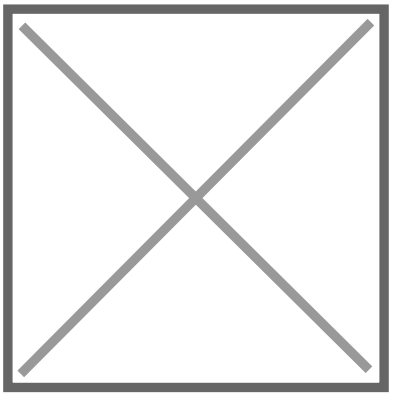
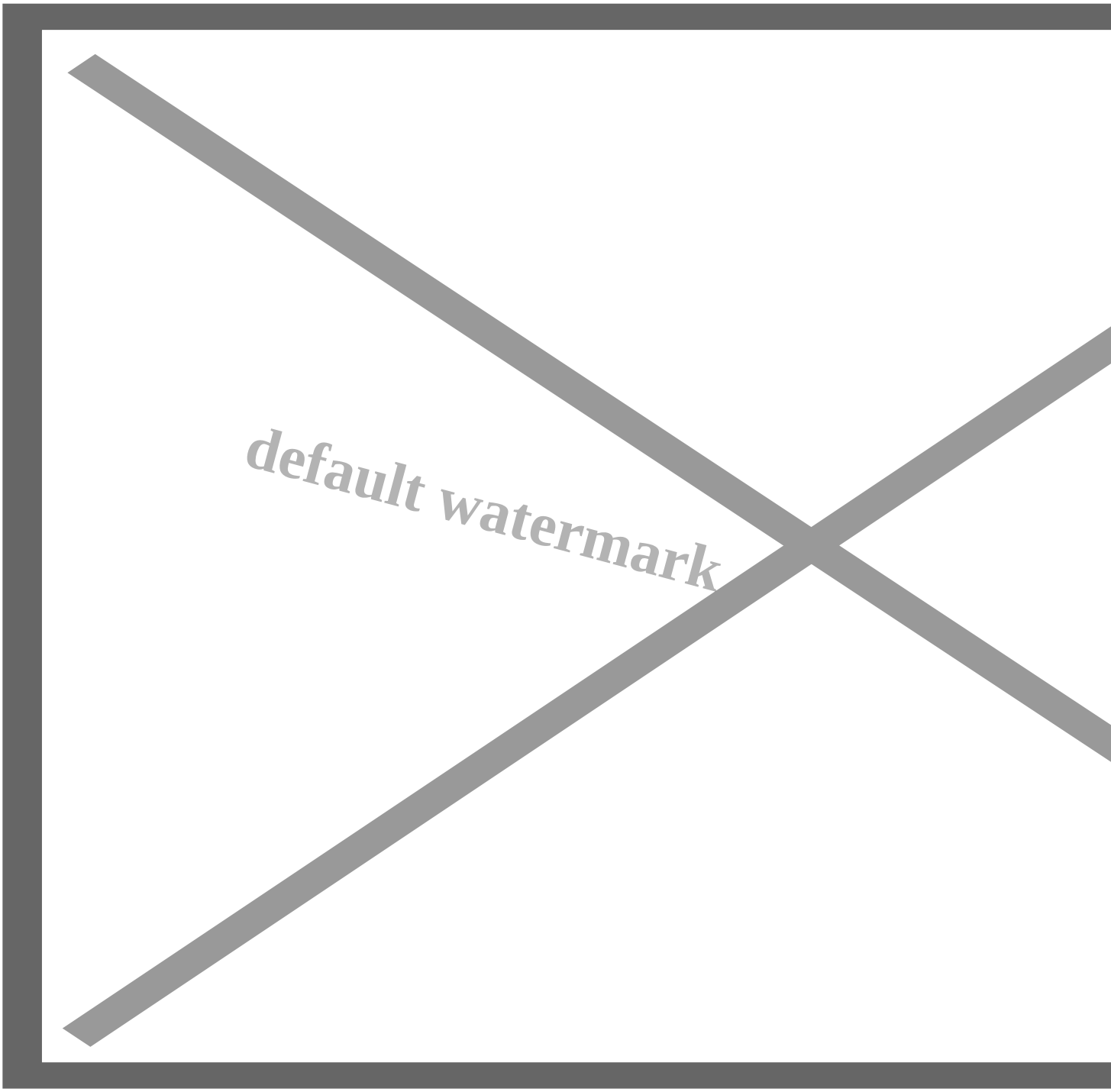


Pastel de setas, jamÃ³n y queso

DescripciÃ³n

default watermark



Una forma distinta de comer setas, jamÃ³n y patatas: en forma de pastel. La receta original va en raciones individuales, pero yo he hecho un pastel grande.

