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 180º.
- 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