Platos vegetarianos

Rollo de patatas con setas

Guarnición
Tipo de receta

50 minutos
Preparación

Media
Dificultad

Ingredientes para 6 personas

Para la masa
1,40 kg de patatas
2 cucharadas de aceite de pipas de calabaza estirio
60 gr de sémola de trigo
400 gr de harina de fuerza
2 yemas de huevo
1 cucharadita de sal

Relleno:
500 gr de champiñones u otra clase de setas
200 gr de cebolla
perejil
zumo de limón
sal
pimienta
nuez moscada
0,10 l de nata
2 cucharadas de aceite de pipas de calabaza estirio

Preparación

Para el relleno pelar y picar las cebollas. Limpiar los champiñones y cortarlos en rodajitas finas. Picar el perejil. Freír la cebolla en mantequilla caliente, añadir los champiñones, echar la nata y el aceite de pipas de calabaza estirio y sazonarlo todo con sal, pimienta, nuez moscada y el zumo del limón. Dejarlo enfriar. Masa de patatas: Cocer las patatas con la cáscara, pelarlas y dejarlas enfriar. Una vez bien frías, prensarlas con un prensador de patatas y mezclarlas con el aceite de pipas de calabaza estirio, la harina, la sémola, la sal y la pimienta. Poner la masa en una bandeja enharinada y extenderla hasta conseguir una forma rectangular de aproximadamente un centímetro de grosor y ponerle el relleno de setas encima. Después enrollar la masa con la ayuda de un paño húmedo hasta formar un rollo y anudar los dos extremos del paño con un hilo de cocina. Cocer el rollo a fuego medio en agua salada durante unos 20 minutos.

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch