

# Coulibiac y mini brioche rellenas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Brioche salada

**Manteca:** 300 g

**Leche:** Cantidad necesaria

**Huevos:** 10 Unidades

**Sal:** 22 g

**Extracto De Malta:** 10 g

**Azucar:** 50 grs.

**Harina 0000:** 1 k

**Levadura:** 40 grs.

### Coulibiac

**Espinaca:** 1 Paquete

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Champiñones:** 300 g

**Huevo duro picado:** 6 Unidades

**Quinoa:** 50 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Salmón rosado:** 1 Penca

### Salsa

**Aceitunas negras descarozadas:** 1 cda.

**Crema de leche:** 250 grs.

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Brioche salada

- Coloque todos los ingredientes menos la *manteca* sobre la mesada y amase hasta integrarlos durante 20 minutos aproximadamente, luego incorpore de a poco la *manteca* y siga amasando hasta obtener una textura lisa. Deje levar la masa durante 1 hora en un lugar

calido. Transcurrido el tiempo de reposo desgasifique la masa aplastándola con la palma de las manos y dóblela a la mitad, déjela reposar nuevamente durante 2 horas en la heladera.

## Coulibiac

- Forre con papel film un molde rectangular dejando suficiente sobrante en los bordes.
- Filetee los champiñones, colóquelos en una fuente y sazone con sal, pimienta y aceite de oliva. Cocínelos en horno precalentado durante 5 minutos.
- Pique los huevos duros y sazone con sal y pimienta.
- Corte el *salmón* de la medida del molde y sazone con sal y pimienta.
- Coloque la *quinoa* en una *cacerola* y cubra con el doble de agua, lleve a fuego y cocine durante 20 minutos.

## Salsa

- Coloque en una *cacerola* la *crema* de leche junto con las aceitunas procesadas, una vez que rompa hervor sazone con sal y pimienta. Retire y reserve hasta el momento de utilizarla.

## Armado

- Para el coulibiac, coloque los huevos picados dentro del molde rectangular formando una base, luego cubra con hojas de *espinaca* crudas, encima disponga el *salmón*, luego los champiñones y una capa de *quinoa*, cubra con el sobrante del papel film.
- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa, retírela de la heladera y estire con un palo de amasar dándole forma rectangular y con un espesor de 4mm.
- Quite el papel film de la superficie del molde y desmolde sobre la masa con mucho cuidado, pinte los bordes con *huevo* y envuelva el coulibiac con la masa, retire el excedente. Colóquelo sobre una placa con papel *manteca*.
- Con la masa restante forme pequeñas bolitas y acomode tres por molde previamente enmantecado una al lado de la otra, píntelas con *huevo* y cocine en horno precalentado a 170°C durante 15 minutos aproximadamente.
- Forme dos pequeños conos con papel aluminio y clávelos en los dos extremos del coulibiac para que salga el vapor, por ultimo pinte con *huevo* batido y espolvoree con *quinoa* cruda. Cocine en horno precalentado a 180°C durante 40 minutos aproximadamente.
- Corte el coulibiac en porciones.
- Desmolde las mini brioche.

## Presentación

- Presente las porciones en una fuente y salsee con la salsa.
- Acompañe con las mini brioche.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/coulibiac-y-mini-brioche-rellenas>