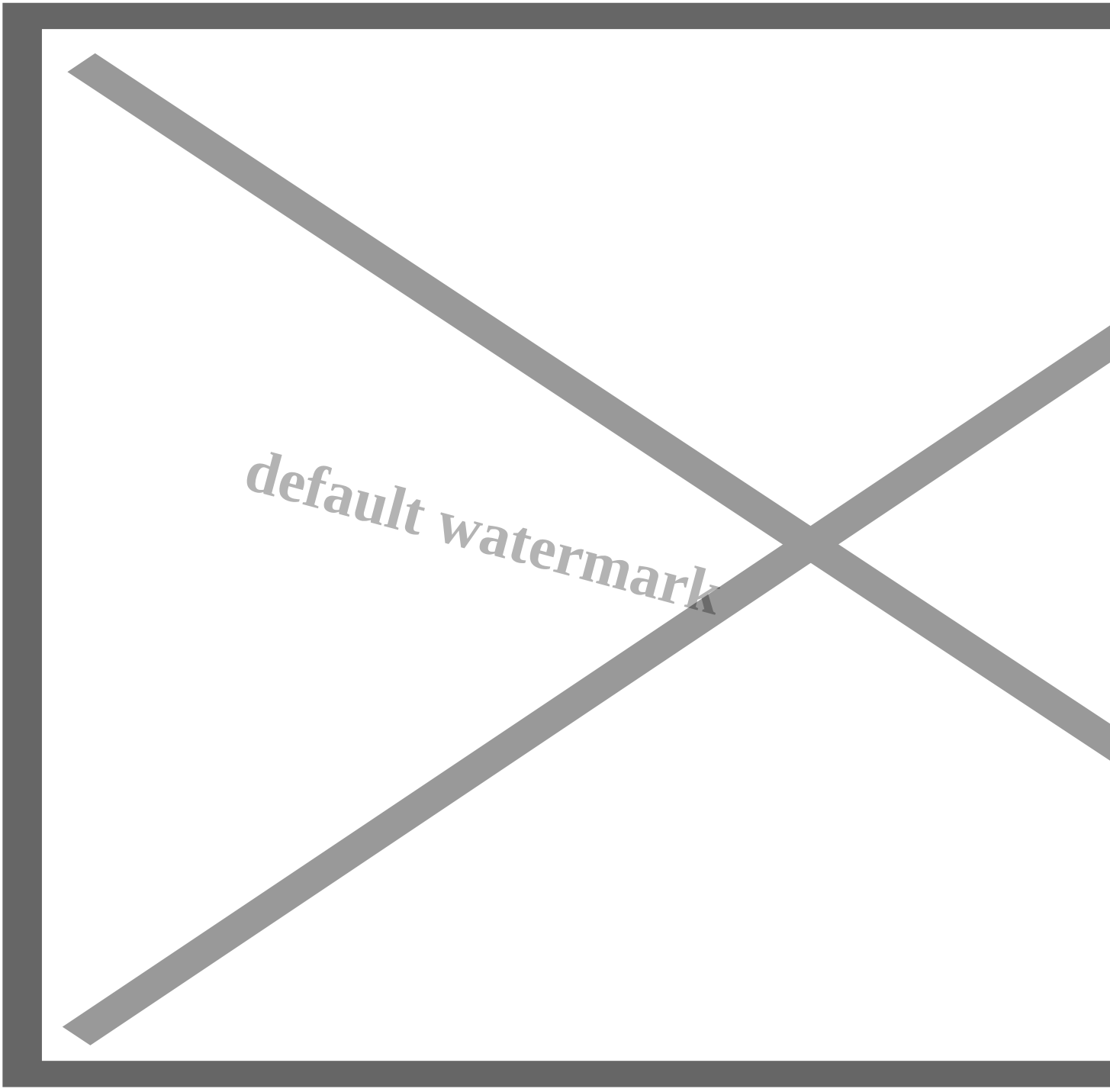
Ingredientes: **(Para seis personas).**

- 600 gr de setas. Las que os gusten, pueden ser variadas.
- 200 gr de queso para el relleno. Vuestra variedad favorita.
- 100 gr de queso para rallar.
- 200 gr de jamÃ³n cocido (unas 2 lonchas gruesas).
- 100 ml de salsa de tomate.
- 8 chalotas.
- 2 dientes de ajo.
- 6 patatas medianas.
- Aceite de oliva, sal, pimienta, perejil.

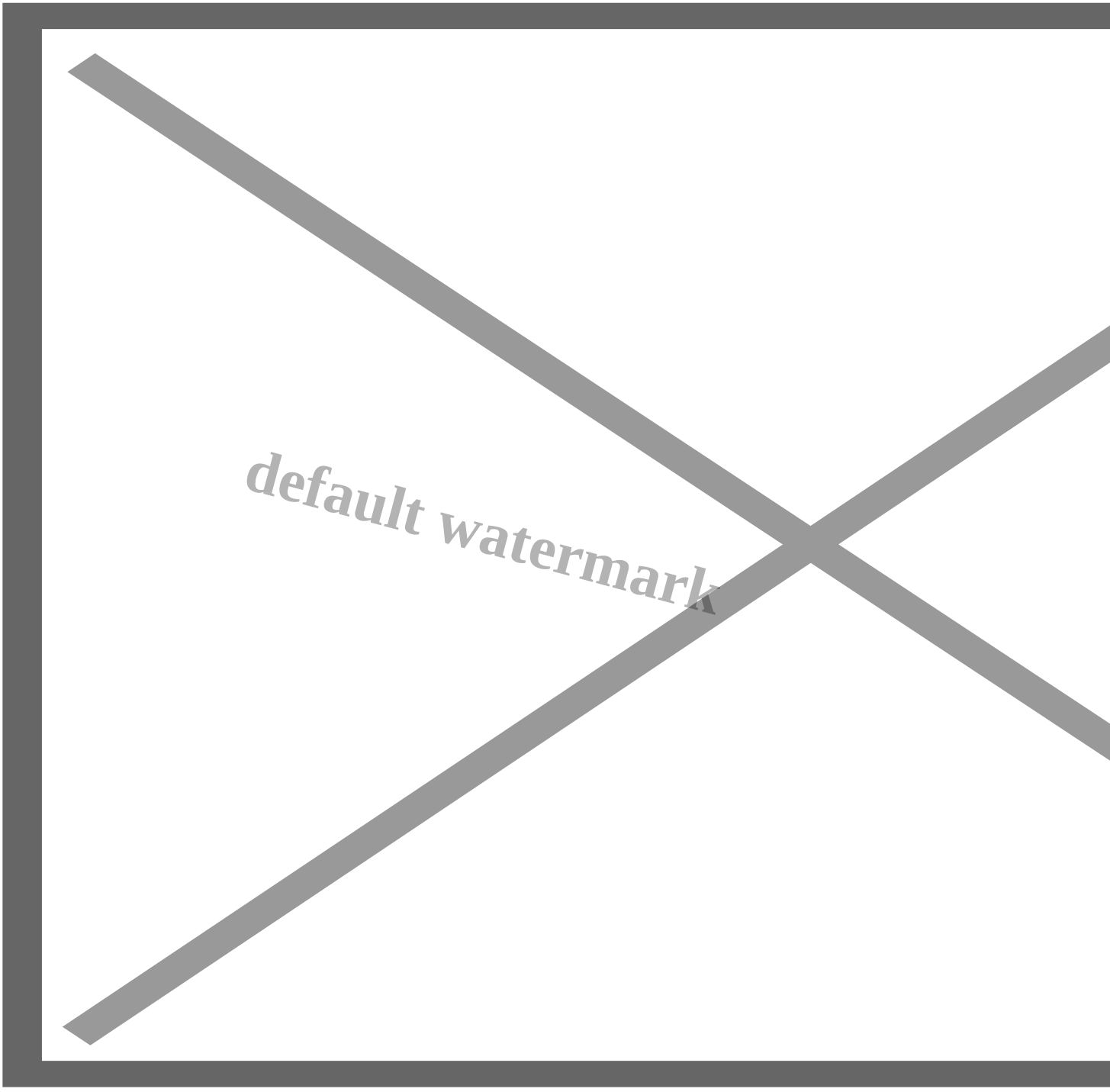
PreparaciÃ³n:

Escogemos el molde para nuestro pastel, en Ã©ste caso me he decantado por una fuente de horno rectangular de 19 x 29 cm de lado y 4 de profundidad. Lo forramos con papel de horno, una tira a lo largo y otra a lo ancho, que sobre por los lados para que podamos desmoldarlo mejor. Reservamos.

