

# Coulibac

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Armado

**Sal:** A gusto

**Crêpes:** 4 Unidades

**Limon:** ½ Unidad

**Huevos:** 2 Unidades

**Filetes de lenguado:** 4 Unidades

### Arroz blanco

**Sal:** A gusto

**Queso Crema:** 1 cda.

**Arroz:** 200 grs.

### Bebida sugerida

**Cava Gran Reserva 1994:**

### Duxelle de champignones

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ajo:** 1 Diente

**Portobellos:** 250 grs.

**Perejil:** 1 cda.

**Manteca:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

### Espinacas

**Pan Lactal:** 1 Rodaja

**Nuez Moscada:** A gusto

**Queso rallado:** 3 cdas.

**Ajo:** 1 Diente

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Espinaca:** 1 Paquete

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Queso Crema:** 50 grs.

## Huevos duros

**Huevos:** 6 Unidades

**Agua:** Cantidad necesaria

## Masa de brioche

**Huevos:** 8 Unidades

**Agua:** 30 cc

**Manteca:** 500 g

**Sal:** Una pizca

**Levadura:** 50 grs.

**Azucar:** 4 cdas.

**Harina:** 1 k

## Salsa

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Limon:** ½ Unidad

**Crema de leche:** 400 cc

**Perejil:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

### Duxelle de champignones

- Pique finamente el *ajo* y el *perejil*.
- Corte los *hongos* en cubos pequeños
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee el *ajo* con los *hongos*.
- Condimente con sal, pimienta y el *perejil*.
- Deje enfriar antes de usar.

### Arroz blanco

- Cocine el *arroz* con el agua salada hirviendo durante 20 minutos.
- Mezcle con el queso *crema*.

### Huevos duros

- Cocine los huevos durante 8 minutos, deje enfriar en el agua.
- Pele y pique.

### Espinacas

- Recorte la corteza del pan y procese
- Pique el *ajo*.
- Corte las espinacas en fina juliana.

- En una sartén con aceite de oliva saltee rápidamente la *espinaca* y el *ajo* picado.
- Condimente con sal y nuez moscada.
- Procese la *espinaca* con el queso *crema*, el queso rallado, sal y pimienta.
- Agregue la miga de pan.

## Masa de brioche

- Disuelva la *levadura* con agua tibia.
- Forme una corona con la *harina*, en el centro disponga los huevos, la sal, el azúcar y *levadura*.
- Comience a tomar la masa del centro hacia los bordes hasta formar un bollo de masa lisa.
- Integre la *manteca* y deje reposar en la heladera durante 8 horas.

## Armado

- Bata ligeramente los huevos.
- Corte los filetes de lenguado al medio a lo largo.
- Exprima el *limón*.
- Estire la masa con un palote hasta formar un rectángulo y acomode sobre una lámina de papel *manteca*.
- Pincele la masa con *huevo* batido.
- Extienda el extremo de la masa con las crêpes, encima distribuya el lenguado, sal y *jugo* de *limón*.
- Unte las crêpes con la *espinaca*, encima coloque la *duxelle* de champignones.
- Sobre los champignones distribuya el *arroz* y finalmente los huevos duros picados.
- Recorte los excesos de masa y pincele con *huevo* batido el borde libre de masa.
- Enrolle con la ayuda del papel, selle los bordes y pincele la superficie con *huevo* batido.
- Forme dos orificios en la masa con la ayuda del mango de una cuchara de madera e introduzca en cada uno una chimenea de papel aluminio.
- Cocine en el horno precalentado 180° C durante 35 a 40 minutos aproximadamente.

## Salsa

- Bata ligeramente la *crema*.
- Exprima el *limón*.
- Pique el *perejil*.
- Lleve la *crema* a hervor con el *jugo* de *limón*.
- Condimente con sal, pimienta y el *perejil*.

## Presentación

- Sirva una porción salsa en la base de un plato, encima una *rodaja* de coulibiac.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/coulibac>