Feuilletés aux deux champignones et poulet



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa de hojaldre: 600 g
Huevo: 1 Unidad

Relleno

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Puerro: 1 Unidad
Salsa de soja: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Nueces: 50 g
Crema de leche: 100 cc
Hongos Pleurots: 250 g
Tomillo rama pequeña: 1 Unidad
Agua: 1 cda.
Manteca: 50 g
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Portobellos: 250 grs.
Aceite De Oliva: 30 cc

Salsa

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Tomates Perita: 2 Unidades
Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Elimine el tronco de los portobellos y filetee.
- Pique groseramente los pleurots.
- Corte el *pollo* en tiras finas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *pollo*.
- Salpimente y reserve.
- Pique la *cebolla* de verdeo, el *puerro* y el *ajo*.
- Pique groseramente las nueces.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva saltee la *cebolla* de verdeo, el *puerro* y el *ajo*.
- Incorpore los pleurots y luego los portobello.

- Añada agua y deje cocinar lentamente.
- Aromatice con el *tomillo*.
- Condimente con sal, pimienta y salsa de soja.
- Agregue la *crema* de leche, el *pollo* y las nueces.

Armado

- Estire la masa sobre la mesada enharinada hasta formar una lámina de 1 cm de grosor.
- Corte rectángulos de 10 x 6 cm aproximadamente.
- Disponga los rectángulos de masa sobre una platina humedecida con agua.
- Pincele la masa con *huevo* batido, realice cortes superficiales y cocine en el horno precalentado a 180ºC.
- Abra los feuilleté al medio y rellene con la preparación de *hongos* y *pollo*.
- Cierre con la tapa de masa.

Salsa

- Pele los tomates y corte en *concassé*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee levemente los tomates
- Condimente con sal y reserve

Presentación

- Sirva una feuilleté rellena en el centro de un plato y al rededor los tomates.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/feuilletes-aux-deux-champignones-et-poulet