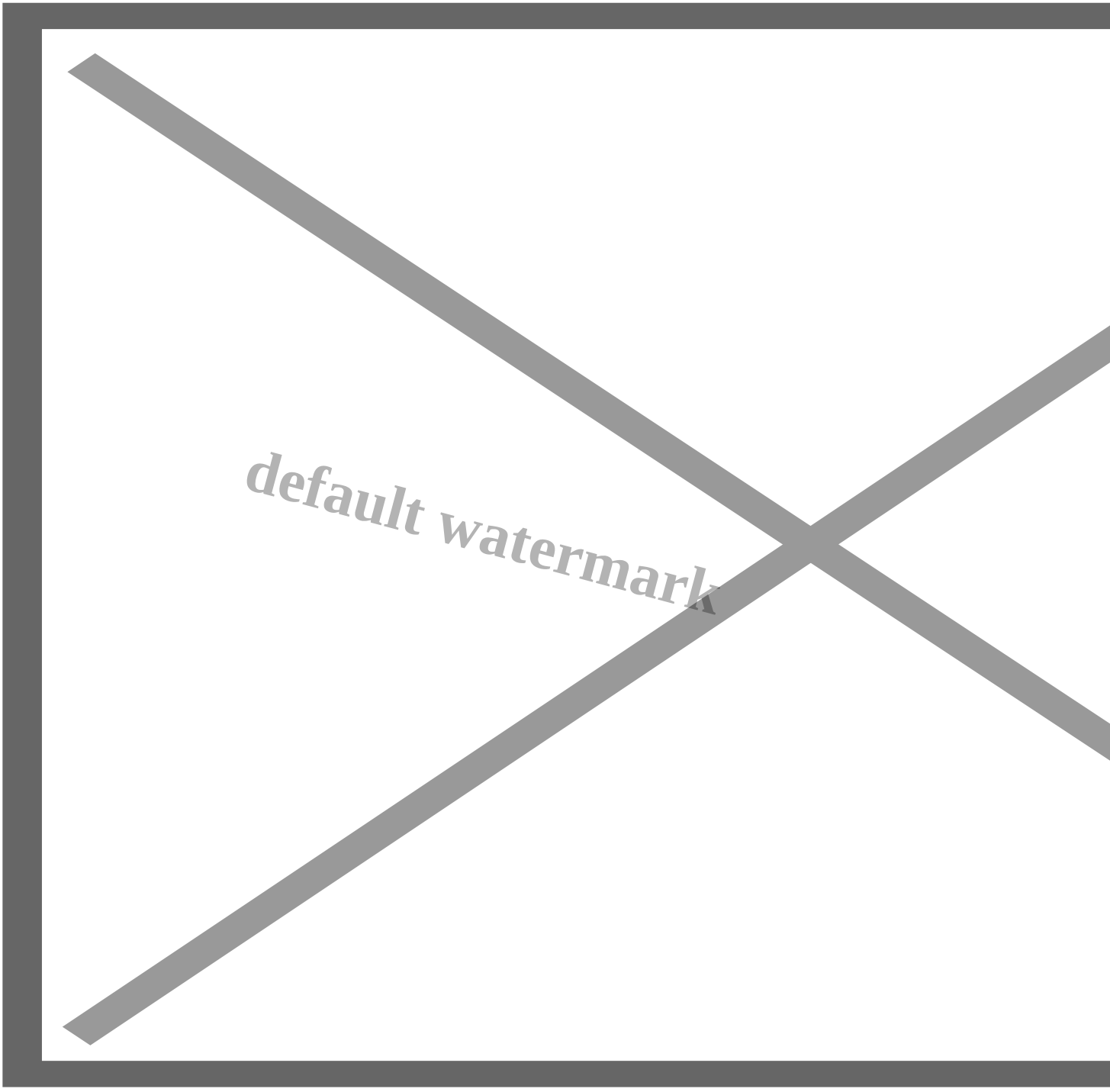
default watermark



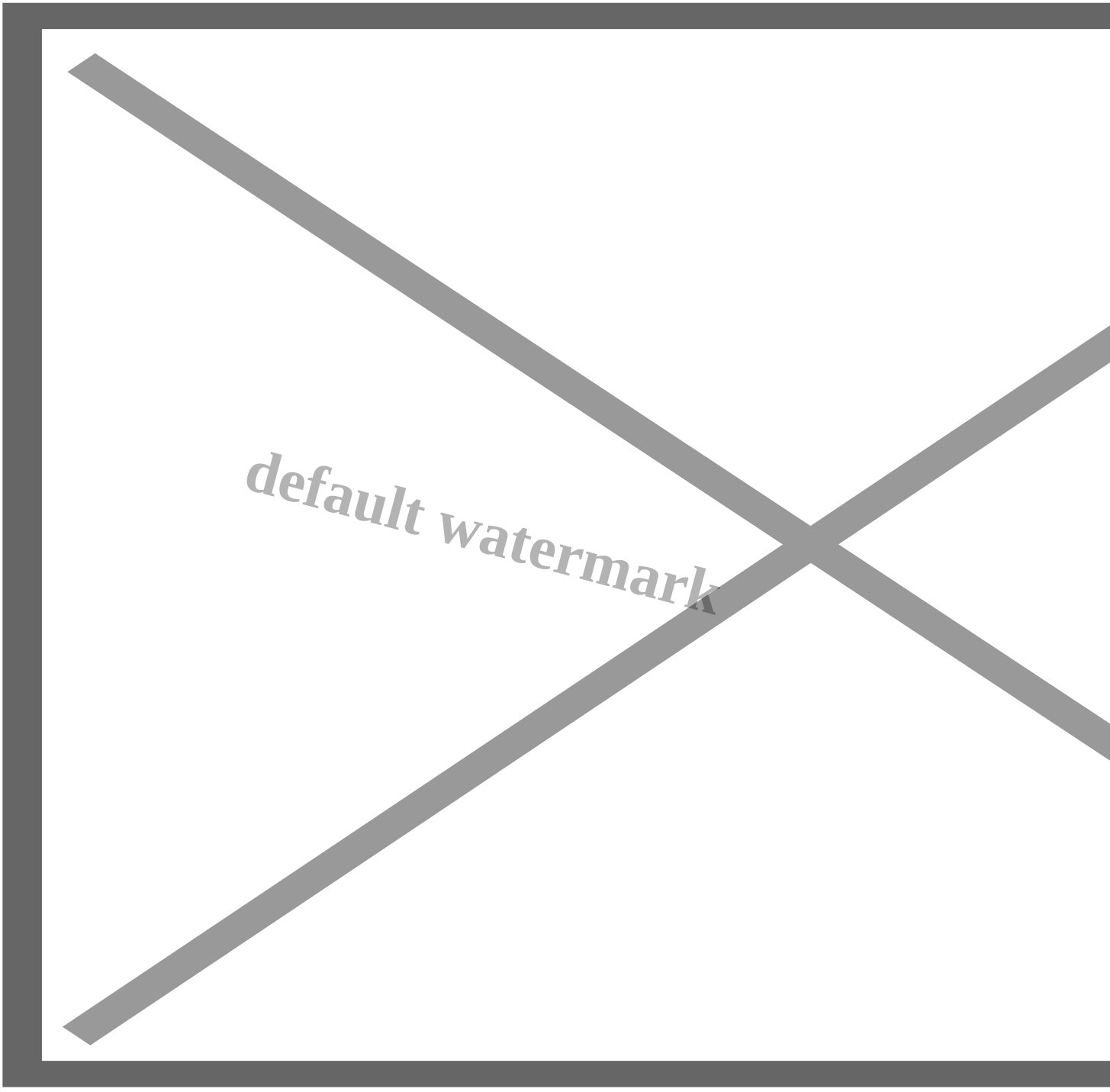
En una cazuela amplia y onda echamos agua, las patatas con piel y sal. Ponemos al fuego y las cocemos hasta que queden blandas. Dejamos templar para poder manipular, las pelamos, troceamos y pasamos por el pasapurÃ©s.



Las colocamos en un bol, agregamos un chorrito de aceite de oliva, la salsa de tomate, salpimentamos, espolvoreamos con perejil picado, removemos bien y reservamos.

