

# Tostón con Paté de Hongos

Tiempo de preparación: 240 Min



## Ingredientes

**Palta:** 1 unidad

**Pan Brioche:** 2 Unidades

### Brócoli gratinados con salsa blanca vegana

**Aceite De Oliva:** c/n

**Brócoli cocido:** 100 Gramos

**Queso Parmesano:** c/n

**Salsa blanca vegana:** 200 Gramos

**Sal y Pimienta:** c/n

### Frutillas al aceto

**Aceto balsámico:** 100 c.c.

**Frutillas:** 200 Gramos

**Azúcar integral:** 50 Gramos

**Manteca:** c/n

**Granos de pimienta:** 1 cdtá

### Paté

**Agar-agar:** 7 Gramos

**Ajo picado:** 2 Unidades

**Apio picado:** 20 Gramos

**Caldo de verduras:** 300 Gramos

**Cebolla de verdeo picada:** 20 Gramos

**Cebolla morada picada:** 50 Gramos

**Champignones picados:** 150 Gramos

**Cognac:** 100 c.c.

**Lentejas cocidas:** 150 Gramos

**Perejil picado:** 10 Gramos

**Portobellos picados:** 150 Gramos

**Puerro picado:** 20 Gramos

**Romero:** c/n

**Tomillo:** c/n

**Zanahoria picada:** 40 Gramos

## Preparación de la Receta

## Paté

- En una cacerolita con aceite de oliva rehogar los **hongos**, *cebolla*, *cebolla* de verdeo, *ajo*, *apio*, *puerro* y *zanahoria* hasta que estén blandos.
- Incorporar las lentejas y cocinar por unos minutos más
- Agregar las hierbas y desglasar con cognac.
- Licuar la preparación con el caldo y llevar al fuego.
- Añadir agar-agar previamente hidratado en caldo
- Llevar a hervor por 3 minutos, retirar y colocar en molde de paté forrado con papel film.
- Llevar a frío hasta que endurezca.

## Brócoli gratinado

- Colocar el *brócoli* previamente *cocido* en una platina, colocar la salsa blanca y queso parmesano por encima.
- Llevar a horno hasta *gratinar*

## Frutillas al aceto

- En una sartén con una nuez de *manteca* *saltear* las frutillas y *dorar*.
- Agregar el aceto, el azúcar, granos de pimienta y cocinar unos minutos hasta caramelizar

## Armado

- En una grilla tostar de ambos lados las rodajas de brioche.
- Presentar sobre cada una una porción de paté acompañando con gajos de *palta*, *brócoli* ratinado y frutillas al aceto con su reducción.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/toston-con-pate-de-hongos>