Pinchos de papa y lomo y tapas de hongos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pinchos de papa

Papas: ??3 Unidades
Aceite De Oliva: 1 Pocillo
Sal y Pimienta: A gusto

Relleno 1

Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Lomo: 150 g
Huevos de codorniz: 3 Unidades

Relleno 2

Girgolas: 100 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Panceta ahumada: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil: 1 cda.

Relleno 3

Queso Blanco: 100 g
Anchoas: 4 Filetes
Aceitunas verdes: 4 Unidades
Perejil picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

Pinchos de papa

- *Hervir* las papas en agua con sal, retirar enfriar y cortar en rodajas de medio cm.
- Calentar una sarten con aceite de oliva y dorarlas por ambos lados, salpimentar, reservar.

Relleno 1

- Cortar laminas finas de **lomo**, calentar una sarten con el aceite de oliva y cocinar las laminas de **lomo**, reservar, por otro lado calentar otra sarten con *manteca* y hacer los huevos.
- Sobre una *rodaja* de **papa** dorada poner una lamina de carne y el *huevo* por encima, servir.

Relleno 2

- *Dorar* las *panceta* en una sarten hasta que este crocante, reservar. cortar las gárgolas en laminas, calentar una sarten con aceite de oliva, agregar los **hongos**, *dorar* y terminar con *perejil*, salpimentar.
- Sobre una *rodaja* de pan dorada acomodar los *hongos* y un poco de *panceta* ahumada crocante por encima, servir.

Relleno 3

- Mezclar el queso *crema* con el *perejil*, poner sobre una *rodaja* de *papa* dorada un poco de queso *crema* y por encima una *aceituna* y un filet de *anchoa*, servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pinchos-de-papa-y-lomo-y-tapas-de-hongos