

VOL AU VENTS DE CARBONARA DE SETAS

INGREDIENTES :

50 gr de ceps congelados de la sirena
70gr de parmesano
40 gr de aceite
60 gr de cebolla
1 cucharita de sal
100 gr de champiñones cortados en trozos no laminados
200gr de bacon
200gr de nata de cocinar
3 huevos

PREPARACION:

- Poner el cestillo en un bol, poner los ceps y dejar descongelar, escurrir y reservar.
- Poner el parmesano y triturar sin tiempo a vel 8 hasta que se pulverice y reservar
- Sin lavar el vaso poner el aceite y calentar 4 minutos tem varoma vel 1
- Añadir la cebolla y la sal y trocear 5 seg a vel 5
- Sofreír 6 minutos, temp 120 grados, vel 1
- Añadir el bacon y sofreír 4 minutos, temp 120grados, giro inverso vel cuchara.
- Añadir los champiñones limpios y troceados y los ceps y rehogar 6 min, 120 grados, giro inverso vel cuchara
- Añadir por el bocal la nata, bajar la temperatura a 100 gr y programar 4 min, giro inverso vel cuchara.
- Añadir los huevos con las yemas rotas por el bocal y programar 2 min 100 grados, giro inverso vel cuchara.
- Mezclar la mitad del parmesano reservado en la mezcla, poner en una manga pastelera para facilitar el relleno de los vol au vents y esparcir el parmesano. Hornear unos minutos solo para gratinar, servir tibio.

