# Pionono Relleno de Paté de Hongos

Tiempo de preparación: 120 Min

## Ingredientes

### Armado

**Endivias**: 2 Unidades
**Hojas verdes**: c/n
**Tomates cherries**: 50 Gramos

### Paté de hongos

**Agar agar**: 7 Gramos
**Apio picado**: 40 Gramos
**Caldo de verduras**: 300 c.c.
**Cebolla de verdeo picada**: 50 Gramos
**Cebolla morada picada**: 50 Gramos
**Champiñones picados**: 225 Gramos
**Cognac**: 50 c.c.
**Dientes de ajo picado**: 2 Unidades
**Hongos portobellos picados**: 225 Gramos
**Perejil picado**: 2 cdas
**Puerro picado**: 20 Gramos
**Romero y tomillo**: c/n
**Zanahoria picada**: 40 Gramos

### Piono

**Azucar**: 60 grs
**Esencia De Vainilla**: c/n
**Harina integral**: 60 Gramos
**Huevos**: 330 Gramos
**Miel**: 30 Gramos
**Sal**: 5 Gramos

### Relleno

**Aceitunas negras picadas**: 150 Gramos
**Alcaparras**: 50 Gramos
**Espinaca**: 50 Gramos
**Mayonesa vegana**: 500 Gramos
**Morrón rojo asado**: 3 Unidades
**Huevo duro rallado**: 3 Unidades

# Preparación de la Receta

## Paté

- En una olla pequeña con aceite de oliva rehogar *zanahoria*, *cebolla* morada, *apio*, *ajo*, *cebolla* de verdeo, *tomillo* picado, *romero* picado, **hongos** portobellos, champignones y *perejil* por 5 minutos.
- Agregar un poco de caldo de verduras y dejar evaporar.
- Añadir cognac y evaporar el alcohol.
- Licuar la preparación con un poco de caldo hasta tener una mezcla bien lisa.
- Volver al fuego en otra *cacerola*, agregar *agar agar* hidratada con un chorro de caldo de verduras, mezclar hasta integrar y hacer *hervir* suavemente por 3 minutos.
- Pasar a un bowl y dejar en frío hasta tomar consistencia.

## Pionono

- Batir en batidora a punto letra huevos, azúcar integral, sal, miel y esencia de vainilla.
- Agregar *harina* integral tamizada e integrar de manera envolvente com espátula de goma.
- Colocar la mezcla en placa aceitada y con papel *manteca* aceitado y alisar con espátula la superficie.
- Cocinar en horno a 170° C por 10 minutos.

## Armado

- Untar el interior del pionono con una capa fina de *mayonesa* vegana.
- Por encima cubrir prolijamente con paté de *hongos* y agregar tiras de morrones asados, *huevo* duro rallado, *alcaparras*, aceitunas negras picadas y hojas de *espinaca*.
- Rociar con aceite de oliva, *condimentar* con sal, pimienta negra y con ayuda del papel *manteca* de la base enrollar el pionono ajustando el rollo y llevar a frío por 30 minutos.
- Cubrir prolijamente con *mayonesa* vegana y terminar decorando alrededor con tomates cherry y hojas

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pionono-relleno-de-pate-de-hongos**