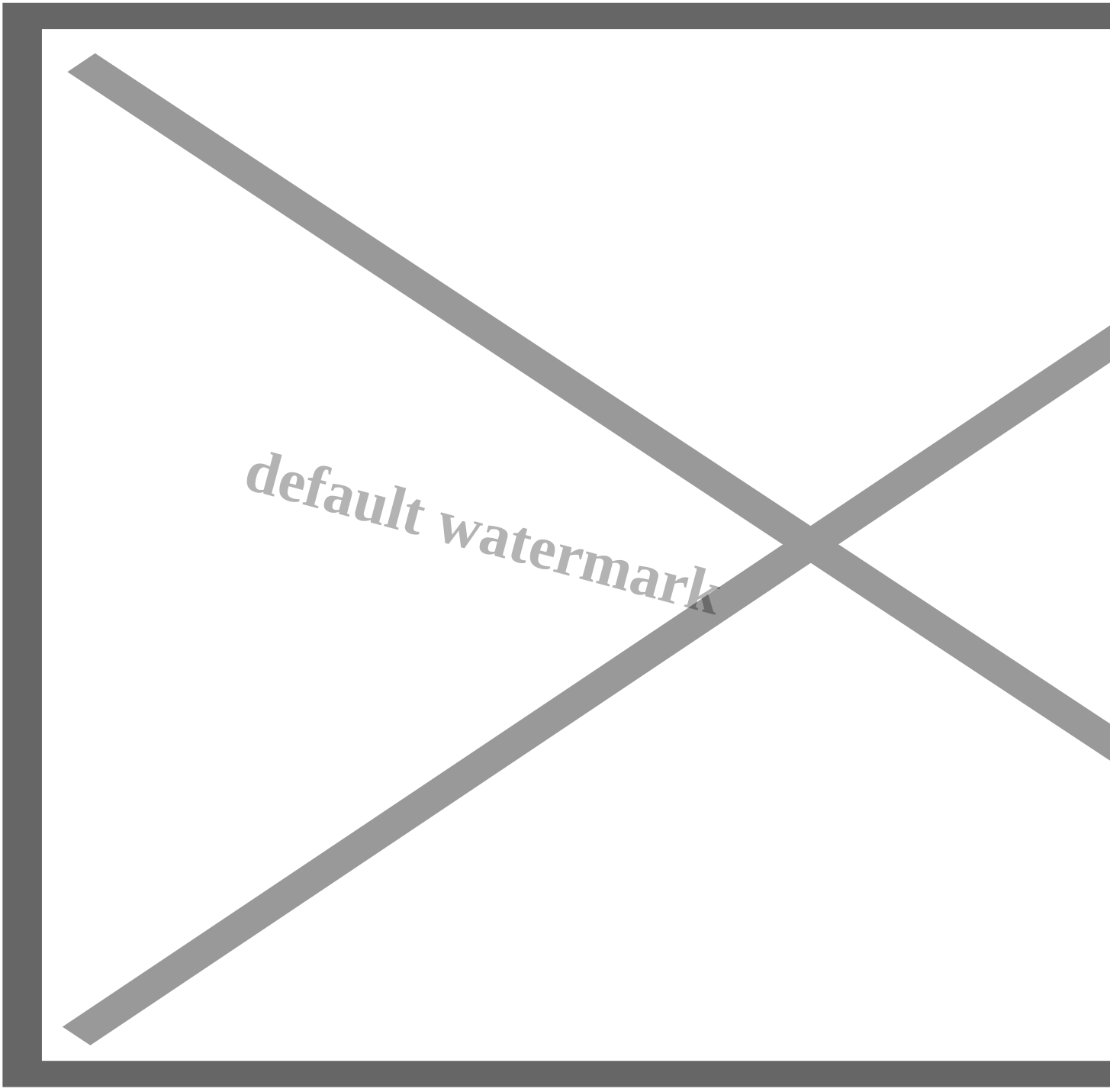


Limpiamos y picamos las setas menudas. Reservamos.

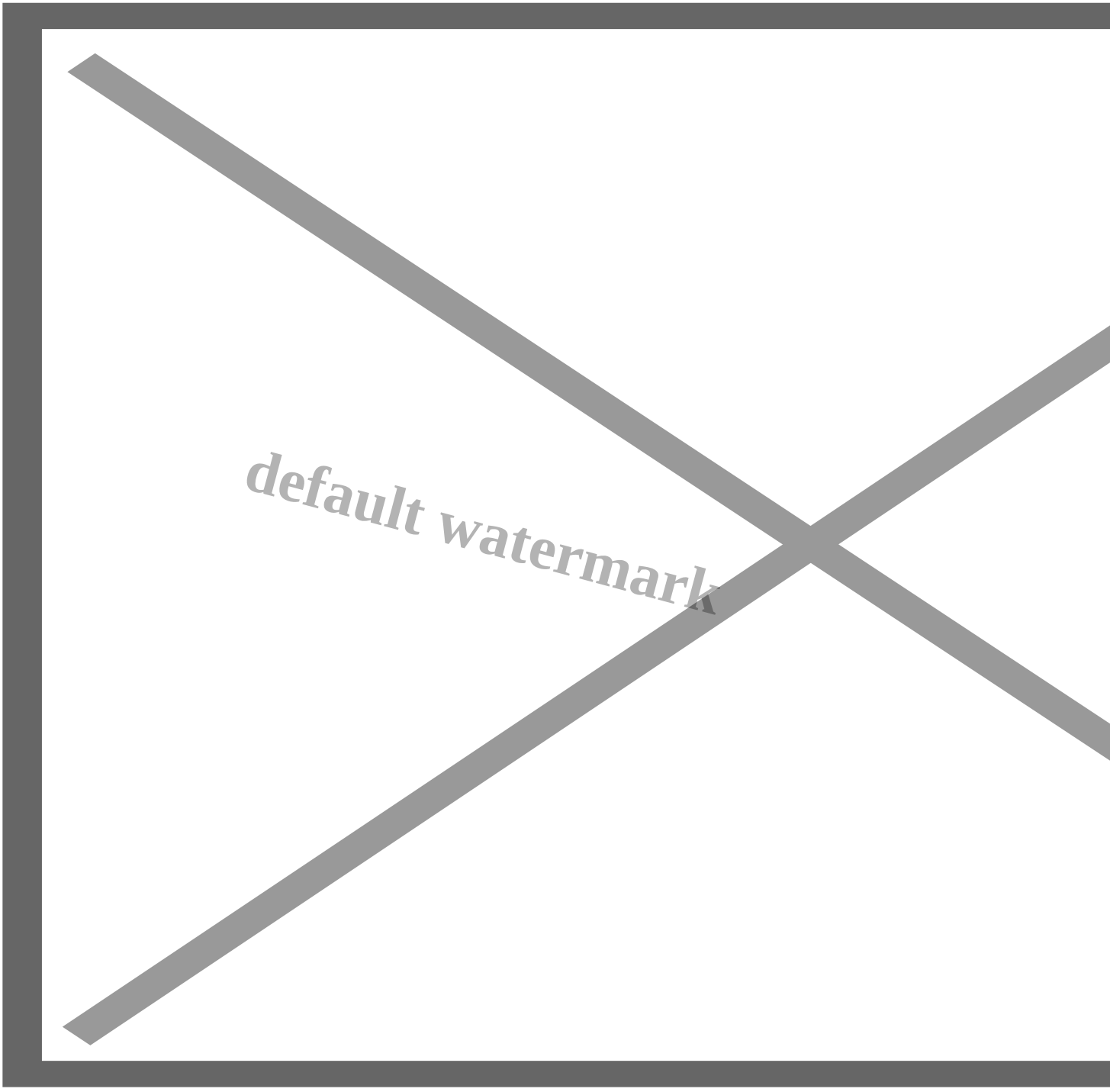


Cortamos el jamÃ³n y 200 gr de queso en dados. Reservamos.

