

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:31
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pichones-en-hojaldre.html>

Pichones en hojaldre

INGREDIENTES

2 pichones
Masa de hojaldre
4 cucharadas de paté de foie
4 cucharadas de hongos pochados
4 triángulos de pasta brick (pasta muy ligera)
250 g de puré de patata
1/2 litro de salsa española
1 huevo batido
Aceite
Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Quitar la piel y deshuesar los pichones, dejándoles sólo el hueso de las patas. Sazonar con sal y pimienta.

Extender la masa de hojaldre y formar círculos de tamaño capaz para envolver la mitad de los pichones.

Colocar medio pichón encima de cada círculo y distribuir encima de cada parte, 1 cucharada de col y 1 cucharada de foie. Envolver, pintar con huevo batido y cocer en el horno a 200 grados, de 12 a 15 minutos.

Rellenar los triángulos de pasta brick con los hongos pochados y hornearlos unos minutos para que se dore la pasta y se calienten los hongos.

Salsear los platos con el puré de patata y la salsa española calientes. Poner encima del puré el canutillo de hongos y, encima de la salsa española, el cuarto de pichón