Ensalada templada de hongos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de ajo

Ajo: 2 Cabezas
Aceite De Oliva: 500 cc

Aderezo

Sal: A gusto
Vinagre de jerez: 1 cda.
Aceite de ajo: 50 cc
Jengibre: 1 cdita.

Brochettes de codornices

Aceite de ajo: 2 cdas.
Manteca: 50 g
Codornices: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Tandoori: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc

Hongos salteados

Tomillo: 1 cda.
Aceite de ajo: 2 cdas.
Manteca: 50 g
Portobellos: 250 grs.
Champignones de París: 250 g
Vino Blanco: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Girgolas: 250 g
Perejil: 1 cda.

Opcional

Jengibre raiz: ½ Unidad

Pan

Pan de campo: 1 Unidad
Romero: 1 cda.
Manteca: 100 g
Jengibre: 5 g
Tomillo: 1 cda.
Aceite de ajo: 2 cdas.
Perejil: 1 cda.

Varios

Rúcula bb: 300 g
Acedera bb: 300 g

Preparación de la Receta

Aceite de ajo

- Pele los dientes de *ajo* y disponga en una *cacerola* con el aceite.
- Cocine a fuego bajo durante 2 horas.

Brochette de codornices

- Corte las codornices por la mitad.
- Atraviese las dos mitades de codorniz en un *palillo* de brochette.
- Condimente con sal, pimienta y tandoori.
- En una sartén caliente la *manteca*, el aceite de oliva, el de *ajo* y las codornices durante 2 minutos.
- Termine la cocción en el horno precalentado a 200º C.

Pan

- Abra una tapa en la parte superior del pan y ahueque el interior.
- Corte la *manteca* en cubos.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Pique finamente las hierbas.
- Rellene con la *manteca*, aceite de *ajo*, el *jengibre* rallado y las hierbas picadas.
- Envuelva con papel aluminio y tueste en el horno caliente durante 5 minutos

Aderezo

- Pele y ralle el *jengibre*.
- En un bowl mezcle el aceite, la sal, el *jengibre* y el *vinagre*.
- Frote las hojas de las lechugas limpias con el aderezo.

Hongos salteados

- Corte el tallo de los **hongos** y filetee.
- Pique finamente el *perejil* y el *tomillo*.
- En una sartén con *manteca* y aceite de *ajo* caliente saltee rápidamente los *hongos*.
- Aromatice con las hierbas.
- Agregue el vino y deje evaporar.
- Salpimente.

Decoración

- Pele le *jengibre* con la ayuda de una cuchara y corte en finas láminas.
- Disponga las láminas de *jengibre* sobre un silpat y cocine el horno precalentado a 100º C hasta que se vean doradas.

Presentación

- En una fuente forme un colchón con las lechugas aderezadas.
- En el centro de las lechugas disponga el pan.
- En los bordes del pan pinche las brochettes de codornices.
- Rellene el pan con los *hongos* tibios.
- Esparza las láminas de *jengibre* encima de la ensalada.

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