

# Salteado de hongos con gazpacho de acedera y tatín de échalotes

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Gazpacho de acedera

**Sal:** A gusto

**Vinagre Blanco:** 30 cc

**Mandarinas:** 4 Unidades

**Hojas de acedera:** 200 g

**Pan Lactal:** 4 Rodajas

**Echalotte:** 1 Unidad

**Hielo:** A gusto

### Hongos salteados

**Fondo de cordero:** 100 cc

**Sal:** A gusto

**Miel:** 1 cda.

**Manteca:** 1 cda.

**Girgolas:** 100 g

**Shiitake:** 100 g

**Cognac:** Cantidad necesaria

**Funghi porcini:** 30 g

**Aceite de trufas:** 1 cdita.

**Morillas:** 50 g

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Pimienta Negra:** A gusto

### Tatín de échalotes

**Sal:** A gusto

**Masa de hojaldre:** 200 g

**Manteca:** 50 g

**Bayas de enebro:** 1 cda.

**Miel:** 25 cda.

**Echalotte:** 500 g

## Preparación de la Receta

## Tatín de échalotes

- Estire el *hojaldre* hasta obtener un disco del mismo diámetro de la sartén a utilizar y de 4 mm de espesor.
- Pele las échalotes y blanquee en abundante agua salada hirviendo durante 3 minutos.
- Corte las échalotes por la mitad o en cuartos si son muy grandes.
- En una sartén caliente derrita la *manteca* con las *bayas* de enebro y la miel.
- Acomode prolijamente las échalotes con la parte externa hacia abajo sobre la base de la sartén con la *manteca* derretida.
- Pinche la masa de *hojaldre* y cubra las échalotes.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 8 minutos aproximadamente.
- Desmolde sobre un plato de forma invertida.

## Hongos salteados

- Hidrate los porcini en el Cognac y cuele.
- Corte las morillas en rodajas.
- Corte las gírgolas y los shiitake en juliana.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva saltee los porcini.
- Incorpore el resto de los **hongos**, sal, pimienta, la miel y continúe la cocción durante 3 minutos.
- Agregue el fondo de *cordero* y deje reducir a fuego bajo.
- Aromatice con el aceite de trufas.

## Gazpacho de acedera

- Pique groseramente la échalote.
- Exprima las mandarinas.
- Elimine la corteza del pan y corte en cubos.
- Procese la **acedera** con la échalote, el *jugo* de *mandarina*, la miga de pan, el hielo, el *vinagre* y la sal.
- Sirva en recipientes individuales.

## Presentación

- En el costado de un plato sirva la tarta, al lado los *hongos* salteados.
- Acompañe con el **gazpacho** frío.
- Para la cocción de la tarta puede hacerlo en una sartén grande o bien en sartenes individuales y presentarlas directamente en ellas.
- Para la preparación del *gazpacho* si no consigue *acedera* puede reemplazarla por *rúcula* u hojas de *apio*
- Y si no desea utilizar mandarinas puede optar por *naranja* o *pomelo*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/salteado-de-hongos-con-gazpacho-de-acedera-y-tatin-de-echalotes>