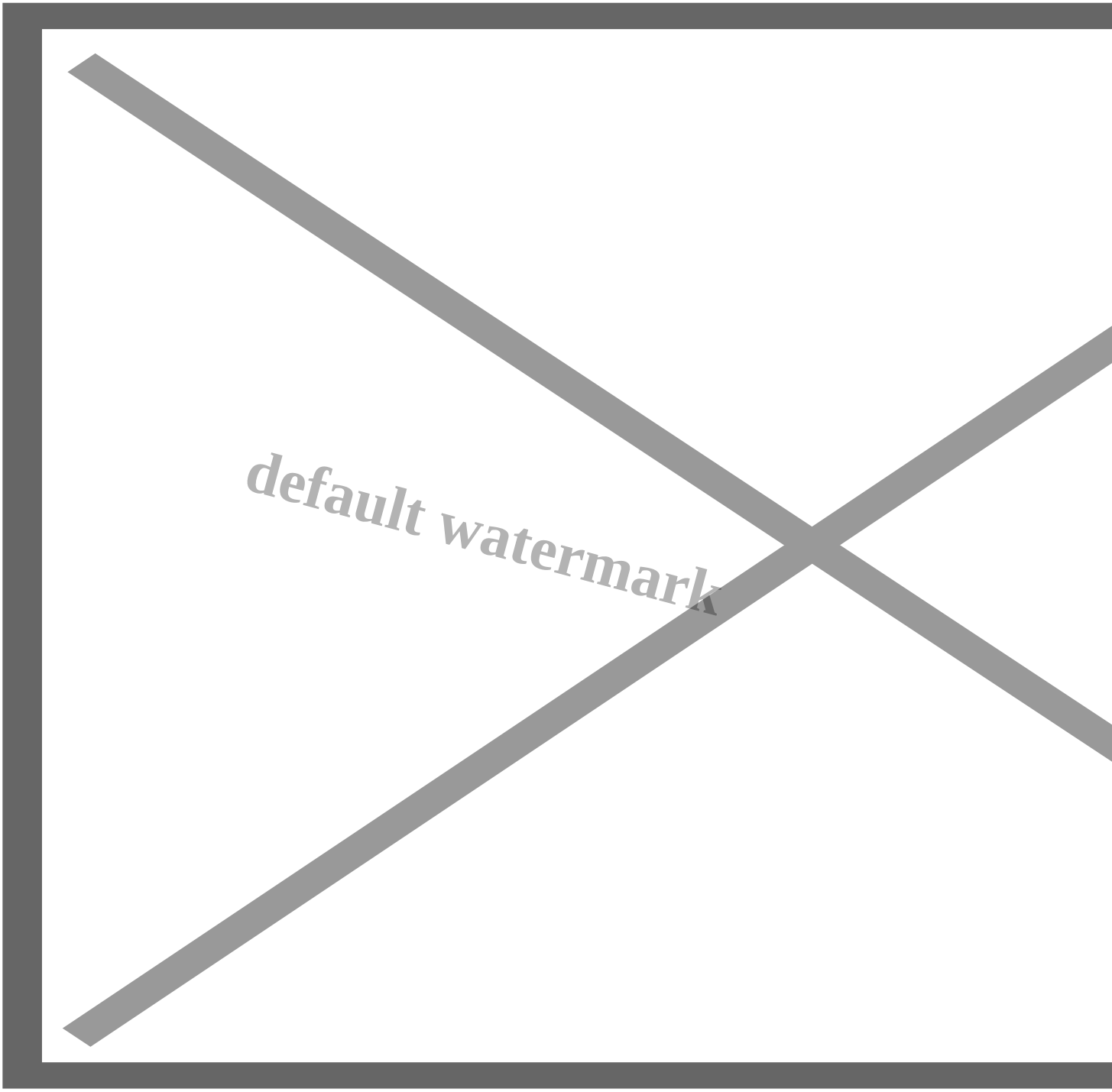
Rallamos los 100 de gr de queso y reservamos.

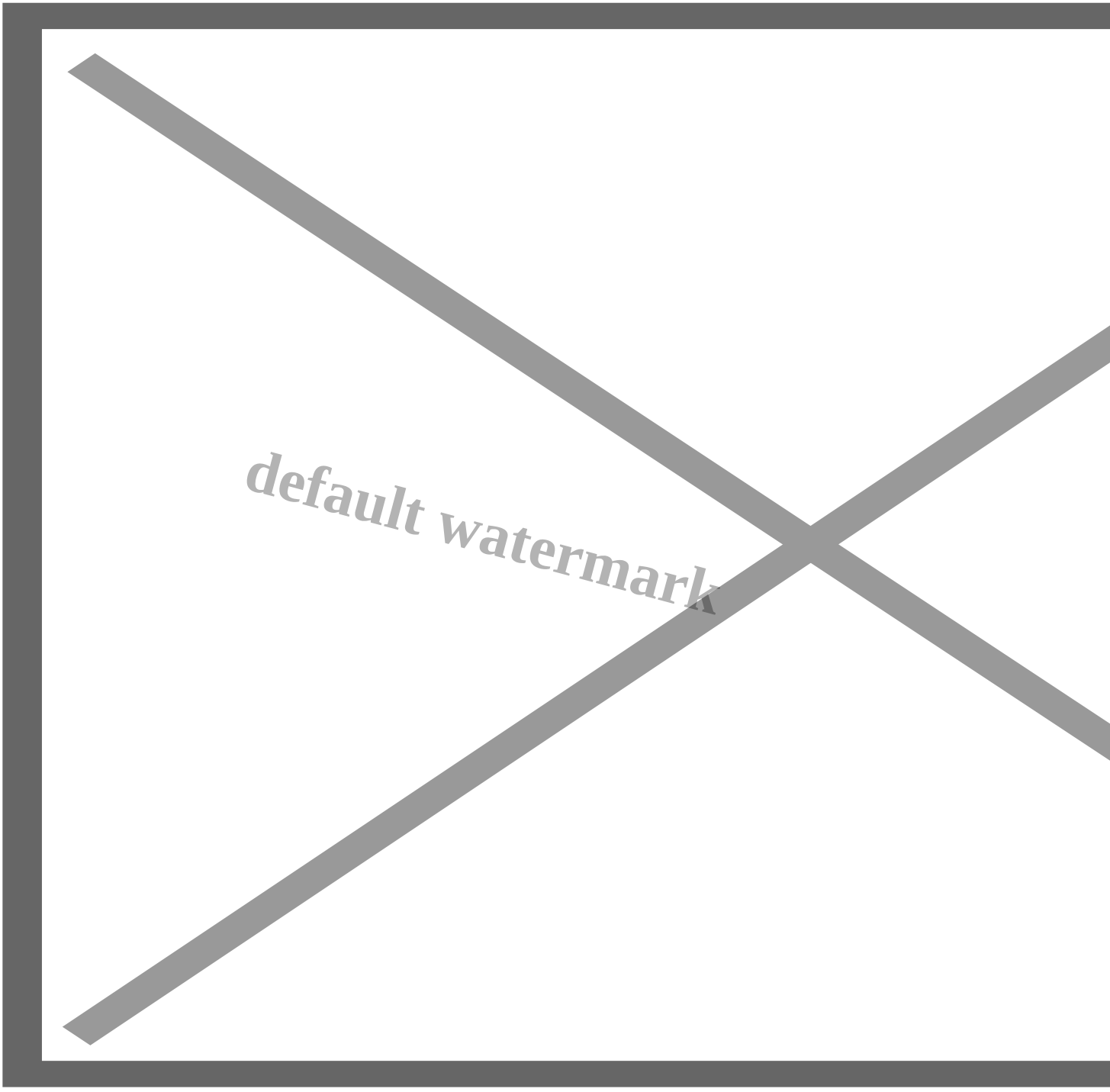


Pelamos las chalotas y los dientes de ajo, cortamos en daditos menudos.

