

ENTRADAS

SUPER SANDWICH



Ingredientes:

- 350 cc de agua tibia
- 6 gr de levadura seca
- Aceite de oliva
- 1 cucharada de azúcar
- 450 gr de harina
- Sal
- 500 g de tomates cherry
- 1/3 taza de Aceite De Oliva
- Sal de mar
- Pimienta
- 4 o 5 dientes de ajo pelados
- 5 o 6 ramas de eneldo fresco
- 4 cucharadas de vinagre balsámico
- 200g de queso parmesano rayado
- 1/2 taza de almendras laminadas
- 1/2 taza de aceitunas picadas
- Jugo de 1 limón
- Ralladura de 1 limón

Preparación

- PAN CIABATTA: En un recipiente poner 350 cm de agua tibia + 6 gr de levadura seca + 60 cc de aceite de oliva + 1 cucharada de azúcar + 450 gr de harina (ojalá harina de fuerza, sino que sea sin polvos de hornear) + 1 1/2 cucharadita de sal.
- Mezclar todo con una cuchara de palo, queda como un engrudo, muy pegoteado.



- Cubrir con un paño de cocina y dejar reposar 30 minutos.
- Pasado este tiempo, con las manos mojadas con agua, tomar uno de los lados de la masa y “estirlarla” para llevarla a cubrir el centro de la masa, haciendo un pliegue. Hacer lo mismo con los cuatro costados y dejar reposar 30 minutos más.
- Repetir el proceso 2 veces más (3 veces en total).
- Precalentar el horno durante 20 o 25 minutos a 200 grados.
- Terminado el último leudado poner harina en la mesa y dar vuelta el recipiente. Espolvorear un poco más de harina sobre la masa.
- Cortar rectángulos del tamaño que quieras tus ciabattas.
- Poner los panes en la bandeja del horno, cubierta con papel encerado.
- Poner la bandeja en el centro del horno precalentado y poner 6 hielos en el “suelo” del horno para genera vapor durante la cocción. Cocinar por 20 o 25 minutos.
- DIP DE TOMATES CHERRYS: Poner en una fuente que pueda ir al Horno 500 g de tomates cherry + 1/3 taza de aceite de oliva + sal de mar y pimienta al gusto + 4 o 5 dientes de ajo pelados +5 o 6 ramas de eneldo fresco de [@mijardinsecreto_cl](#) + 4 cucharadas de vinagre balsámico.
- Llevar al horno, a máxima temperatura, con Grill y cocinar hasta que los tomates empiecen a “chamuscarse”.
- Cuando estén bien asados, sacar del horno y agregar 200g de queso parmesano rayado + 1/2 taza de almendras laminadas + 1/3 de taza de aceite de oliva + 1/2 taza de aceitunas picadas (la que más te guste) + el jugo de 1 limón + ralladura de 1 limón + sal y pimienta al gusto.
- Mezclar aplastando todo para que se unan los sabores y las texturas.

