Lista de ingredientes para la receta Salteado de hongos con gazpacho de acedera y tatín de échalotes

Gazpacho de acedera

- Sal A gusto
- Pan Lactal 4 Rodajas
- Vinagre Blanco 30 cc
- Echalotte 1 Unidad
- Mandarinas 4 Unidades
- Hielo A gusto
- Hojas de acedera 200 g

Hongos salteados

- Fondo de cordero 100 cc
- Sal A gusto
- Funghi porcini 30 g
- Miel 1 cda.
- Aceite de trufas 1 cdita.
- Manteca 1 cda.
- Morillas 50 g
- Girgolas 100 g
- Aceite De Oliva 1 cda.
- Shiitake 100 g
- Pimienta Negra A gusto
- Cognac Cantidad necesaria

Tatín de échalotes

- Sal A gusto
- Masa de hojaldre 200 g
- Miel 25 cda.
- Manteca 50 g
- Echalotte 500 g
- Bayas de enebro 1 cda.