosas más.
Parrilladas de carne, muchiiiiiisima carne asada, con «Chinchulines» (tripas de cordero a la brasa), precedidos siempre de una deliciosa ración de empanadillas y un par de provoletas de, las que como dicen los chilenos, comimos «harto» y que fundidas con tomate y cebolla o simplemente asadas terminaban creando guerra en la mesa por quedarse con el último trozo.
Mi propuesta culinaria de hoy tiene pues al queso provolone como ingrediente principal a modo de guiño y tras presentaros el plato os dejo el resto de las fotos de los lugares maravillosos que vi, a los que, aunque será difícil, espero volver algún día.
Aquí tenéis la receta. espero que os guste.
Besos.

«Tartaletas con Provolone, Cherrys y Cebollitas Caramelizados».
Ingredientes (para 6 Personas):

Para Las Cebollitas Caramelizadas (receta versionada de el blog de garbancita)
– 12 cebollitas Francesas.
– 25 gr. de Mantequilla sin Sal.
– Media cucharadita de Sal del Himalaya.
– 2 Cucharadas de Sirope de Ágave.
– 1 Cucharada de Salsa de Soja.
– 1 Cucharada de Vinagre de Módena.
– Medio Vasito de Vino «Palo Cortao».
– Medio Vaso de Agua.
– Una Hoja de Papel de Horno.

Pelamos las cebollitas, quitando la piel y la primera capa también y las colocamos en el fondo de una ollita procurando que tengan espacio entre ellas. Les añadimos la sal, la soja, el sirope de ágave, la mantequilla y el agua, procurando que no se cubran por completo. Recortamos el papel haciendo un círculo ligeramente mayor que el diámetro de la olla y le hacemos un agujerito en el centro; cubrimos las cebollitas con el papel y las ponemos a fuego medio durante unos 15/20 minutos, hasta que estén tiernas (lo comprobamos pinchándolas con un cuchillito) retiramos entonces el papel y agregamos el vino y el vinagre, cocinando hasta que reduzcan los jugos casi por completo y volteando las cebollitas de vez en cuando para que se impregnen por todas partes. Retiramos del fuego y reservamos.

Para los Cherrys Caramelizados

– 500 gr. de Tomates Cherry (Rojos y Amarillos) gentileza éstos de Fulgencio Spa.
– 5 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.
– Media cucharadita de Sal.
– 3 Cucharadas de Azúcar Moreno.
– Unas ramitas de Tomillo Fresco.
– 1 Cucharada de Vinagre de Módena.

Lavamos y secamos los tomatitos y los colocamos en el fondo de una bandeja de cristal especial para horno procurando que quede espacio entre ellos. Los regamos con el aceite de oliva, los salamos y le añadimos también el vinagre, procurando que todos tengan un poco por encima. los espolvoreamos con el azúcar y el tomillo lavado y picadito y los metemos al horno (precalentado a 180ºC) durante 35 minutos.

Movemos la fuente (con cuidado de no quemarnos) haciendo girar los tomatitos para que se impregnen del jugo, horneamos 5 minutos más y retiramos del horno. Reservamos.

Para las Tartaletas

– Una Lámina de masa para empanadas refrigerada (también la puedes hacer tu misma, estará más buena seguro pero te llevará más tiempo).
– 6 Cucharadas de Tomate Frito.
– 1 Cucharada de Aceite de Oliva Virgen Extra con Chile y Ají Molidos.
– Pimienta Negra Recién Molida.
– 1 Rodaja 8 200 gr.) de Queso Provolone con Orégano.
– Unas Hojas de Albahaca y Tomillo frescos para decorar.

Con una lámina de masa te saldrían 6 tartaletas de unos 9 cm. de diámetro. Yo he hecho dos tartaletas y el resto de la masa la he preparado en tiras, a modo de cocas alargadas. Tu eliges el formato que más te guste.

Bien, puedes cortar la masa y ajustarla a los moldes de tartaleta o cortarla en tiras y doblarles los bordes de los extremos estrechos y sellarlos con un tenedorcito como muestra la foto. Corta el queso en tiras finas y reserva. Ahora pon una cucharada de salsa de tomate en cada porción o fondo de la tartaleta y extiende hasta cubrir la superficie, espolvorea con la pimienta recién molida y hornea con el horno precalentado a 200ºC durante 20 minutos momento en el que se habrán empezado a dorar y las retiras entonces del horno (pero no lo apagues aún) para pasar a rellenarlas.

Coloca el queso sobre las tiras o tartaletas, sobre éste pones las cebollitas y los tomatitos caramelizados alternando los colores para que queden más vistosos. Riegas con un hilito del aceite con chile y ají molidos y horneas hasta que el queso esté fundido. Para servir decoras con unas hojitas de albahaca y tomillo frescos.

