

Hojaldre de mejillones y morillas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mantequilla de perejil

Manteca: 100 g

Perejil Crespo: 2 cda.

Ajo: 1/2 Diente

Polvo de Almendras: 1 cda.

Jugo de Limón: 1/2 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Ron: 30 cc

Moldes de hojaldre

Masa de hojaldre: 150 g

Yema: 1 Unidad

Agua: 1 cda.

Relleno de mejillones

Mejillones: 10 Unidades

Vino Blanco: 50 cc

Chile Guajillo: 1 Unidades

Echalotte: 50 g

Relleno de morillas

Caldo De Pollo: 50 cc

Echalotte: 50 g

Aceite De Oliva: 20 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Morillas: 100 g

Varios

Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

Moldes de hojaldre

- Bata la yema de *huevo* junto con el agua.
- En la mesada previamente enharinada estire la masa de **hojaldre** con un palo de amasar, corte la masa en cuadrados.
- Tome un cuadrado de masa, corte un cuadrado interno dejando un borde alrededor de 1 cm. Pinte con *huevo*, tome los bordes opuestos por las esquinas y pegue entrecruzando las esquinas opuestas logrando un borde contenedor, presione y vuelva a pintar con *huevo*.
- En una placa con papel *manteca* coloque los moldes de *hojaldre*. Pinte con *huevo*.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno y cocine durante 15 minutos. Retire, corte el centro y reserve.

Relleno de mejillones

- Limpie los mejillones con una esponja y agua.
- Pele y pique el *echalotte*.
- En una olla coloque los mejillones, el *echalotte* y el vino blanco. Tape la olla y deje cocinar hasta que los mejillones se abran.
- Retire las valvas, coloque en un bowl y reserve.

Mantequilla de perejil

- Pique el *perejil* crespo.
- Pele el *ajo* y aplaste con la hoja del cuchillo hasta lograr una pasta.
- En un bowl coloque la *manteca* blanda, la paste de *ajo*, el *perejil* picado y el polvo de almendras.
- Agregue el *ron*, el *jugo* de *limón*, sal y pimienta. Mezcle y reserve.

Armado

- Corte el *chile* guajillo previamente asado, con una tijera en aros.
- En una sartén coloque la *mantequilla* de *perejil* previamente reservada, las guindillas de *chile* guajillo y agregue los mejillones. Mezcle.

Relleno de morillas

- Retire el tallo de las morillas y corte en trozos.
- Pele y pique el *echalotte*.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue el *echalotte*, agregue las morillas, condimente con sal y pimienta.
- Añada el caldo de *pollo*. Deje reducir.

Presentación

- Pique el *perejil*.
- En un plato coloque el molde de *hojaldre*, rellene con las morillas y los mejillones.
- Decore con *perejil* picado y tape el molde de *hojaldre* con el centro de masa previamente reservado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hojaldre-de-mejillones-y-morillas>