

Vol au vent de mollejas y champiñones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Agua: Cantidad necesaria
Ciboulette picado: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Cabeza

Hongos salteados

Manteca: 5 cdas.
Girgolas: 500 g
Champignones: 1 k

Moldes de hojaldre para vol au vent

Huevo batido para pintar:
Agua: Cantidad necesaria

Salsa

Crema de leche: 1 L
Mostaza Colman: 2 cda.
Manteca: 2 cdas.
Mostaza de Dijon: 3 cdas.
Nuez Moscada: 1 Una pizca

Vino Blanco: 200 cc
Manteca: 2 cdas.
Mollejas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Masa de hojalde:

Cebolla: 1 Unidad
Ciboulette picado: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Jengibre: 1 cda.
Vino blanco seco: 150 cc

Preparación de la Receta

- En una olla con agua fría coloque las mollejas a cocinar por siete minutos, sin *pelar*

- Luego, retire la piel y corte en láminas.
- Pique el *ciboulette*
- Reserve.
- Pele los ajos
- En un procesador coloque los ajos con la mitad del vino blanco y agua.
- Procese hasta emulsionar.
- En una sartén con *manteca* coloque las mollejas, condimente con sal y pimienta
- Desglace con el vino blanco restante y deje evaporar el alcohol.
- Agregue 2 cucharadas de leche de *ajo* y el *ciboulette* picado.

Hongos salteados

- Corte los champiñones y las gírgolas en láminas.
- En una sartén con *manteca* saltee los champiñones y las gírgolas.
- Agregue sal y pimienta
- Mezcle bien.

Salsa

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños
- Pele el *jengibre* con una cuchara y ralle.
- Pique el *ciboulette*.
- Mezcle la *mostaza* de dijón y la *mostaza* colman con 50 cc de vino blanco
- En una *cacerola* con *manteca* rehogue la *cebolla*, condimente con sal y pimienta.
- Desglace con el resto del vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Agregue el *jengibre* y la *crema* de leche, deje espesar.
- Incorpore los *hongos* salteados y las mostazas diluidas con vino blanco.
- Añada la nuez moscada y el *ciboulette* picado.

Moldes de hojaldre para vol au vent

- Bata los huevos y mezcle con un poco de agua.
- Corte la masa de *hojaldre* en forma ovalada, pinte con *huevo*, coloque encima el borde de masa de *hojaldre*, vuelva a pintar con *huevo* y agregue otro borde, vuelva a pintar y pinche todo el molde con un tenedor.
- Arme de la misma manera moldes pequeños.
- Precaliente el horno a 200°.
- En una placa para horno previamente enmantecada coloque los moldes de *hojaldre*.
- Lleve al horno y cocine hasta *dorar*

Presentación

- En una fuente coloque los moldes de *hojaldre*, rellene los pequeños con las mollejas y el molde grande con la salsa con *hongos*