



Perrito caliente de zanahoria con cebolla confitada y mayonesa de alcaparras

Receta de V-ZUG AG



Preparación	1 H
Tiempo de reposo	7 H 30 Min.
Tiempo de cocción	1 H
Unidad	10
Aparato	CombiSteamer V6000 45 a partir de 2021

Un perrito caliente repensado. Zanahorias glaseadas con cerveza, mayonesa de alcaparras frescas y cebolla picante confitada en un panecillo casero y crujiente.

Tangzhong

40 g Harina blanca
200 ml Agua

Masa

250 g Harina blanca
250 g Harina integral
2 Cucharadita Sal, (aprox. 12 g)
50 g Azúcar
220 ml Agua
50 g Margarina, troceado

Moldear

1 Cuchara sopera Agua
50 g Semillas y mezcla de semillas





Cebolla confitada

2 Cuchara sopera Aceite de oliva
400 g Cebollas rojas, cortado finamente
1 Diente de ajo, cortado finamente
2 Cuchara sopera Azúcar gelificante
100 ml vino tinto de Oporto
40 ml Vinagre de Módena
1 Cuchara sopera Jarabe de arce
4 Ramitas Tomillo, Hojas arrancadas
1 Chile rojo, sin semillas, finamente picada
1 Laurel
un poco Sal
un poco Pimienta

Mayonesa de alcaparras

250 g Mayonesa vegana
60 g Alcaparras, escurrido, finamente picado
1 Cuchara sopera Mostaza de Dijon
2 cm Rábano picante, rallado fino
un poco Sal
un poco Pimienta

Zanahorias estofadas

10 Zanahorias, (todos del mismo tamaño)
3 Cuchara sopera Aceite de oliva
½ Cucharadita Flor de sal
150 ml Cerveza negra
150 ml Caldo de verduras
½ Manojito Tomillo

Perro caliente

un poco Cebollas fritas





un poco Berro de rábano

Tangzhong

Mezclar la harina y el agua en una cacerola pequeña, llevar a ebullición a fuego medio sin dejar de remover, seguir cociendo a fuego lento durante unos 2 minutos hasta que se forme una mezcla cocida y pegajosa. Pasar la mezcla cocida a un cuenco, tapar y al menos durante 6 horas o toda la noche.

Masa

Mezclar la harina, el azúcar y la sal en el bol del robot de cocina, añadir la levadura y mezclar. Verter el agua, añadir la mantequilla y la mezcla cocida, amasar hasta obtener una masa suave y lisa durante unos 10 minutos utilizando los ganchos de amasar del robot de cocina. Formar una bola con la masa, colocarla en un cuenco ligeramente engrasado, taparla y dejarla fermentar a temperatura ambiente durante aprox. 1 hora hasta que doble su tamaño.

Moldear

Dividir la masa en 10 porciones de unos 100 g cada una. Formar un panecillo alargado para salchichas y untarlo con un poco de agua. Colocar la mezcla de semillas en un plato hondo, presionar el lado recubierto hasta la mitad en sentido longitudinal, después colocarlo en una bandeja de horno forrada con papel de hornear y dejarlo reposar a temperatura ambiente durante unos 30 minutos. Precalentar la cámara de cocción a 180 °C con HornoPanadero untado. Cortar los trozos de masa a lo largo, colocarlos en el interior del horno precalentado y hornearlos durante unos 20 minutos. Retirar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Horneado profesional untado (180 °C)

Acción

Horneado profesional untado 180 °C durante 20 Min.

Cebolla confitada

Poner el aceite en una sartén y calentarlo. Sofreír la cebolla y el ajo a fuego medio durante unos 5 minutos hasta que estén transparentes. Añadir el azúcar y fundir sin dejar de remover. Añadir el oporto y todos los ingredientes hasta la hoja de laurel inclusive, llevar a ebullición y cocer a fuego lento, removiendo de vez en cuando. Retirar la hoja de laurel, salpimentar, dejar enfriar y verter en una manga pastelera.

Mayonesa de alcaparras

Mezclar la mayonesa, las alcaparras, la mostaza y el rábano picante en un bol, salpimentar y verter en una manga pastelera.

Zanahorias estofadas





Colocar las zanahorias, el aceite de oliva y la flor de sal en una fuente para horno, mezclar. Colocar la lasaña en una parrilla en el interior del horno y cocer con aire caliente húmedo a 180 °C durante unos 45 minutos. Verter la cerveza, el caldo y el tomillo en una cacerola ancha y llevar a ebullición. Reducir el líquido hasta obtener una consistencia de jarabe. Retirar las zanahorias del horno, añadir las al líquido y glasearlas durante unos 3 minutos mientras se remueven.

Introducir los alimentos

Aire caliente 180 °C durante 45 Min.

Perro caliente

Cortar los panecillos a lo largo, colocar una zanahoria glaseada en cada uno, verter un poco de mayonesa de alcaparras y cebolla confitada en cada uno, cubrir con cebollas fritas y berros.

Accesorios

Bandeja

parrilla

molde apto para horno con una capacidad aproximada de 2 litros

