

Pasta de hongos con quinoa libre de gluten

Ingredientes:

Para la pasta:

- 2/3 taza de harina de arroz integral, y una porción adicional para espolvoreo
- 1/3 taza de harina de quinoa
- 1/4 taza de fécula de papa
- 1/2 cucharadita de sal
- pimienta recién molida
- 1 cucharada. romero fresco, finamente picado
- 1 cucharadita de hojas frescas de tomillo
- 8 cucharadas (1 barra) de mantequilla fría sin sal, cortada en cubos pequeños
- 6-8 cucharadas agua helada



Para el relleno:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla mediana, cortada en cubitos
- 8 oz. hongos shiitake, en rodajas y tallos eliminados
- 1 diente de ajo, picado
- 1 cucharadita de salvia fresca, finamente picada
- sal y pimienta recién molida
- 2 cucharadas de vino blanco seco
- 2 huevos
- 2 cucharadas de maicena
- 1 onza. queso rallado



Preparación:

- Agregue la harina de arroz integral, la harina de quinoa, el almidón de patata, la sal, la pimienta y las hierbas al recipiente de un procesador de alimentos. Pulse un par de veces. Agregue la mantequilla fría a la mezcla de harina y pulse varias veces, hasta que la mantequilla se corte en trozos del tamaño de un guisante.
- Agregue agua helada y pulse hasta que la masa se una. No formará una bola. Revisa la masa para ver si se mantiene unida cuando la presionas entre tus dedos. Si es demasiado desmenuzable y no se mantiene unido, agregue más agua.
- Convierta la masa en una superficie de trabajo, amásala un par de veces y presiónela para formar un disco. Envuélvalo en una envoltura de plástico. Presione hacia abajo para aplanarlo y refrigerarlo durante 30 minutos.
- Precalentar el horno a 400 ° F (200 ° C).
- Para hacer el relleno, en una sartén grande a fuego medio, caliente el aceite de oliva. Agregue los champiñones, el ajo y la cebolla y cocine, revolviendo ocasionalmente, hasta que estén ligeramente dorados, durante 8 minutos. Agregue el vino blanco y la salvia, sazone con sal y pimienta, revuelva para combinar, cocine por un minuto más. Retire del fuego y deje que el relleno se enfríe un poco.
- En un tazón mediano mezcle los huevos, la fécula de maíz. Agregue queso, sal y pimienta y bata hasta que quede suave.
- Llene la bandeja agria con la mezcla de champiñones. Vierta la mezcla de huevo sobre el relleno. Hornee por unos 30 minutos o hasta que estén doradas. Ligeramente fresco antes de cortar.
- **Crédito:** Yelena Strokin (<http://www.melangery.com>)

