Pechuga de faisán rellena de morillas con flan de puerros y salteado de repollo uvas y panceta

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pechuga de faisán: 1 Unidad

Flan de puerros

Huevos: 4 Unidades
Manteca: 2 cdas.
Crema: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Puerros: 3 Unidades

Guarnición

Uvas: 8 Unidades
Manteca: 2 cdas.
Repollo: 1/2 Unidad
Panceta: 100 g

Mousseline

Blanco de ave: 1 Taza
Crema de leche: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto

Relleno

Sal y Pimienta: A gusto
Echalotte: 1 Unidad
Manteca: 1 cda.
Perejil picado: 1 cda.
Morillas: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Abra las pechugas en forma de libro.
- Coloque entre papel film y golpee para afinar.
- Reserve.

Mousseline

- Procese el blanco de ave con la *crema*.
- Condimente con sal y pimienta.

Relleno

- Pique las morillas y el *echalotte* en *brunoise*.
- En una sartén con *manteca* caliente, sude las morillas agregue el *echalotte* y condimente con sal y pimienta.
- Incorpore el *perejil* y retire del fuego

Flan de puerros

- En una sartén con *manteca* sude los puerros cortados en juliana y condimente con sal.
- Cuando estén tiernos agregue la *crema*, lleve a hervor y deje reducir.
- Coloque en un mixer, procese y reserve.
- Bata los huevos junto con sal y pimienta.
- Agregue la preparación reservada, tibia y mezcle.
- Coloque en moldes individuales de silicona.
- Cocine a baño maría en el horno a 160°C.

Guarnición

- Corte la **panceta** en bastones.
- Corte el **repollo** en juliana.
- Pele las uvas corte por la mitad y retire las semillas.
- En una sartén con *manteca* caliente, dore la *panceta*, agregue el *repollo* junto con la sal y la pimienta.
- Cuando este casi *cocido* agregue las uvas.

Armado

- Unte las pechugas reservadas con la Mousseline y acomode en uno de los extremos las morillas salteadas en forma de tubo.
- Enrolle y envuelva en papel film.
- En una olla con abundante agua a 85°C cocine, de 25 a 30 minutos aproximadamente

- Retire el papel film y corte en rodajas.

Presentación

- Sirva en un plato las rodajas de faisán rellenas junto con los flanes de *puerro* y el salteado de *repollo* y *panceta*
- Decore con *tomillo*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pechuga-de-faisan-rellena-de-morillas-con-flan-de-puerros-y-salteado-de-repollo-uvas-y-panceta