# Mil hojas de gírgolas y tomates con papas crocantes y ensalada de aromas



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Queso Parmesano**: 100 grs.
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Tomates redondos**: 6 Unidades
**Aceite De Oliva**: 30 cc
**Ajo**: 4 Dientes
**Manteca**: 50 g
**Gírgolas medianas**: 20 Unidades
**Panceta en fetas**: 250 g

### Arrollado

**Curry**: 50 A gusto

### Guarnición I

**Papas medianas**: 500 g
**Aceite**: Cantidad necesaria

### Guarnición II

**Sal**: A gusto
**Radicchio Rosso**: 1 Planta
**Orégano**: 20 g
**Pulpa de mango**: 30 g
**Aceite De Oliva**: 50 cc
**Rúcula**: 1 Paquete
**Menta atado**: 50 g
**Ciboulette**: 20 g
**Limon**: 1/2 Unidad
**Lechuga morada**: 1 Planta

### Salsa

**Sal y Pimienta**: 100 A gusto

# Preparación de la Receta

- En una sartén antiadherente dore las *fetas* de *panceta* hasta que queden crocantes.
- Escurra sobre papel absorbente.
- Reserve.
- Ralle el parmesano con la parte gruesa del rallador.
- En una sartén antiadherente disponga pequeñas porciones de queso y forme tuiles.
- Cocine las dos caras hasta que se vean crocantes.
- Reserve
- Corte los *hongos* a la mitad en sentido longitudinal.
- En una sartén con *manteca* saltee los *hongos*
- Condimente con sal y pimienta.
- Reserve
- Pique el *ajo*.
- Corte los tomates en rebanadas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los tomates con el *ajo*.
- Reserve

## Guarnición I

- Pele y corte las papas en rodajas finas con la ayuda de una mandolina.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

## Guarnición II

- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle el *jugo* de *limón* con la pulpa de mango y la sal.
- Emulsione con el aceite.
- Mezcle con las hojas verdes.

## Presentación

- En el centro de un plato intercale tres *rebanada* de *hongos* con tres de tomates, la *panceta* crocante y las tuiles de queso.
- A los costados las papas y la ensalada.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/mil-hojas-de-girgolas-y-tomates-con-papas-crocantes-y-ensalada-de-aromas**