Farfalle con salsa de champaña y portobellos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Albahaca frita

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Albahaca: 100 g

Galletas de jamón serrano

Jamón serrano: 100 g

Hongos salteados

Portobello: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Echalottes: 3 Unidades

Perejil: 2 cdas.

Masa

Harina: 300 grs.
Huevos: 3 Unidades
Portobellos secos: 1/4 Taza

Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa

Champagne: 1 y 1/2 Tazas
Cebolla: 1 Unidad
Manteca: 3 cdas.
Queso Fontina rallado: 100 g
Leche: 1 Taza

Harina de trigo: 60 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 1 Taza

Preparación de la Receta

Masa

- Procese los *hongos* portobelo hasta lograr un polvo.
- En un bowl mezcle la *harina*, los huevos, el aceite de oliva y el polvo de *hongos* portobello tamizado
- Arme la masa, tape con un papel film y deje descansar por 30 minutos.
- En la mesada enharinada estire la masa y pásela por una máquina de pastas, estire hasta lograr una masa fina y rectangular.
- Corte la masa en rectángulos y apriete el centro para formar los farfalle o moñitos.
- Deje secar por 1 hora en una placa enharinada.
- En una olla con abundante agua salada cocine los farfalle al dente.

Hongos salteados

- Pele y corte los echalotes en cubos pequeños.
- Corte los *hongos* portobellos en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva, rehogue los echalotes, agregue los *hongos* y el *perejil* picado.
- Condimente con sal y pimienta.
- En el momento de servir añada la pasta y saltee por unos segundos.

Crema de champaña

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En una olla coloque la *manteca* a derretir y agregue la *cebolla* a rehogar.
- Agregue la *harina* de trigo poco a poco hasta obtener un pasta homogénea
- Añada la champaña, de a poco sin dejar de revolver para evitar que se formen grumos.
- Deje reducir hasta que sólo quede 1/2 taza de líquido
- Agregue la leche, la *crema* de leche, el queso fontina rallado, sal y pimienta
- Cocine a fuego bajo hasta que esté espeso.

Albahaca frita

- Lave y seque bien las hojas de *albahaca*.
- En una olla con aceite caliente fría las hojas de *albahaca*.
- Retire sobre papel absorbente.

Galletas de jamón serrano

- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque las *fetas* de *jamón*, cubra con otra *plancha* de silicona y lleve al horno a 100° por 1 ½ hora.
- Retire y reserve.

Presentación

- En la base de un plato coloque la *crema* de champaña, encima la pasta salteada con los *hongos*
- Decore con la galleta de *jamón* serrano y la *albahaca* frita.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/farfalle-con-salsa-de-champana-y-portobellos