

Pudding de puerros y hongos



Ingredientes

Para el pudding

Hongos secos: 20 g

Nuez Moscada: A gusto

Queso Parmesano Rallado: 50 g

Sal y Pimienta: A gusto

Pechuga de pollo: 300 g

Puerro: 5 Unidad

Claros: 120 grs.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Queso Crema: 120 grs.

Para la ensalada de endivias

Mostaza de Dijon: 1 cda.

Manzana verde: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Endivia: 3 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Limon: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para la ensalada

- Haga una vinagreta con una parte del *jugo de limón*, 1 cucharada de *mostaza*, sal, pimienta y 3 partes de aceite de oliva.
- Pele la *manzana* y córtela en juliana, combine con las hojas de endivia cortadas al bies y aderece con la vinagreta de *mostaza*.

Para la mousse

- Corte el *puerro* en rodajas y saltéelo en aceite de oliva, una vez tiernos añada los **hongos** picados previamente hidratados y cocine por 2 minutos más.
- Coloque en una procesadora el salteado de puerros junto con el *pollo* cortado en cubos, el queso rallado y las claras
- Procese.
- Incorpore el queso *crema* y procese nuevamente
- Rectifique los condimentos.
- Coloque la preparación en un molde de terrina previamente forrado con papel film y cocine en un horno precalentado a 150 C a baño maría
- Retire y reserve en la heladera.

Armado

- Sirva la terrina acompañada de la ensalada de endivias.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pudding-de-puerros-y-hongos>