Lista de ingredientes para la receta Pasteles de Hongos y Pollo con Salsa Holandesa Trufada

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra c/n
- Agua 1 Litro
- Boletus 200 Gramos
- Brotes de albahaca o similares c/n
- Cebolla 1 unidad
- Chalota 1 unidad
- Diente de ajo 1 unidad
- Hojas de pasta brick 12 Unidades
- Huevo 1 unidad
- Mantequilla fundida 80 Gramos
- Perejil fresco c/n
- Sal y Pimienta c/n
- Vino Blanco 100 miliitros
- Cuartos traseros de pollo 4 Unidades

Salsa holandesa trufada

- Aceite de trufa 1 Chorrito
- Yemas de huevo 4 Unidades
- Mantequilla clarificada 250 Gramos
- Sal c/n