



Saquitos de puerros y champiñones

Vegano

Ingredientes 2-4 personas

1 Puerro pequeño
4-5 Champiñones (42g aprox.)
Aceite de oliva virgen extra (cantidad necesaria)
Sal
2 Láminas de pasta de filo
10ml de Salsa de soja

Ingredientes 6-10 personas

2 Puerros
15 champiñones (125 g aprox.)
Aceite de oliva virgen extra
Sal
5 Láminas de masa filo
30 ml de Salsa de soja

Ingredientes 12-16 personas

4 Puerros
25 Champiñones (250g aprox.)

Aceite de oliva virgen extra (cantidad necesaria)

Sal

8 Láminas de masa filo

60ml de Salsa de soja

Preparación

Paso previo: reservamos la primera capa de los puerros para, posteriormente, hacer unas tiras que nos servirán para atar los saquitos. Lavamos y picamos las verduras muy pequeñas. En una sartén pochamos los puerros a fuego suave con aceite y sal. Añadimos una cucharadita de agua, tapamos y cocinamos 5 minutos. Cuando estén bien pochados, subimos el fuego, incorporamos los champiñones y salteamos a fuego fuerte durante 2-3 minutos sin dejar que estos suelten agua. Pasamos la mezcla a un bol y dejamos que se atempere. Cortamos las láminas de masa filo en varios rectángulos; de cada hoja salen unos 6 rectángulos de 15 por 13 cm aproximadamente. Los embadurnamos con aceite o mantequilla derretida. Colocamos un rectángulo y encima otro para obtener piezas más resistentes y evitar que se rompan cuando rellenemos. Ponemos una cucharada pequeña de relleno sobre cada rectángulo y lo cerramos haciendo un saquito. Atamos los saquitos con una tira finita de la primera capa de los puerros y los horneamos a 180 °C con ventilador durante 15 minutos hasta que se doren. Servimos con salsa de soja.

Notas

La masa que no usemos debe estar siempre tapada para que no se seque ni se deshidrate. Podemos preparar el relleno el día anterior y guardarlo en la nevera, o hacer varios saquitos y congelarlos. En este caso, hay que sacarlos del congelador 10 minutos antes de hornearlos. Se puede realizar una versión sin gluten sustituyendo la salsa de soja por salsa tamari.