

# Tartine de pan de cebolla con hongos y panceta ahumada

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Pan

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Sal:** 25 g

**Cebolla Colorada:** 1/2 k

**Masa madre:** 300 g

**Harina de Centeno:** 50 g

**Agua:** 550 cc

**Harina 000:** 1 k

**Levadura:** 5 grs.

**Pimienta recién molida:** A gusto

### Relleno

**Panceta ahumada en fetas:** 150 g

**Huevos:** 6 Unidades

**Ciboulette picado:** 2 cdas.

**Escarola fina:** A gusto

**Perejil picado:** 1 cda.

**Hongos Portobello:** 200 grs.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ajo:** 1 Diente

**Girgolas:** 200 g

**Tomillo picado:** 1/2 cda.

## Preparación de la Receta

### Pan

- Pele las cebollas y córtelas en *brunoise*.
- En una placa con aceite de oliva disponga las cebollas, sazone con sal y pimienta y cocine en horno a 200°C durante aproximadamente 20 minutos. Una vez doradas retire y deje enfriar a temperatura ambiente.

- Vuelque sobre la mesada la *harina* común junto con la *harina* de *centeno*, realice un hueco en el centro y agregue sal, masa madre y *levadura*, incorpore el agua de a poco y comience a unir los ingredientes, amase durante 20 minutos y una vez que la masa esta completamente unida extiéndala con las manos, incorpore la **cebolla**, espolvoree con *harina* y amase nuevamente hasta que la **cebolla** quede integrada a la masa. Deje reposar en un lugar calido durante 1 hora.

## Relleno

- Corte la **panceta** en daditos.
- Corte las girgolas en tiras y los portobellos en láminas no muy finas.
- Pele y pique el diente de *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los **hongos**, luego incorpore el *ajo* y condimente con sal y pimienta.
- Coloque las hierbas picadas en un bowl y condimente con aceite de oliva, mezcle y reserve.
- En otra sartén caliente dore la *panceta*.
- Coloque los huevos en un bowl y bata hasta romper el ligue, condimente con sal, pimienta negra y espolvoree con *ciboulette* picado, mezcle y una vez dorada la *panceta* agregue los huevos, mezcle y cocine unos minutos más.

## Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa espolvoréela con *harina* y divida en trozos de 150 gramos, estírelos con las manos dando forma de pan y déjelos reposar durante 2 horas cubiertos con un paño y en un lugar calido.
- Espolvoree los panes con sal y cocínelos en horno precalentado a 200°C.
- Terminada la cocción de los panes déjelos enfriar y luego córtelos al medio.
- Disponga sobre una mitad de pan los huevos revueltos con *panceta* y los *hongos* y agregue hojas de escarola fina y por ultimo tape con la otra mitad de pan, proceda del mismo modo con el resto.

## Presentación

- Presente los tartines de pan de *cebolla* con *hongos* y *panceta* ahumada en una fuente y acompañe con las hierbas picadas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tartine-de-pan-de-cebolla-con-hongos-y-panceta-ahumada>