Champiñones en bolsa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lata de morrones: 1 Unidad
Espinacas congeladas/paquete chico: 1 Unidad
Huevo: 4 Unidad
Harina 0000: 200 g

Relleno

Puerro: 1 Unidad
Champignones: 250 g
Crema de leche: 50 cc
Ciboulette: 1 Taza
Jamón cocido: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 50 g

Salsa

Crema: 200 cc
Ciboulette: 1 Taza
Queso rallado: 100 g

Preparación de la Receta

- Licuar los morrones y las espinacas por separado, con agua, cada uno, de manera de obtener dos salsas bien líquidas
- Una colorada y otra verde
- En un bol colocar 2 huevos, ½ taza de *harina* y la salsa colorada y así obtener la masa para hacer crêpes colorados
- Mezclar bien
- En otro bol, poner también, 2 huevos, la *harina* y en este caso la salsa verde para obtener la masa para crêpes verdes
- También mezclar bien.
- Teniendo así las masas, hacer las crêpes verdes y coloradas en una sartén de teflón o de hierro con un poco de *manteca*

- Una vez hechas las crêpes mantenerlas cubiertas con un repasador
- Reservar

Relleno

Para el relleno

- *Saltear* los champiñones con un poco de *manteca*, la sal, la pimentar, agregar el *jamón cocido* cortado en tiritas, el queso rallado, el *ciboulette* picada y un poco de *crema* de leche.
- Rellenar las crêpes en forma de paquete o bolsa y atar la parte superior con un hilo hecho con una rama de *puerro* cortada fina y pasada ½ minuto por agua hirviendo.

Salsa

- Poner a reducir *crema* de leche, el *ciboulette* picado bien fino y queso rallado.

Presentación

- Servir en un plato o bandeja, la salsa de *crema* y queso por debajo y encima las bolsitas rellenas con champiñones, *jamón* y queso.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/champinones-en-bolsa