Croissant de Setas y Hongos Crujientes



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Cebolla Morada: 1 unidad
Champiñones: 300 Gramos
Harina de trigo: 250 Gramos
Chile Chipotle: 2 Unidades
Orégano seco: 1 cda
Pimienta negra molida: c/n
Semillas de cilantro: 2 cdas
Tomate Cherry: 200 Gramos
Arúgula: 1 Atado
Cerveza oscura: 300 c.c.
Croissant: 2 Unidades
Limones: 4 Unidades
Mayonesa: 250 Gramos
Pepino: 1 unidad
Sal: c/n
Setas: 200 Gramos
Ajo: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortar por la mitad **hongos** y setas y reservar.
- Utilizar media taza de *harina* de trigo con semillas de *cilantro*, *orégano* seco y pimienta negra molida e incorporarles la cerveza oscura a modo de que quede una textura espesa.
- Reservar en el refrigerador por 15 minutos

Para la base del aderezo colocar en una sartén aceite de oliva

- Los chiles chipotles con todo y su *semilla* y tres dientes de *ajo*.
- Apagar y llevar a la molienda, para después añadirle la *mayonesa*
- En una olla con aceite sumergir los *hongos* con la mezcla que realizamos, primero meter los *hongos* en la *harina* de trigo y de ahí a la mezcla.
- Partir a la mitad de los pepinos y con ayuda de un pela papas sacar láminas para la elaboración de la ensalada.
- Cortar *cebolla* morada, trocear la *arúgula* y partir unos jitomates cherry.
- Incorporar sal, pimienta negra, aceite de oliva y *limón*
- Partir el croissant y untar el aderezo en la base.

- Colocar un poco de la ensalada y después los *hongos* y las setas, *cebolla* morada y más ensalada para darle altura y la *mayonesa* fortificada en la cara superior del pan.
- Tapar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croissant-de-setas-y-hongoscrujientes