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.
Azúcar integral: 50 Gramos
Frutillas: 200 Gramos
Granos de pimienta: 1 cdta
Manteca: c/n

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.
- Levar 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