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