

Tamales de pasta philo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Masa Philo: 4 Láminas

Achicoria: 120 g
Brotes de alfalfa: 180 g

Aceite verde

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Peperoncino: 1 Unidad

Perejil: 50 g

Relleno

Cilantro: 50 Cantidad necesaria
Hongos Portobello grandes: 6 Unidades
Queso de Cabra: 200 g
Cebolla Morada: 1 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Varios

Pimienta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Relleno

- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- Corte los *hongos* en láminas finas.
- En una sartén rociada con aceite de oliva coloque la *cebolla* a caramelizar con sal y pimienta
- Reserve

- En otra sartén rociada con aceite de oliva, saltee los *hongos*, al final de la cocción agregue el *cilantro*.
- En un bowl coloque la *cebolla* caramelizada, los *hongos* salteados y el queso de cabra, sal y pimienta, mezcle bien.

Armado

- Extienda sobre la mesada las hojas de masa philo y pinte con aceite de oliva.
- Arme los tamales, colocando el relleno en porciones y cerrando como si fueran paquetitos
- Coloque en una placa para horno con los extremos hacia abajo y pinte con aceite de oliva.
- Cocine en horno a 180° por 4 o 5 minutos hasta *dorar*.

Aceite verde

- Corte el peperonchino en láminas finas.
- En una olla con agua hirviendo salada blanquee el *perejil* por 20 segundos, retire pase por agua helada y escurra muy bien para retirar el exceso de agua.
- En una licuadora, coloque el *perejil* blanqueado y el peronchino, agregue aceite de oliva
- Procese, cuele y reserve

Presentación

- En la base de un plato haga una cama con la *achicoria* y el germen de alfalfa, encima coloque los tamales, rocíe con el aceite verde y termine con pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tamales-de-pasta-philo>