Tartaleta con Provolone
Cherrys y Cebollitas Caramelizados

Ya se lo que quiero

Tartaletas con Provolone
Cherrys y Cebollitas Caramelizados

Puerto Madryn (Argentina), El Paraiso de las Ballenas.

Puerto Madryn es el lugar al que las ballenas van a en época de cría. Por desgracia ellas se marcharon una semana antes de nuestra llegada y no pudimos ver ninguna . Centra su economía en el turismo enfocado al avistamiento de cetaceos, pingüinos, leones marinos y tienen una gran oferta de cursos de submarinismo.

PUNTA LOMA
Área Natural Protegida

LEON MARINO MACHO

LEONES MARINOS

A Bordo, Restaurante Qsine.

Cena de Fin de Año. Alta Tecnología en la mesa.

De la tablet a la mesa!!! genial.

No sin mis Uvas de la Suerte!!!

Recibiendo el Nuevo Año. El Brunch.

2014
El Brunch
Dia de Año Nuevo

No Sugar Added
Cream Puff

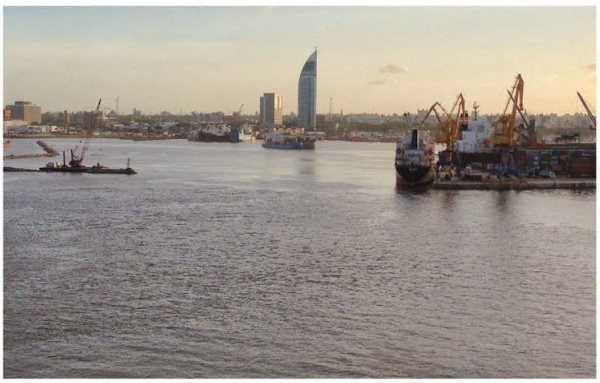
Punta del Este (Uruguay).

El Arte en la calle.

A bordo. French Dinner.

Montevideo. la dignidad del indígena.

Plaza
de la
Armada



MATE
y Futbol!!!!!!

URUGUAY
URUGUAY

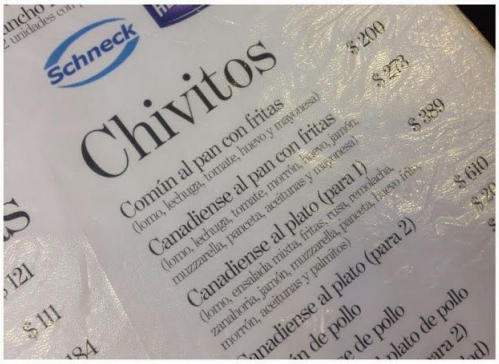
Monumentos al los Indios Charruas y a los colonos.

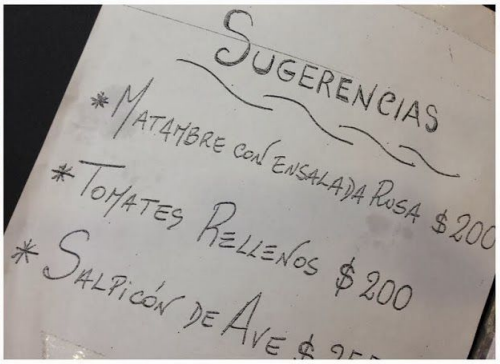
"China" Zorrilla

La Pasiva
CHIVITERÍA

menuda caña!!!!

La Pasiva
La Pasiva


Schneck
Chivitos
Común al pan con fritas $200
(lomo, lechuga, tomate, huevo y mayonesa)
Canadiense al pan con fritas $273
(lomo, lechuga, tomate, morrón, queso, jamón, muzzarella, panceta, aceitunas y mayonesa)
Canadiense al plato (para 1) $289
(lomo, ensalada mixta, fritas, rusa, remolacha, zanahoria, jamón, muzzarella, panceta, queso frito, morrón, aceitunas y palmitos)
Canadiense al plato (para 2) $610


SUGERENCIAS
*MATAMBRE CON ENSALADA ROSA $200
*TOMATES RELLENOS $200
*SALPICÓN DE AVE

Buenos Aires (Argentina). Europa al otro lado del charco.

Buenos Aires es un museo abierto. Impresiona.

Área financiera.

Un vecindario de lujo

El Café más antiguo de América.

Cuna del tango porteño (aunque el tango es de origen Uruguayo)

el fútbol, su religión.

Tripas de cordero a la brasa.

Obligado espectáculo.

De vuelta a casa.

Hasta la vista!!!!