Pastel de champiñones

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 600 g de champiñones
- 12 ajos frescos
- 6 chalotas
- 200 g de pan
- Harina
- 4 huevos
- 25 g de mantequilla
- 1 cucharada de harina de maíz refinada
- 200 g de nata líquida
- Un chorrito de vino blanco
- Aceite de oliva virgen extra
- Agua
- Sal

Preparación:

Paso 1

Pica las chalotas y los ajos frescos y ponlos a pochar en una cazuela con un poco de aceite. Sazona. Limpia y pica los champiñones y añádelos. Rehógalos durante 10 minutos aproximadamente. Coge 3 cucharadas de la mezcla (reserva el resto) y colócalas en un cazo. Agrega un chorrito de vino blanco y dale un hervor para que se evapore el alcohol. Agrega un poco de agua y deja reducir durante 10 minutos. Tritura, cuela y liga la salsa con un poco de harina de maíz refinada diluida en agua. Espolvoréala con perejil picado y resérvala. Corta el pan en rebanadas finas, extiéndelas sobre la placa del horno y tuéstalas. Reserva. Casca los huevos en un bol y bátelos con una pizca de sal. Añade la nata líquida y el resto de la mezcla de champiñones, ajos y chalotas. Mezcla. Unta el molde con un poco de mantequilla. Coloca una tira de papel de hornear, unta con más mantequilla y enharina el molde. Vierte la mezcla y cocina el pastel en el horno al baño María a 180º C durante 40 minutos. Deja que se temple antes de desmoldarlo. Sirve el pastel de champiñones, acompáñalo con la salsa y las tostadas de pan. Decora con una hoja de perejil.