Cinturón de pasta Philo relleno con hongos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cinturón de pasta Philo

Masa Philo: 300 g

Manteca clarificada: Cantidad necesaria

Relleno

Sal y pimienta negra:
Leche descremada: 10 cc
Huevos: 6 Unidades
Shitakes secos hidratados: 20 g
Trufa negra: 1 Unidad
Perejil picado: 15 g
Ajo picado: 2 Dientes
Morillas: 20 g
Hongos de pino secos hidratados: 20 g

Preparación de la Receta

- Coloque dos hojas de pasta philo, corte en tiras y pinte con *manteca* clarificada.
- Forre los aros de metal, previamente pintados con *manteca* clarificada con las tiras de pasta philo.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque los aros de metal.
- Lleve al horno precalentado a 180° por 8 minutos aproximadamente.
- Retire los cinturones de masa philo de los aros de metal y reserve.

Revuelto

- Seque los **hongos** y corte en cuartos.
- Corte la trufa negra en cubos pequeños.
- En un bowl coloque los *hongos*, agregue los huevos, la leche, sal, pimienta, la trufa, el *perejil* y el *ajo* picado, mezcle y reserve.

- En una sartén rociada con aceite de oliva, cocine el revuelto a fuego suave con la ayuda de una espátula.

Presentación

- En un plato coloque los cinturones de pasta philo y encima el revuelto de *hongos*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cinturon-de-pasta-philo-relleno-con-hongos