

Paupiettes de carne y hongos de pinos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Guarnición

Papas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Lomo

Grasa: 2 cdas.

Lomo / Medallones: 8 Unidad

Crepinette: 1/2 k

Relleno

Perejil picado: 2 cdas.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pan de miga: 1 Rodajas

Cognac: 1 cda.

Cebolla picada: 1 Unidad

Ajo picado: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Hongos de pinos frescos: 8 Unidades

Jamón cocido: 4 Fetas

Preparación de la Receta

Relleno

- Lave los **hongos** varias veces y luego deje en remojo durante 10 horas.
- Pique los *hongos* groseramente.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee la *cebolla* unos minutos luego agregue los *hongos*, los ajos y el *perejil*

- Saltee durante 5 minutos e incorpore el cognac, flambee unos segundos y retire
- Condimente con sal y pimienta.
- Pique la *rodaja* de pan.
- Pique el *jamón*.
- Procese los *hongos* unos segundos, agregue el pan y el *jamón*, termine de procesar hasta lograr una pasta homogénea.

Lomo

- Golpee la carne con un martillo.
- Coloque sobre un repasador extendido la *crepinette* y otro repasador encima, seque aplastando suavemente con las manos
- Retire luego el repasador.

Guarnición

- En una olla con abundante agua y sal cocine las papas con piel.
- Pele las papas y corte en trozos.
- En una sartén con aceite de oliva caliente cocine las papas mientras hace el puré
- Agregue una cucharada de agua y bata con un batidor.
- Condimente con sal.

Armado

- Coloque sobre la *crepinette* los medallones de *lomo* dejando suficiente espacio entre uno y otro
- Con un cuchillo corte la *crepinette* en cuadrados, o sea, dejando resto a cada lado de los medallones
- Coloque en el centro de cada medallón una cucharada del relleno aplastándolo
- Condimente con sal y pimienta.
- Tome las cuatro puntas del cuadrado de la *crepinette*, ajuste de forma que aplaste la carne y forme bolsitas, enrolle el sobrante y retire.
- Proceda de la misma forma con el resto de los medallones de *lomo* formando los paupittes.
- En una sartén caliente con grasa cocine los paupittes de ambos lados.

Presentación

- Sirva en un plato un paupitte y acompañe con el puré.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/paupiettes-de-carne-y-hongos-de-pinos>