Timbal de Setas

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Aceite: 2 cdas
Huevo: 1 unidad
Sal: 1/2 cdta
Harina de trigo: 250 Gramos
Manteca: 90 Gramos

Relleno

Aceite De Oliva: c/n
Diente de ajo: 1 unidad
Huevo: 1 unidad
Queso Parmesano Rallado: 50 Gramos
Salsa Bechamel: c/n
Epazote: c/n
Pimienta Negra: c/n
Sal: c/n
Setas: 500 Gramos

Preparación de la Receta

- Untar un molde *redondo* y hondo con 25 gramos de *mantequilla* destinada a preparar la pasta y con un poco de *harina* se enharina para que no se pegue

Masa

- Hacer un volcán con la *harina* y la sal sobre la mesa
- Agregar la *manteca* en cubos pequeños dentro del cráter junto con el aceite y el *huevo*, amasar con las puntas de los dedos hasta integrar y formar un bollo liso.
- Colocar en un bowl, tapar y dejar reposar 15 minutos.

Relleno

- En sartén con aceite de oliva *saltear ajo* picado por 1 minutos, agregar las setas fileteadas, *epazote* picado y cocinar por 3 minutos, *condimentar* con sal, pimienta y reservar.
- Agregar a la salsa bechamel tibia el queso parmesano rallado, el *huevo* y mezclar.
- Mezclar las setas salteadas con la salsa bechamel hasta humectarlas y lograr un relleno cremoso espeso.

Armado

- Estirar la masa con palote de 3 mm y cortar con cortante circular de 5 cm de diámetro formando una rueda de 3 milímetros de espesor
- Forrar con los círculos de masa ligeramente superpuestos de manera concéntrica moldes tipo ramekin individuales hasta el borde superior de los moldes.
- Rellenar con la mezcla de setas y cubrir con más círculos de masa hasta cerrar por completo.
- Hornear a 175°C por 35 minutos.
- Desmoldar y servir fríos o calientes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/timbal-de-setas