

GRILLED FLATBREAD WITH SPICY WHITE BEAN PURÉE, MUSHROOMS, KALE AND ITALIAN SAUSAGE (PAN PLANO A LA PARRILLA CON PURÉ DE FRIJOLES BLANCOS PICANTES, SETAS, COL RIZADA Y SALCHICHA ITALIANA.)



INGREDIENTES

PAN PLANO

- ½ oz. de levadura
- ¼ de taza de azúcar blanca
- ¼ de taza de leche, calentada
- 1 huevo
- 2 cucharaditas de sal
- 4 tazas de harina de pan
- ½ taza de harina de trigo integral, ligera
- 1 ¼ de taza de agua
- Aceite de oliva, para cepillar, para probar

TOPPING

- 450 grs de champiñones, cortados
- Sal y pimienta negra molida, a gusto
- 2 tazas de puré de frijoles blancos picantes (a continuación, la receta)
- Un manojo de kale, sin tallo y cortadas finamente.
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 2 cebollas rojas, peladas, cortadas en rodajas finas y caramelizadas.
- 450 grs de salchicha italiana, salteada
- 50 grs de queso pecorino, rallado fino

PURÉ DE FRIJOLES BLANCOS PICANTES

- 1 taza de alubias, escurridos y enjuagados (se reserva el líquido)
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 cucharada de salsa Sriracha
- ½ taza de agua
- ½ taza de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra molida

INSTRUCCIONES

PARA EL PAN:

- En un tazón mediano, mezclar la levadura, el azúcar y la leche caliente y dejar que la levadura florezca. Mezclar el resto de los ingredientes y añadir el agua; combinar y amasar bien hasta obtener una masa suave. Manténgala aparte durante 1 hora en un lugar cálido.
- Dividir la masa en porciones de 110 grs y darles forma de pelotas de tenis.
- Cepillar un poco de aceite de oliva sobre cada bowla de masa y cubrirla con un trozo de tela durante al menos 15 minutos.
- Aplanar cada bowla de masa como un panqueque, tirando y golpeando con ambas manos; extenderla hasta aproximadamente medio centímetro de ancho. Cepillar con aceite de oliva y asar a la parrilla por ambos lados hasta que se cocine.

PARA COCINAR LOS HONGOS:

- En una sartén grande y caliente, agregue un poco de aceite de oliva, los hongos, sal y pimienta y saltee hasta que estén suaves y comiencen a tomar color. Retirar y enfriar.

PURÉ DE FRIJOLES BLANCOS PICANTES:

- Hacer un puré con los frijoles en un procesador de alimentos con el ajo, la salsa sriracha y el agua reservada para hacer un puré suave y untable; agregar más aceite si es necesario para que el puré sea tan suave como la mantequilla de maní. Sazonar con sal y pimienta y transferirlo a un tazón para mezclar.

PARA MONTAR:

- Después de que el pan plano se haya cocinado, esparcir un poco de puré de frijoles blancos sobre el pan caliente. Colocar el kale en un bowl y mezclar con el aceite de oliva y el zumo de limón; dejar reposar durante 3 minutos. Esparcir las cebollas rojas caramelizadas sobre cada uno de los panes planos, y luego cubrir con los hongos salteados. Espolvorear el kale sobre cada pan plano, y luego cubrir con la salchicha cocida; espolvorear con el queso rallado.
- Para servir: Hornear de nuevo a 180°C durante 5 minutos, retirar y servir.