

Creador: Monónimo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 6 hojas de pasta brick
- 600 g de brécol
- 1 diente de ajo
- 150 ml de leche
- 5 cucharadas de nata líquida
- 160 g de queso de untar
- 70 g de almendras fileteadas crudas
- 1 cucharada de sésamo
- 30 g de mantequilla
- 3 cucharadas de aceite
- Pimienta negra
- Sal

Preparación:

Paso 1

Lavar el brécol y cortar las ramas eliminando los tallos. Cocer en un cestillo al vapor hasta que estén al dente. Dejar enfriar y picar. Pelar y prensar el ajo. Sofreír en una sartén con el aceite y saltear ligeramente el brécol. Salpimentar y reservar. Tostar las almendras y el sésamo en una sartén con una cucharada de mantequilla hasta que empiece a tomar color. Añadir una pizca de sal. Mezclar en un cacito la crema de queso y la nata y batir vigorosamente con unas varillas metálicas. Poner al fuego. Incorporar poco a poco la leche. Templar la crema. Añadir las almendras y el sésamo y mantenerlo a fuego suave hasta que comience a espesar. Añadir la sal suficiente y retirar del fuego. Cubrir una fuente de horno con una lámina de pasta, cortarla o doblarla para ajustarla al tamaño del molde y pincelarla con mantequilla semilíquida. Rellenar con el brécol y alternar con otra capa de crema y queso. Separar con otra lámina de pasta hasta terminar los ingredientes vigilando que la última lámina sea de pasta brick. Pincelar la superficie con un poco de mantequilla e introducir en el horno precalentado a 180 °C. Calentar hasta que se dore ligeramente y espolvorear con semillas de sésamo.