

**Creador:** Daniel Olmedo M **Recetizador:** francisco salme



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

El confit lo venden en conserva.

## Descripción:

Originales saquitos de pasta brick rellena de hongos y pato, quedan genial como aperitivo y entrante.

## Ingredientes para 4 personas :

- 8 Láminas de pasta brick
- 150 gr. de Hongos
- 1 Confit de pato
- 50 gr. de Jamón serrano
- 1 Cebolla pequeña, cortada en cuadraditos
- 50 gr de Harina
- 1/2 de Leche
- 50 gr de Mantequilla
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Poner la mantequilla en una cazuela a fundir. Añadir la harina y rehogar cinco minutos. Añadir la leche y dejar cocer unos minutos.

### Paso 2

Picar y rehogar la cebolla en aceite de oliva. Añadir los hongos y rehogar. Pasados 5 minutos el jamón y a continuación el pato desmigado. Añadir esta mezcla a la besamel. Poner a punto de sal y enfriar.

### Paso 3

*Una vez tengamos la masa fría debemos rellenar la pasta brick o una pasta filo o de arroz.*

#### **Paso 4**

*Se puede freír o meter al horno, en todo caso debe quedar bien dorado. Se puede acompañar de una salsa de tomate o verduras.*