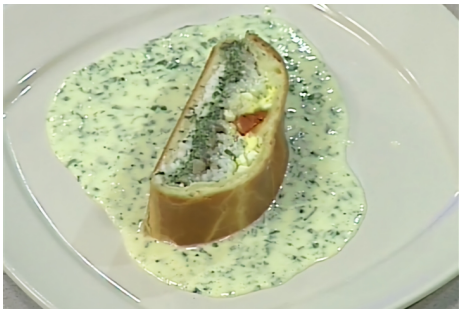
Coulibac

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 180º 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