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