

Champiñones en bolsitas

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

Aceite oliva

Sal

100 gr Queso - rallado

1 hoja/s Puerros

Pimienta negra

1 cucharadita/s Pimentón (Paprika)

250 ml Nata - Crema de leche

1 lata/s Pimiento - rojo

200 gr Jamón York (jamón cocido)

5 Huevos

2 taza/s Harina repostería

0,50 paquete/s Espinacas - congeladas

1 cucharada/s Cebollino

250 gr Champiñones

Tabasco

ELABORACIÓN

Esta receta es del Gato Dumas, anoche la probamos y vale la pena!!!

Mezclar en cada bol 2 huevos con dos cucharadas de harina. Agregar agua fría hasta obtener la densidad deseada.

Agregar espinaca en un bol y en el otro, morrones procesados. Cocinar las crepes en una sartén con muy poca manteca. Dejar que se enfríen.

En una sartén con mitad de manteca y mitad de aceite de oliva, transparentar las cebollas picadas. Agregar las cabezas de los champiñones fileteados, sal, pimienta, aceto balsámico, tabasco y jamón cocido cortado en tiritas. Dejar cocinar.

En una cacerola con agua hirviendo blanquear tiritas muy finas de hojas de puerro para hacer hilos.

En otra cacerola preparar la salsa con queso rallado, crema de leche y ciboulette picada. Cocinar.

Rellenar las crepes ya frías, cerrarlas y atarlas con los hilos de puerro.

Colocar la salsa sobre el plato y las bolsitas rellenas sobre ella.