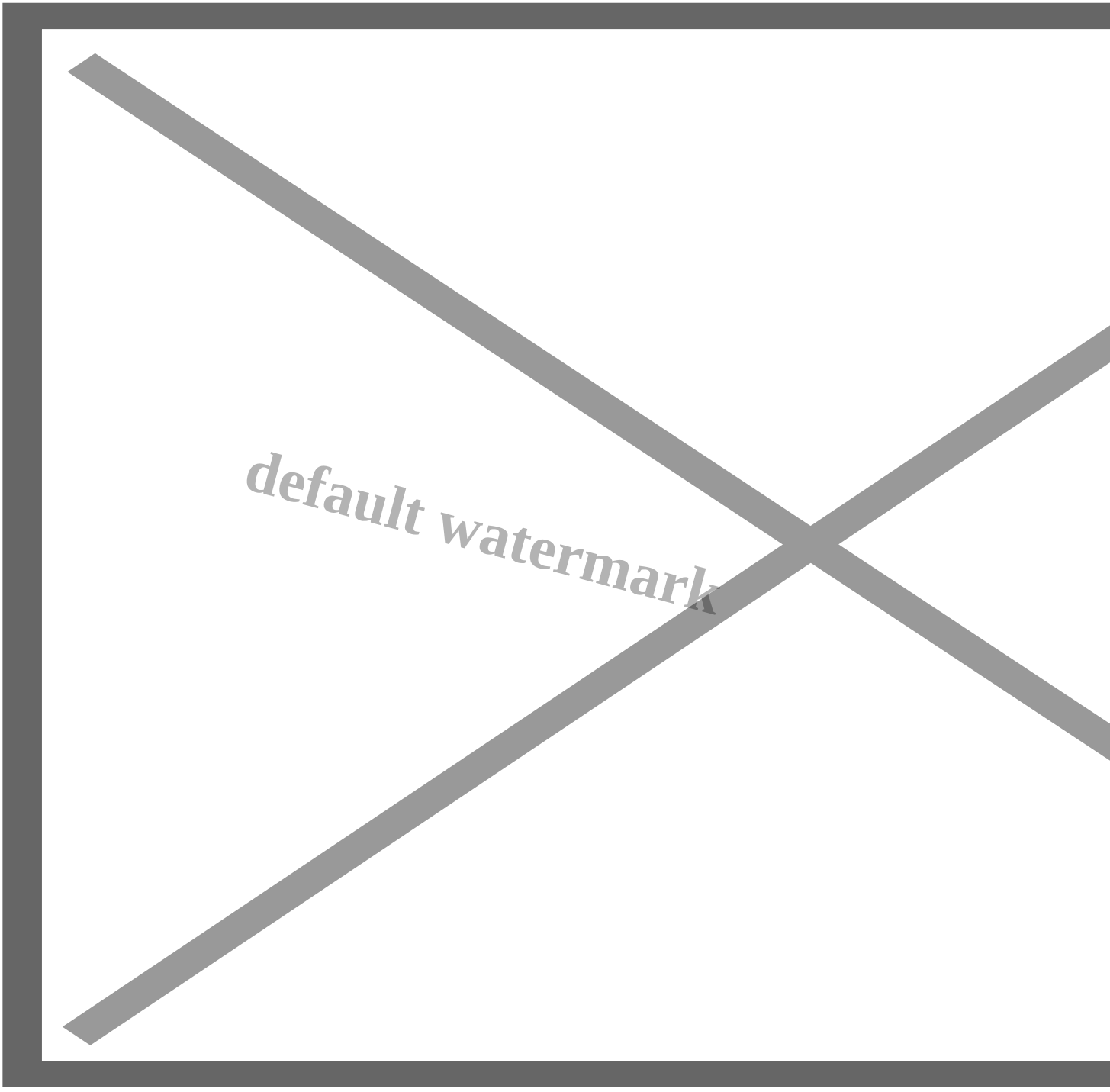


Y rehogamos en una cazuela baja y ancha con un chorrito de aceite de oliva. Cuando estÃ© todo pochado aÃ±adimos las setas, subimos el fuego, removemos, salpimentamos y salteamos unos 5 minutos.


