

Peceto relleno acompañado de hongos y cardos rebozados



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Pimienta: A gusto

Peceto: 1 Unidad

Ajo: 5 Dientes

Aceite: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Chorizo parrillero: 1 Unidad

Tomillo: Cantidad deseada

Para la salsa:

Puerro: 1 Unidad

Ajo:

Crema de leche: 300 g

Hinojo: 1 Bulbo

Sal:

Aceite De Oliva:

Brandy: 100 Ml.

Hongos/ champiñones en conserva: 2 Frasco

Pimienta:

Apio: 1 Rama

Para los cardos:

Huevo: 1 Unidad

Aceite:

Harina:

Sal:

Cardos: 1 Frasco

Pimienta:

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 180°C.

Para comenzar

- Hacemos un corte en forma de cruz en el centro del **peceto** para poder rellenarlo con el chorizo.
- Por otro lado, hacemos pequeños cortes en el exterior del *peceto* y le introducimos 3 dientes de *ajo* en láminas y ramitas de *tomillo*
- Salpimentamos e introducimos un palito en forma vertical para sujetar el chorizo donde se realizó el corte inicial.
- Luego, en una sartén muy caliente con un chorrito de aceite sellamos muy bien por todos los lados
- A continuación lo llevamos al horno dentro de una fuente tapada durante 40-45 minutos a 180°C.
- En la misma sartén donde hicimos el sellado, doramos 2 dientes de *ajo* en láminas, el *hinojo*, el *apio* y el *puerro* cortados en *brunoise*.
- Cuando estén dorados, desglasamos con un chorro de brandy
- Una vez que el alcohol se ha evaporado, añadimos los hongos/champiñones y la *crema*
- Salpimentamos y continuamos cocinamos a fuego bajo.
- Escurrimos muy bien los cardos, los pasamos por *harina* y luego por *huevo* batido salpimentado
- Los freímos en una sartén con aceite muy caliente y los reservamos.

Para el emplatado

- Servimos una *rodaja* de la carne, salsa y algunos cardos de *guarnición*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/peceto-relleno-acompanado-de-hongos-y-cardos-rebozados>