Bavaroise de queso con hongos y puerros



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 200 cc
Curry: A gusto
Mascarpone: 200 grs.
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Bebida sugerida

Prosecco Spumante:

Hongos salteados

Tomillo: A gusto
Echalotte: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 30 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Portobellos: 250 grs.

Opcional

Perejil:

Puerros y zanahorias

Sal y Pimienta: A gusto
Zanahorias: 2 Unidades
Limon: ¼ Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Aceite de Nuez: 45 cc
Puerros: 3 Unidades

Salsa

Sal y Pimienta: A gusto
Zanahorias: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 50 cc
Ciboulette: A gusto
Limon: ½ Unidad

Varios

Manteca: Cantidad necesaria
Semillas de sésamo: 30 g

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle el queso mascarpone, el *curry* y los huevos.
- Incorpore la leche, sal y pimienta.
- Rellene moldes para flan individuales previamente enmantecados.
- Cocine a baño Maria en el horno precalentado a 180º C durante 25 a 30 minutos aproximadamente.
- Deje enfriar antes de servir.

Hongos salteados

- Elimine el pie de los **hongos** y filetee.
- Pique finamente la échalote.
- Desgrane el *tomillo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la échalote y los *hongos* rápidamente.
- Condimente con sal, pimienta y *tomillo*.

Puerros y zanahorias

- Corte los puerros y las zanahorias en fina juliana.
- En una *cacerola* con abundante agua salada hirviendo blanquee la juliana de puerros y *zanahoria*
- Exprima el *limón*.
- En un bowl emulsione el aceite de nuez, sal, pimienta, *jugo* de *limón*.
- Agregue la verdura colada.
- Tueste ligeramente las semillas de *sésamo* en una sartén caliente y reserve.

Salsa

- Pele las zanahorias, corte en trozos y cocine al vapor.
- Exprima el *limón*.
- Pique el *ciboulette*.
- Procese las zanahorias con aceite de oliva, el *jugo* de *limón*, sal, pimienta y *ciboulette*.
- Agregue agua de cocción hasta alcanzar la consistencia deseada.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de *hongos*, desmolde un bavaroise encima.
- Cubra con una porción de *puerro* y *zanahoria*.
- Espolvoree con las semillas de *sésamo* tostadas.

- Rocíe los bordes con la salsa de *zanahoria*.
- Decore con hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bavaroise-de-queso-con-hongos-y-puerros