default watermark

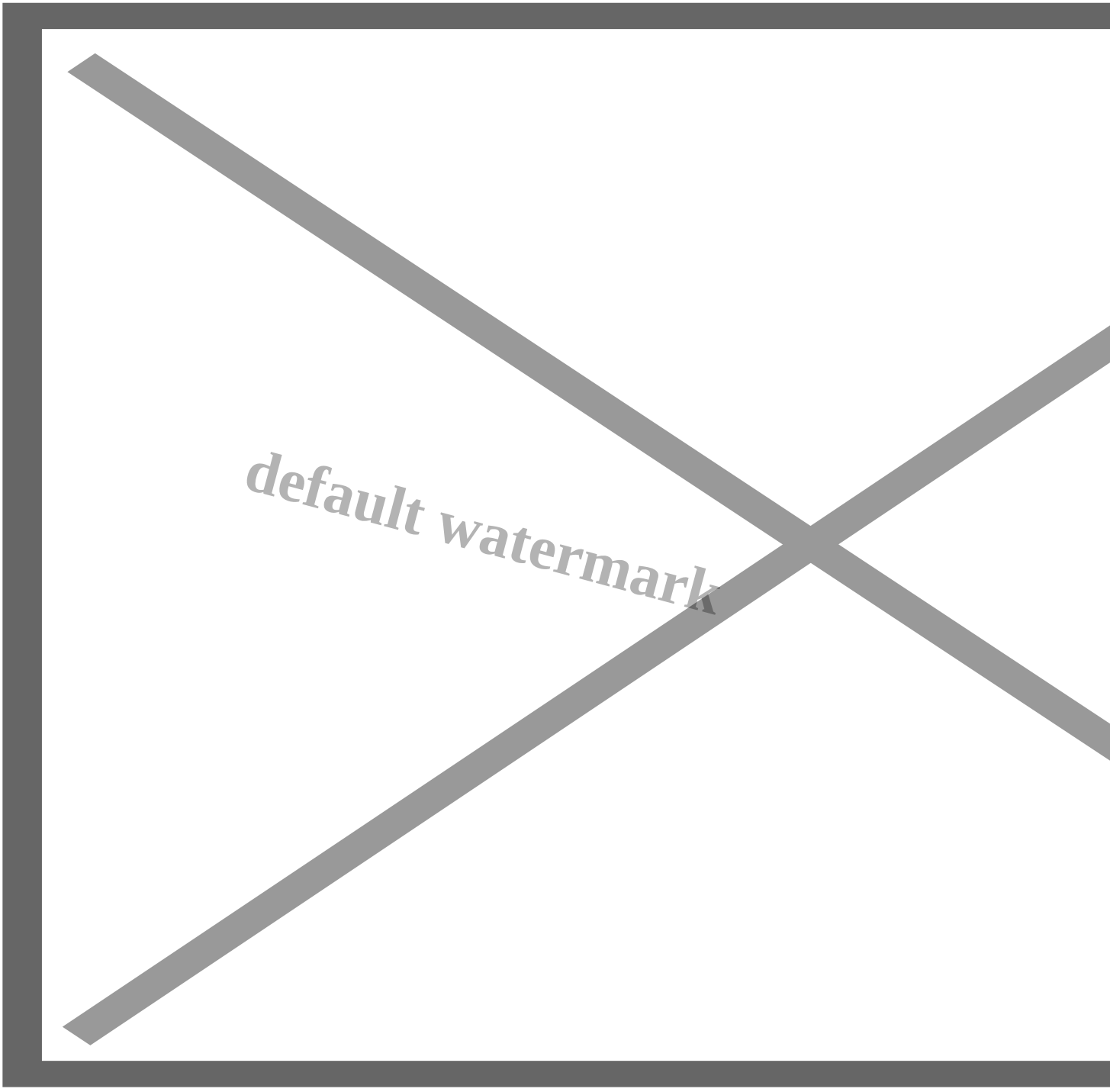


Pasamos todo lo de la cazuela a otro bol, incorporamos el jamÃ³n y el queso (he hecho todo con antelaciÃ³n, pero Ã©ste paso del queso lo dejÃ© para hacerlo el dÃa de su consumo) y mezclamos bien. Reservamos.

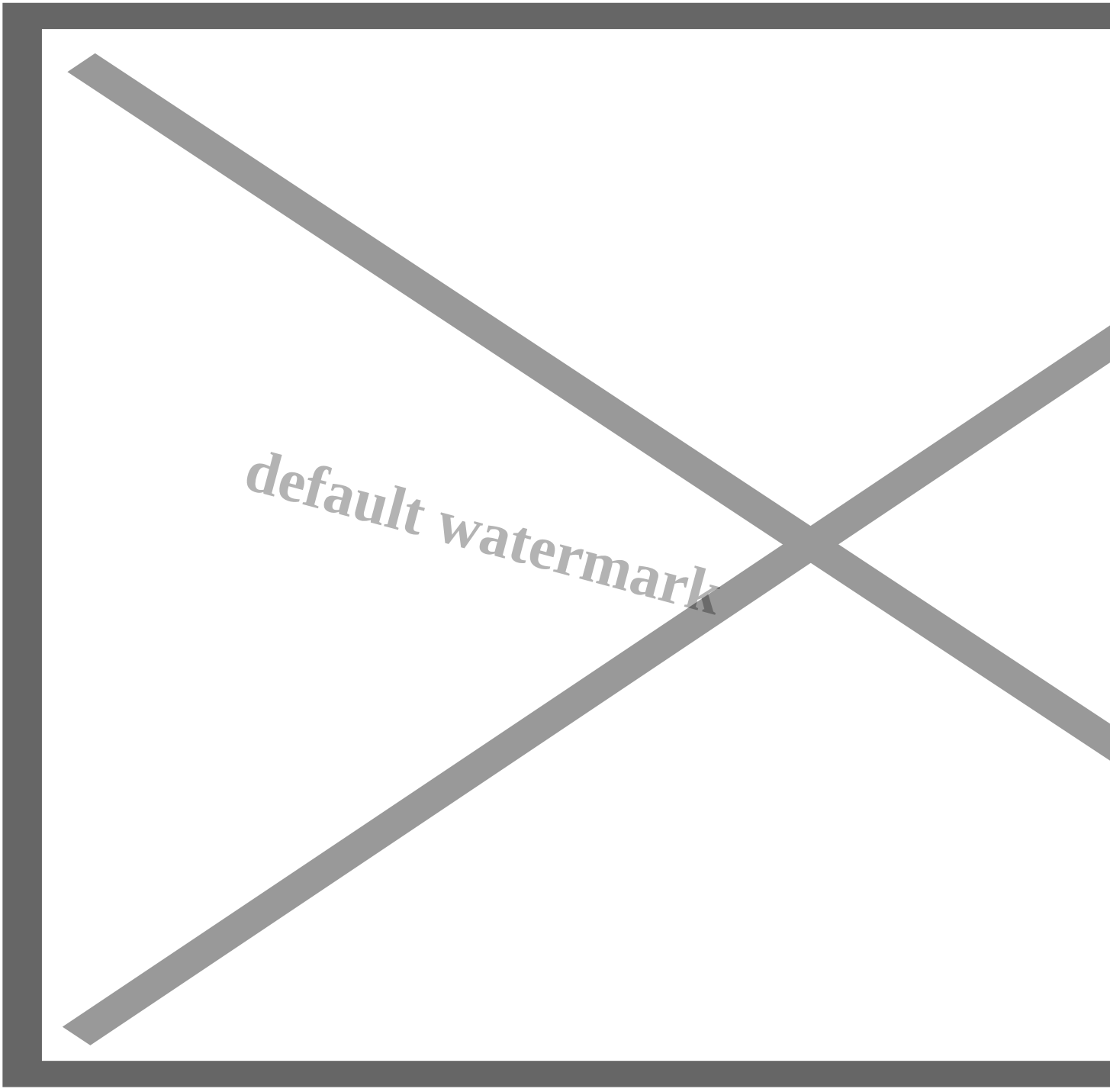


Precalentamos el horno a 190ÂºC, calor arriba y abajo.

