Galette de masa philo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Echalotes: 600 gr
Manteca: 20 gr
Queso mantecoso: 300 gr
Queso Azul: 150 gr
Sal y Pimienta:

Tomillo: 1 Ramita
Cebolla: 600 gr
Peras: 2
Nueces pecan: 100 gr

para la masa

Masa Philo: 1 Paquete
Manteca clarificada: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cortar los echalottes en cuartos y hornear con aceite de oliva, *tomillo*, sal, pimienta y unos cubos de *manteca*
- Reservar
- Colocar sobre una asadera del lado del revés, papel *manteca* y espolvorear *polenta*
- Estirar la masa filo sobre la placa, pincelar con *manteca* clarificada, montar otra lámina cruzada por arriba y volver a pincelar
- Repetir 3 o 4 veces más, siempre cruzando las masas
- Colocar en el centro de la base de masa philo, *cebolla* caramelizada, luego los echalottes cocidos y por último, el queso cremoso en trozos grandes
- Cerrar los bordes hacia adentro abullonándolos
- Cortar las peras en laminas y acomodarlas sobre el relleno
- Añadir queso azul y nueces pecan picadas
- Distribuir unos cubos de *manteca* y pintar con *manteca* clarificada los bordes
- Hornear a 180°C por 30 minutos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galette-de-masa-philo