

Tarta de ceps con cebolla y bacon al oporto con costillas de conejo

Ingredientes (4 raciones)



- **Para las láminas de pasta philo**
8 unidades de pasta philo.
- **Para los ceps confitados**
400 g de ceps confitados (cabezas), 2 g de tomillo fresco, 2 g de romero fresco, 0,02 unidades de laurel, 20 g de ajo fresco, 800 ml de aceite de oliva 0.4, 1 g de sal fina.
- **Para el relleno de cebolla y bacon**
300 g de bacon especiado, 300 g de boletus congelados (pies), 200 g de cebollas, 50 ml de nata líquida, 20 ml de oporto, 25 g de piñones, 25 ml de aceite de oliva 0.4.
- **Para las costillas de conejo**
350 g de costillar de conejo.
- **Para la ensalada**
1 unidad de brotes de borraja, 1 unidad de acelga roja, 1 unidad de brotes de rúcula, 1 unidad de brotes de shiso.
- **Para el praliné de piñones**
60 g de piñones, 60 ml de aceite de boletus, 30 ml de vinagre de jerez, 1 g de sal fina.
- **Para la vinagreta de piñones**
75 ml de praliné de piñones, 50 g de piñones.

Elaboración



- **Para las láminas de pasta philo**
 1. Pintar las hojas de pasta philo con mantequilla clarificada. Doblar a la mitad y otra vez a la mitad hasta conseguir 4 capas.
 2. Cortar en círculo de 12 cm de diámetro.
 3. Cocer en el horno a 200 °C con peso encima hasta que adquiera un ligero color dorado.
 4. Separar en dos partes de 2 capas cada una y conservar en seco hasta el momento de su uso.
- **Para los ceps confitados**
 1. Rebanar la base del pie de cep y recortar el exceso de esponja amarga que tiene debajo de la cabeza.
 2. Limpiar la cabeza del cep con un paño húmedo.
 3. Escaldar 15 segundos aproximadamente, escurrir y poner a punto de sal.
 4. Aromatizar el aceite de oliva con el ajo y las hierbas.
 5. Calentar el aceite a 70 °C.
 6. Introducir los ceps y mantener a 70 °C durante 15 min.
 7. Retirar del fuego y dejar macerar un mínimo de 24 h.
 8. Escurrir, envolver en papel film y congelar bien estirado.
 9. Guardar el aceite.
- **Para las láminas de ceps**
 1. Cortar láminas de ceps de 0,2 cm en la máquina cortadora de fiambre en sentido longitudinal.
 2. Poner las láminas de ceps superpuestas entre sí 0,5 cm, sobre un papel siliconado, formando un círculo de 12 cm. de diámetro.
- **Para la ensalada**
 1. Limpiar en agua fría y escoger los botes de ensalada.
 2. Conservar entre papeles de celulosa y guardar en la nevera hasta el momento de su uso.
- **Para las costillas de conejo**
 1. Limpiar el costillar de conejo y sacar costillas dobles, unas 5 por tapa.
 2. Guardar en la nevera, en un recipiente tapado, y organizado por raciones.
- **Para el relleno de cebolla y bacon**
 1. Pelar y cortar la cebolla en juliana fina, rehogar con el aceite a fuego suave en una olla tapada hasta que quede totalmente caída y transparente.
 2. Laminar el bacon en la máquina cortadora de fiambres y cortar en dados, blanquear el bacon en agua hirviendo, escurrir y saltear en una sartén antiadherente hasta que esté crujiente. Escurrir de toda la grasa posible.

Tarta de ceps con cebolla y bacon al oporto con costillas de conejo

Elaboración



3. Picar los ceps en dados y dorar en una sartén antiadherente.
 4. Mezclar la cebolla, el bacon y los ceps. Rehogar.
 5. Añadir nata reducida. Dejar cocer 5 minutos a fuego suave, procurando que no se agarre. Poner a punto de sal y pimienta.
 6. Mojar con el oporto y dejar cocer a fuego suave 5 minutos más.
 7. Repartir en bolsas de vacío y conservar hasta el momento de su uso.
- **Para el praliné de piñones**
 1. Tostar los piñones a una temperatura de 120 °C durante 20 minutos aproximadamente, y dejar enfriar en la misma placa.
 2. Triturar en el vaso americano junto al aceite de ceps hasta que se produzca una salsa fina y homogénea.
 3. Poner a punto de sal y vinagre. Colar por un chino fino de malla metálica, y guardar en un recipiente tapado en la nevera hasta el momento de su uso.
 - **Para la vinagreta de piñones***
 1. Tostar los piñones a una temperatura de 120 °C durante 20 minutos aproximadamente, y dejar enfriar en la misma placa. Trocear los piñones con la ayuda de un cuchillo y guardar en un recipiente tapado hasta el momento de su uso.
 2. Picar muy fino el cebollino, y guardar en la nevera hasta el momento de su uso.

Acabado y presentación



1. Calentar el relleno de cebolla y bacon.
2. Situar el relleno encima de un círculo de pasta philo compuesta por dos capas tapar con otro círculo y encima los ceps confitados formando una tarta.
3. Templar en horno a 100 °C durante 3 minutos.
4. Pintar los ceps con la vinagreta de piñones y terminar con los brotes de ensalada y las costillas de conejo, marcadas a la plancha, por encima.



Aporte nutricional por ración

Fuente de ácido fólico
Alto contenido en vitamina B₆

kcal

546

Proteínas	Grasas	H. Carbono
35 (g)	17 (g)	9 (g)

*Nota: Mezclar los piñones y el cebollino con la vinagreta en el momento de su uso para que los piñones no se ablanden.