

## **PASTEL DE CHAMPIÑÓN CON HOJALDRE**



### **INGREDIENTES**

300 g de hojaldre

1 huevo batido

#### **RELLENO**

30 g mantequilla

30 g harina

300 g caldo

100 g queso cremoso

250 g champiñones

½ vaso de jerez

100 g paté

## **MODO DE HACERLO**

Estirar el hojaldre. Reservar en nevera.

Derretir la mantequilla en una cacerola. Agregar la harina y dejar cocer unos minutos a fuego lento. Añadir poco a poco el caldo moviendo continuamente. Sazonar y añadir el queso. Enfriar.

Limpiar y cortar los champiñones en cuartos. Saltear a fuego vivo y desglasar con el jerez. Enfriar.

## **MONTAJE**

En ramequines individuales alternar capas de velouté, champiñones y paté. Cubrir los ramequines con el hojaldre y pasar el rodillo para cortarlo. Pintar con huevo y hacer decoraciones. Pinchar en el medio para hacer una chimenea. Hornear 20 minutos a 180° o hasta dorar.

## **VARIANTES**

Otros rellenos: De carne, de caza, de paté, de salchichas o también pueden ser dulces: de manzana, de mermelada con frutas, de crema,...

Otras masas: Pâte à paté, brisa, brick,...

## **CONSERVACIÓN**

Sin hornear se puede congelar.

Sin la masa se puede conservar 3 días en la nevera.