

PITHIVIERS DE SETAS Y ESTRAGON



INGREDIENTES

RELLENO

30 g boletus secos
45 g mantequilla
4 chalotas
100 g jamón picado
300 g champiñones
250 g shiitakes
250 g portobellos
150 g senderuelas/colmenillas

1 copita vino dulce
150 g nata
Aceite de oliva
Estragón fresco
Perejil fresco
Sal, pimienta negra

1 kg masa hojaldre
Huevo batido

MODO DE HACERLO

Poner a rehidratar los boletus secos en un poco de caldo o agua templada y reposar hasta que se ablanden.

En una sartén derretir la mantequilla y pochar las chalotas picadas a fuego medio unos 10 minutos. Incorporar los taquitos de jamón y saltar. Pasar a un cuenco y reservar.

En la misma sartén agregar un poco más de aceite y rehogar las setas picadas, incorporar el vino dulce y estofar suavemente hasta que queden al dente.

Añadir la nata, las chalotas con el jamón y los boletus hidratados. Cocinar durante unos 10 minutos. Salpimentar e incorporar el estragón y el perejil picado. Retirar y reservar en nevera para enfriar.

Dividir la masa de hojaldre en 2 partes. Estirar y formar un círculo dejando un grosor de 1 cm. Disponer el círculo de hojaldre más pequeño en una bandeja de horno forrada con papel antiadherente. Repartir encima el relleno de setas dejando un borde de 2 cms para pintar con el huevo batido.

Colocar encima el otro círculo y sellar bien por los bordes para que se peguen las dos masas. Se le puede dar forma a los bordes.

Pintar la masa con huevo batido y trazar líneas paralelas para decorar el pastel con la ayuda de un cuchillo sin filo, desde el centro hasta llegar a los bordes asegurándose de no cortar la masa.

Hornear el pithivier a 180° durante unos 30-35 minutos, con calor arriba y abajo. Retirar del horno y dejar enfriar unos minutos.

Servir caliente o a temperatura ambiente.

VARIANTES

Se pueden rellenar con setas de temporada o con verduras, espárragos, calabacín, berenjenas. También se pueden aprovechar restos de guisos de carne, de pollo al curry, carrilladas o de quesos variados.

También se puede rellenar con dulce, compota de manzana, crema pastelera con frutos y frutas, de dulce de leche.

CONSERVACIÓN

Una vez horneado se recomienda consumir en un par de días. Se puede congelar.