elGourmet

Envuelto de hongos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ajo: 2 Dientes
Girgolas: 200 g
Masa Philo: 500 g
Perejil: 10 g
Champignones de París: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Portobellos: 200 grs.
Shiitake: 200 g
Aceite De Oliva: 30 cc

Aderezo

Sal: A gusto
Aceto balsámico: 15 cc
Aceite de trufas: 45 cc

Ensalada

Sal y Pimienta: A gusto
Echalottes: 4 Unidades
Papines: 350 g
Cebollas perla: 200 g
Aceite De Oliva: 30 cc

Manteca clarificada

Manteca: 300 g

Preparación de la Receta

- Corte los **hongos** en láminas.
- Pique finamente el *ajo* y el *perejil*.
- En una sartén aparte con aceite de oliva saltee el *ajo* con los *hongos*
- Salpimiente.

- Retire del fuego y agregue el *perejil*

Manteca clarificada

- Corte la *manteca* en dados pequeños
- Derrita la *manteca* en una sartén a fuego lento
- Retire la sartén del fuego y deje reposar por 3 minutos mientras remueve la espuma
- Cuele a través de un *tamiz* revestido con un *cedazo*
- Reserve en la heladera

Armado

- Corte las láminas de masa philo en rectángulos de 30 x 40 cm.
- Forme 4 capas de masa philo pincelando cada lámina con la *manteca* clarificada.
- Emprolije los bordes y disponga el salteado de *hongos* en un extremo.
- Cierre los laterales hacia adentro y enrolle.
- Pincele la superficie del arrollado, disponga sobre una placa pincelada con *manteca* y cocine en el horno.
- Corte al medio.

Ensalada

- Corte las échalotes en dos.
- Lave los papines y corte al medio.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las cebollas, las échalotes y los papines.
- Salpimente.

Aderezo

- En un bowl mezcle el aceto, la sal y el aceite.
- Mezcle con los papines y cebollas.

Presentación

- Sirva medio envuelto en el costado de un plato y encima de éste el otro envuelto, en el costado la ensalada de papas y cebollas.

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