

# 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.
- Escorra 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.
- Escorra 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>