Custard de hongos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Mascarpone: 200 grs.
Romero: A gusto
Hongos secos de pino: 50 g
Queso Parmesano: 100 grs.
Ajo: 1 Diente
Girgolas: 100 g
Aceite De Oliva: 30 cc
Perejil: 1 cda.

Bebida sugerida

Vino Cinsault Rosé:

Guarnición

Piñones: 20 g
Radicchio Rosso: 1 Planta
Ajo: 1 Diente
Agua: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Acelga: 1 Paquete

Masa

Manteca: 200 g
Sal: Una pizca
Harina 0000: 200 g
Cream cheese: 200 g

Varios

Aceite De Oliva: A gusto
Queso Parmesano: A gusto

Preparación de la Receta

- Hidrate los **hongos** en agua, cuele y pique groseramente.
- Filtre el agua donde hidrató los *hongos* a través de un lienzo.
- Filetee las gírgolas.
- Corte las cebollas en juliana.
- Pique finamente el *ajo* y el *perejil*.
- Desgrane el *romero*.
- En un bowl mezcle los huevos, el mascarpone, el *perejil*, sal y pimienta.
- Reserve.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue las cebollas.
- Incorpore las gírgolas y saltee.
- Agregue los *hongos*, remueva bien y cocine durante 2 minutos.
- Añada el *ajo* picado, una taza del *jugo* de *hongos* y deje reducir.
- Deje enfriar los *hongos* y mezcle con la liga de huevos y el *romero*.

Masa

- Mezcle la *harina*, la sal, la *manteca* fría y el queso frío en una procesadora hasta formar una masa granulada.
- Envuelva en papel film y deje reposar en la heladera durante 1 hora.

Armado

- Corte el queso parmesano en láminas finas.
- Estire la masa sobre la mesada enharinada hasta formar un disco.
- Cubra un molde para tarta enmantecado y pinche la superficie con un tenedor.
- Vierta el relleno en la tarta y cubra con las láminas de parmesano.
- Cocine en el horno precalentado a 180º C durante 30 a 35 minutos aproximadamente.

Guarnición

- Separe las hojas de acelga de las pencas.
- Corte las pencas de acelga en trozos regulares y blanquee en abundante agua salada hirviendo durante 3 minutos.
- Corte el radicchio y las hojas de acelga en juliana.
- Pique el *ajo*.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva saltee el *ajo* picado, el radicchio y las pencas de acelga coladas.
- Incorpore las hojas de acelga, sal, pimienta, los piñones y saltee durante 3 minutos.

Presentación

- Sirva una porción de tarta en el centro de un plato, encima sirva la *guarnición*.
- Rocíe los bordes del plato con aceite de oliva y láminas de parmesano.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/custard-de-hongos