Tarta de lomo y champiñones en masa de hojaldre



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Para el hojaldre:

Huevo: 1 Unidad

Plancha de hojaldre grande: 1 Unidad

Para el relleno:

Cebolla: 1 Unidad
Champiñones: 100 g
Lomo ibérico fresco u otro embutido: 300 g
Sal:
Shimeji blancos y marrones: 100 g
Vino fino: 200 Ml.

Crema de leche: 200 g
Ajo: 1 Diente
Pimienta:
Salsa de soja: 1 Chorrito
Aceite De Oliva:
Hongos: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En una sartén con aceite de oliva, doramos el *ajo* picado y la *cebolla* cortada en *brunoise*.
- A eso, le añadimos los champiñones cortados en láminas, los *hongos* cortados en juliana y las setas shimeji enteras
- Cuando esté todo cocinado, agregamos y desglasamos con el vino.
- Precalentamos el horno a 250ºC.
- Mientras tanto, cortamos la masa de **hojaldre** en forma de esfera con un cortador o con la ayuda de un plato
- A éstos les hacemos una marca con un cortante circular más pequeño en el centro, para que se eleven los bordes.
- A continuación, pintamos con *huevo* batido sólo el círculo exterior, pinchamos con un tenedor el círculo interior y llevamos al horno durante 10 minutos o hasta que se infle el
- *Hojaldre*.

- Cuando esté listo, presionamos suavemente el círculo interior del *hojaldre* para hundirlo y que quede de base.
- Agregamos salsa de soja y la *crema* a la mezcla de champiñones y *hongos* y cocinamos hasta que la *crema* reduzca a la mitad.
- Por otro lado, cortamos el **lomo** en juliana y lo sellamos rápidamente en una sartén muy caliente con un chorrito de aceite.
- Agregamos la carne a la salsa, salpimentamos y mezclamos.
- Colocamos la carne con la salsa en el círculo de *hojaldre*
- Servimos inmediatamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-lomo-y-champinones-en-masa-de-hojaldre