Tarta de Champignon, Nuez y Echalote



Tiempo de preparación: 360 Min

Ingredientes

Hojaldre

Agua: 225 cc
Manteca: 300 grs
Harina: 500 grs
Sal: 10 grs

Relleno

Champiñones y portobellos: 400 grs
Ajo: 1 Diente
Nueces: 50 grs
Echalotes: 6 Unidades
Perejil: 10 grs
Aceite De Oliva: c/n
Crema de leche: 50 grs
Manteca: 30 grs
Nueces caramelizadas: 50 grs
Panceta de bastones crocantes: 50 grs
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Hojaldre

- Trabajar en batidora con gancho *harina*, agua y sal hasta tomar la masa y formar un bollo de amasijo.
- Envolver con film y dejar reposar a temperatura ambiente 30 minutos.
- En un bol mezclar *manteca* pomada con *harina* hasta integrar el empaste.
- Extender sobre film y darle forma rectangular.
- Reservar en frío por 1 hora.
- Estirar el amasijo en un rectángulo de 30 x 40 y colocar el empaste en el centro.
- Encerrar el empaste con el amasijo y estirar de 2 cm de altura.

- Para la primera vuelta simple doblar en tercios superpuestos y dejar reposar 20 minutos en heladera.
- Estirar nuevamente de 2 cm y dar una vuelta doble doblando en cuartos superpuestos siempre colocando para estirar la abertura de las vueltas para la persona.

Para terminar la masa dar otra vuelta simple y una &uacute

- Ltima vuelta doble.
- Reservar en heladera.

Relleno

- *Saltear* en sartén con *manteca* y aceite de oliva echalottes en pluma.
- *Condimentar* con sal y rehogar hasta que estén tiernos.
- Agregar a la sartén 300 gramos de *hongos* fileteados, sal, *ajo* picado y cocinar.
- Llegar los echallotes y los *hongos* cocidos a un bol e incorporar *crema* de leche, *perejil* picado, pimienta y mezclar.
- Cortar los *hongos* restantes en láminas gruesas y reservar.

Armado

- Estirar el *hojaldre* reposado 5 mm de altura y cortar del tamaño del molde (cuadrado de 20 x 20 cm).
- Fonzar el molde y agregar el relleno.
- Incorporar por encima los *hongos* reservados y cocinar en horno a 180 °C por 35 minutos.
- Terminar con nueces caramelizadas y *panceta* crocante por encima.

Nueces Caramelizadas

- Hacer un *almibar* con agua y azúcar en partes iguales y dejar reposar las nueces por 8 horas en el *almibar*.
- Escurrir y cocinar sobre placa siliconada en horno suave hasta caramelizar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-champignon-nuez-y-echalote