Coulibiac

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Salmón sin piel: 2 kilos

Masa

Azucar: 100 g
Huevos: 6 Unidades
Harina 0000: 1 kg
Manteca: 400 gr
Levadura en polvo: 10 g
Harina 000: 1/2 kg
Leche: 100 c.c.
Sal: 1 Cucharada

Relleno

Arroz pilaf: 2 ½ Tazas
Eneldo picado: 2 Cucharadas
Crêpes: 12 Unidades
Salsa Bechamel: 1 Taza
Sal: a gusto
Espinaca blanqueada: 250 g
Champignones: 250 g
Perejil picado: 2 Cucharada
Huevos duros: 5 Unidades

Preparación de la Receta

- Trabajar en batidora con gancho *harina* 0000 y la mitad de la *harina* 000, azúcar, *levadura* en polvo, leche, sal e ir agregando huevos de a uno sin dejar de amasar hasta unir.
- Agregar de a poco *manteca* pomada a medida que se vaya integrando.
- Bajar la masa a la mesada y trabajar con las manos sin amasar agregando *harina* si fuera necesario hasta unir bien. llevar a un bowl, tapar y una vez que duplique su volumen, desgasificar y volver a formar un bollo.
- Dejar levar.

Relleno

- Mezclar en un bowl *arroz* pilaf, salsa bechamel, *eneldo* y *perejil* picado y reservar.
- Picar los champignones y *saltear* en sartén con *manteca* hasta cocinar y secar bien la preparación, dejar enfriar y reservar.

Armado

- Estirar la masa con palote formando un rectàngulo.
- Pincelar con hueva la mitad de la masa estirada y cubrir la base pintada con crepes.
- Hacer un zòcalo en el centro de las crepes con el *arroz*
- *Condimentar* el *salmòn* con sal y acomodar sobre el *arroz*.
- Agregar sobre el *salmòn* las espinacas blanqueadas y picadas y sobre las espinacas los champignones reservados.
- Cortar los huevos duros en mitades y cubrir los champignones.
- Tapar con crepes, pincelar con *huevo* y cubrir con el resto de la masa de brioche estirada.
- Pintar con *huevo* la masa y llevar a horno a 180ª C por 50 minutos.
- Dejar entibiar y cortar en porciones

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/coulibiac