

Creador: Daniel Olmedo M **Recetizador:** Juan a. Calderon



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.