Milhojas de hongos con pesto de flores duendes



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla de verdeo: 8 Unidades
Portobello: 16 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Hongos lactarios: 16 Unidades
Bondiola de cerdo: 400 g
Hongos secos: 20 g
Azafrán en hebras: ¼ cdita.
Comino: A gusto
Ajo: 1 Diente
Agua: Cantidad necesaria
Girgolas: 16 Unidades

Mozzarella de tipo búfala marinada

Sal: A gusto
Laurel: 1 Hoja
Aceite De Oliva: 1 cda.
Ajo: 2 Dientes
Mozzarella tipo búfala: 250 g
Pimienta Negra: A gusto

Pasta de hongos y flores

Ajo: 1 Diente
Castañas de caju: 100 g
Aceite De Oliva: 100 cc
Perejil: 1 cda.
Flores comestibles: 2 Unidades
Limon: ½ Unidad
Tallos de hongos reservados:

Preparación de la Receta

- Corte las cabezas de los **hongos** Portobello en discos parejos y reserve los tallos.
- Retire el tallo de las gírgolas y los *hongos* lactarios.
- Reserve los tallos.
- Pique finamente el *ajo*.
- Hidrate los *hongos* secos en agua caliente durante 1 hora.

- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las gírgolas y los *hongos* lacatrios.
- Incorpore las cebollas de verdeo y continúe la cocción.
- En una sartén entibie 50 cc de aceite de oliva con el *azafrán*, sal y pimienta.
- Reserve en un bowl.
- Agregue más aceite de oliva y dore los discos de *hongos* Portobello.
- Incorpore las gírgolas y los lactarios dorados.
- Condimente con el *ajo* picado y sal.
- Añada los *hongos* secos con un poco del agua de remojo y saltee.

Bondiola de cerdo

- Elimine los excedentes de grasa externa de la *bondiola* de *cerdo* y corte en *fetas* finas.
- En la *plancha* caliente con un poco de aceite de oliva selle las láminas de carne.
- Condimente con sal y *comino*.

Pasta de hongos y flores

- Pique el *ajo* y el *perejil*
- Exprima el *limón*.
- Pique groseramente los tallos de los *hongos* reservados y procese con el *jugo* de *limón* el *ajo* , el *perejil*, las castañas de *cajú* y el aceite de oliva.
- Agregue los pétalos de las flores y procese levemente.

Mozzarella de búfala

- Condimente el suero de la *mozzarella* con sal, *laurel*, *ajo*, aceite de oliva y deje *marinar* la *mozzarella* durante 24 horas.
- Corte la *mozzarella* en discos y condimente con pimienta negra recién molida.

Presentación

- En el centro de un plato forme una torre intercalando dos discos de *mozzarella*, con los *hongos*.
- En un costado sirva dos láminas de *bondiola*, encima las *cebolla* de verdeo y la pasta de *hongos*.
- Salsee los bordes con el aceite aromatizado con *azafrán*.
- Decore con flores comestibles.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milhojas-de-hongos-con-pesto-de-flores-duendes