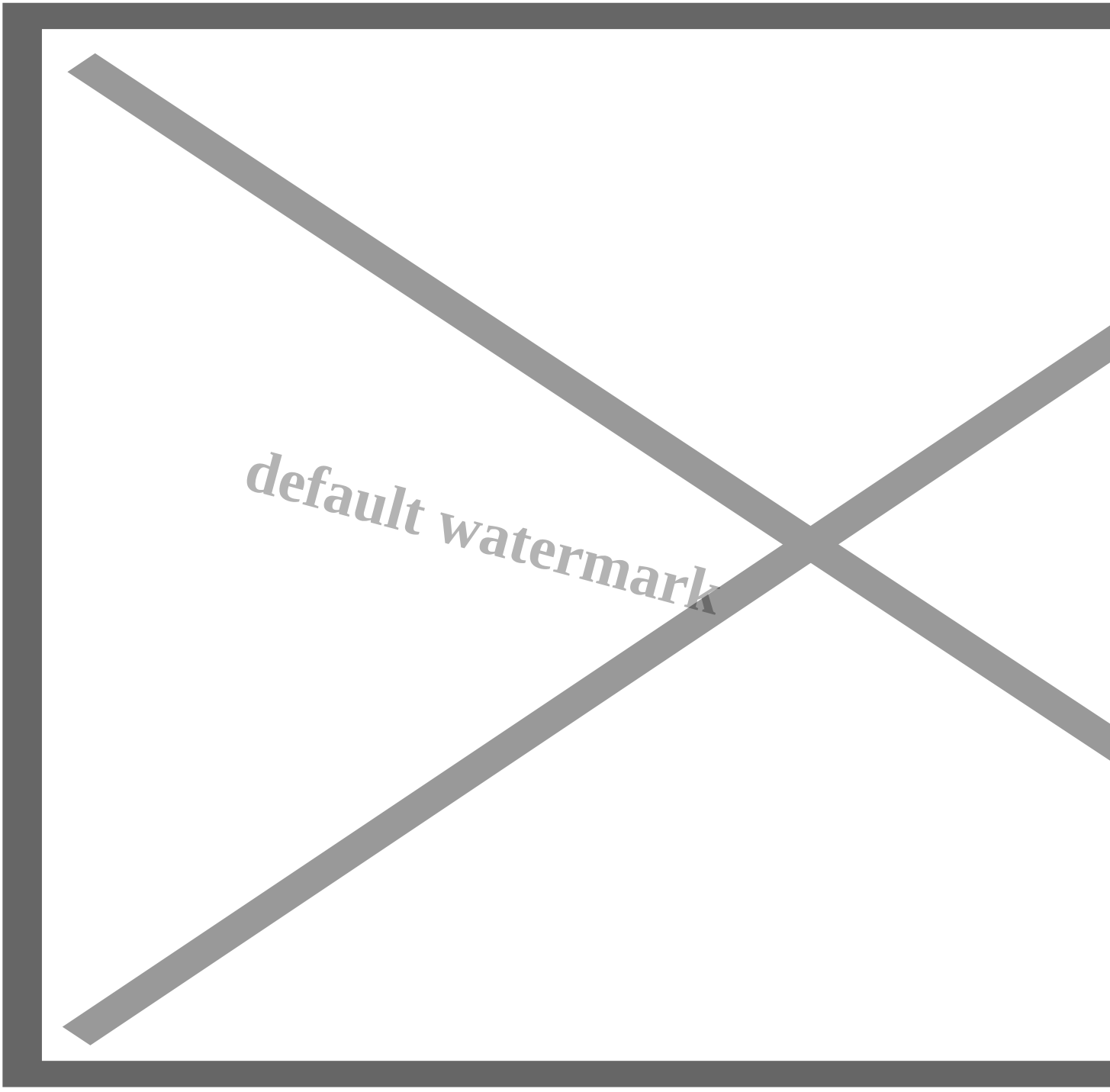
En el molde elegido (si son individuales hacemos lo mismo en todos), extendemos una base de purÃ© de patata, repartimos bien por todo el fondo del recipiente.



Por encima echamos la mezcla de setas, jamÃ³n y queso.

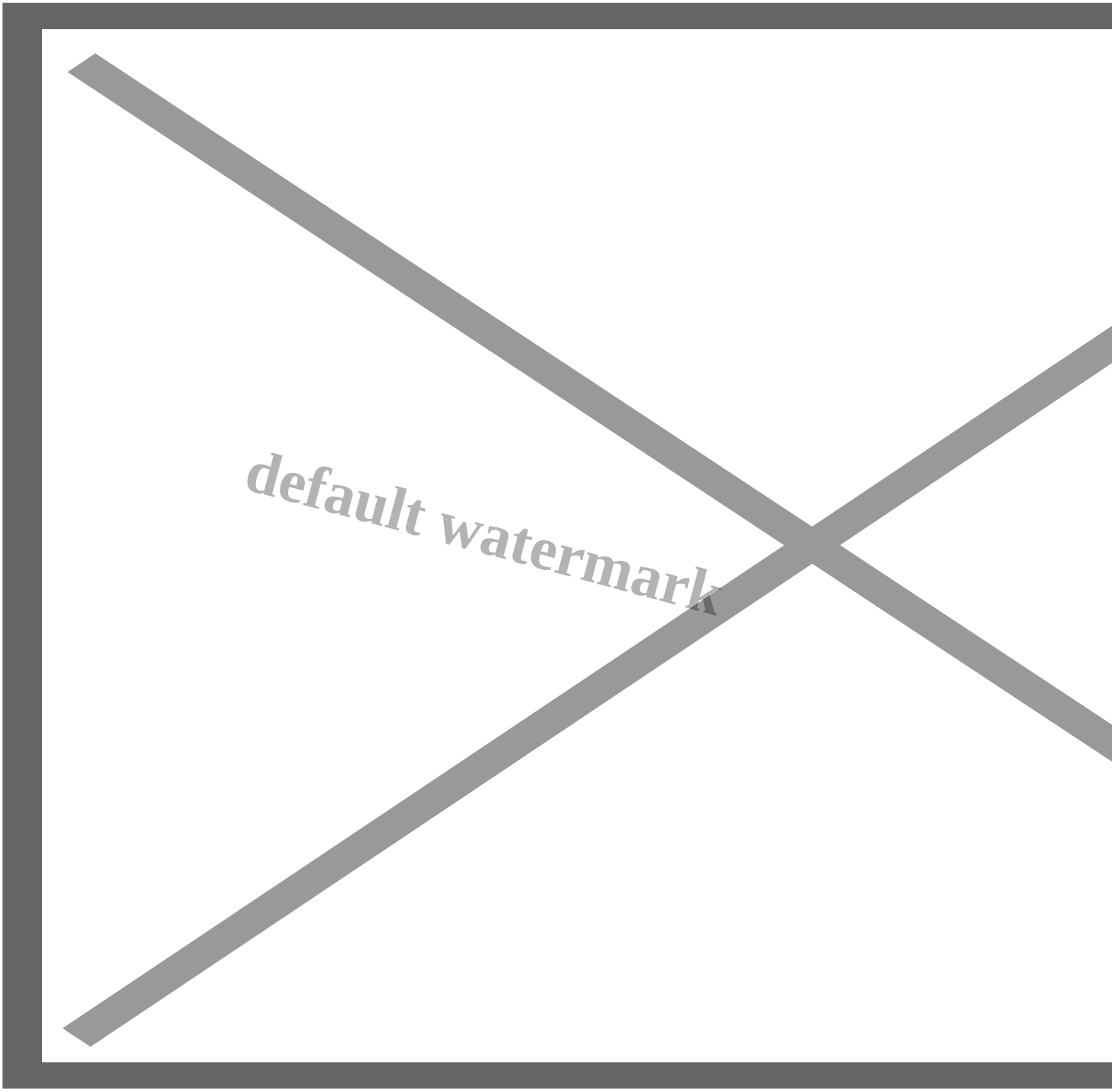


Volvemos a repartir bien y colocamos otra capa de purÃ© de patata, extendemos y rematamos con el queso rallado.



Introducimos en el horno a 190ÂºC, calor arriba y abajo, durante unos 15 minutos. El Ãºltimo minuto pasamos el horno a modo gratinar para que se tueste un poco el queso.

Adornamos a gusto y servimos caliente.



Consejo: En la preparaciÃ³n del relleno he seguido todos los pasos y lo he hecho con antelaciÃ³n, hasta el momento de aÃ±adir el queso a las setas, paso que he dejado hasta el dÃa de su consumo, junto con la elaboraciÃ³n del purÃ© y el montaje.

SÃÂguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

default watermark

1. Carnes
2. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creaciÃ³n
junio 12, 2018
Autor
admin