

**Creador:** Maria Mata **Recetizador:** Urse



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Al finalizar el revuelto, añadirle un poco de foie de pato rallado. queda muy sabroso. Y si utilizamos seta shiitake la textura cambia mucho.

### Descripción:

Para los amantes del sabor tradicional del puerro, no os podéis perder esta receta riquísima y llena de sabor y texturas.

### Ingredientes para 4 personas :

- 1 manojo de Puerros
- Media Cebolla
- 4 pequeñas de Patatas
- 1 quesito
- 1 bandeja de Setas
- 6 Trigueros
- Fiambre de pollo
- Foie de pato
- 1 vaso y medio de Leche
- 1 cucharita de harina
- Aceite, sal y tomillo

### Preparación:

#### Paso 1

Para la crema o puré de puerros: Lavar bien los puerros con agua fría y cortar en juliana. Sofreír la cebolla en una cazuela, cuando este dorada añadiremos el puerro, rehogando bien. Por último añadimos la patata

*chascada para que suelte el almidón. Añadimos sal, y agua. Llevamos a ebullición durante 30 min. Reservamos. Cuando este templado, batimos en la batidora de vaso (y vamos añadiendo el quesito y la leche al gusto, a más leche más textura de crema)*

## **Paso 2**

*Para el timbal: En una sartén pochamos el puerro cortadito muy pequeño, añadimos los espárragos trigueros al mismo tamaño, las setas y por último el fiambre de pavo. Llenamos medio vaso de leche con una cucharadita de harina, removemos bien, y lo añadimos al revuelto, cocinamos durante 5 min más, y reservamos.*

## **Paso 3**

*En otra sartén más pequeña, con abundante aceite, freimos un puerro cortado en juliana muy fina y por igual, hasta que quede crujiente. (A mí esta vez no me ha quedado demasiado crujiente porque use poco aceite). Reservamos en papel de cocina para que suelte el aceite.*

## **Paso 4**

*Por último emplatamos: En un plato hondo colocamos en el centro un molde (en mi caso en forma de flor), rellenamos apretando bien, y al final añadimos con cuidado la crema, y decoramos con el puerro crujiente. Bon profit*