Vol-au-vent



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hojaldre: 300 g
Harina: Cantidad necesaria
Doradura:

Chips de ajo

Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Ajo: 4 Dientes

Crema de caracoles

Zanahoria: 150 g
Ajo: 15 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 300 cc
Caracoles de jardín: 25 Unidades
Perejil: 300 g
Cebolla: 150 g

Crocantes de perejil

Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Hojas de Perejil: 1 Tazas

Varios

Reducción de vino tinto: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Estire la masa de *hojaldre* y con un cortante circular de 3cm de diámetro aproximadamente corte la masa, luego en la mitad de estos realice en el centro otro círculo pequeño y al resto

de la mitad pinche con un tenedor, luego píntelos con doradura
- Coloque encima de los círculos enteros los que tienen el círculo central formando los vol-au-vent.
- Acomode en una placa y cocine en horno a 220ºC durante 15 minutos.

Crema de caracoles

- Pele las cebollas y las zanahorias, luego corte groseramente.
- En una olla con agua cocine las zanahorias junto con las cebollas y los caracoles partiendo desde agua fría, una vez que rompa el hervor sazone con sal y cocine durante 3 horas aproximadamente a fuego lento.
- Una vez cocidos retire el caracol de su balba.
- Pele los dientes de *ajo* y blanquéelos partiendo desde agua fría 5 veces
- Cada vez que rompa el hervor retire y blanquee nuevamente desde agua fría.
- Una vez blanqueados córtelos al medio y retire el brote.
- En una olla con agua hirviendo y sal blanquee las hojas de *perejil* durante 1 minuto, retire y coloque en un baño maría inversa.
- Con un mixer procese los dientes de *ajo* junto con las hojas de *perejil*.
- Coloque la *crema* de leche en una olla y agregue el puré de *ajo* con *perejil*, mezcle y lleve a fuego lento, sazone con sal y pimienta.

Chips de ajo

- Pele los dientes de *ajo* y blanquéelos partiendo desde agua fría 3 veces
- Cada vez que rompa el hervor retire y blanquee nuevamente desde agua fría.
- Luego córtelos en finas láminas.
- En una olla con aceite neutro caliente, a 110ºC, fría las laminas de *ajo* hasta dorarlos ligeramente.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Crocantes de perejil

- Lave y seque las hojas de *perejil*.
- En una olla con aceite neutro, a 110ºC, fría las hojas hasta que dejen de chillar
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Armado

- Una vez que la *crema* con *ajo* y *perejil* rompa el hervor añada los caracoles, mezcle y cocine durante 15 minutos más.

Presentación

- Dibuje sobre un plato una línea con la reducción de vino tinto, encima coloque un vol-au-vent y rellene el centro con la *crema* de caracoles y sobre esta acomode un caracol.
- Decore con chips de *ajo* y hojas crocantes de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vol-au-vent