

Receta de Pastel de Setas y Avellanas

15 Feb 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo otra de mis recetas favoritas se trata de un **Pastel de Setas y Avellanas**, resulta exquisito y podéis prepararlo en cualquier ocasión, seguro que vuestros comensales quedan encantad@s.

Ingredientes

- Setas variadas (medio kg, pueden ser de bote o incluso champiñones)
- Avellanas (100grs)
- Cebollas (dos medianas)
- Ajos (dos dientes)
- Aceite de oliva
- Nata líquida (200ml)
- Harina (25grs)
- Huevos (tres)
- Mantequilla (Tres cucharadas)
- Sal y Pimienta negra
- Hierbas provenzales (dos cucharaditas)
- Mayonesa para acompañar (opcional)

Modo de Preparación

1. En una cacerola o sartén con un poco de aceite de oliva, rehogar a fuego suave, la cebolla bien picadita y los dientes de ajo unos diez minutos
2. Lavar las setas y picarlas en trozos pequeños y añadirlas al refrito, dejar unos quince minutos hasta que se consuma el líquido, dejar enfriar
3. Precalentar el horno a 160º
4. Picar las avellanas y mezclarlas con la nata, la harina, las hierbas, un poquito de pimienta negra y dos cucharaditas de sal
5. Batir los huevos y añadirlos a la mezcla y por último echar las setas quitándoles los ajos
6. Untar de mantequilla o aceite un molde alargado y cubrirlo con papel de horno, verter la masa en él y taparlo con papel de aluminio, meter al horno unos 45 minutos
7. Destaparlo y dejar otros 15 minutos mas, hacer la prueba del palillo para ver si está hecho
8. Cuando esté casi frío, desmoldar y dejar tapado con el propio molde hasta que se enfríe del todo
9. Servir templado o a temperatura ambiente y si queréis acompañado de una mayonesa con hierbas y.....buen provecho!!!

