

CONO CRUJIENTE DE MORCHELLAS CON CAVIAR Y QUESO FRESCO

Autora: **MARIA AGUT MONFERRER**



Ingredientes para 24 conos

- . 1 molde metálico para freír en forma de cono
- . 500ml. Leche
- . 3 huevos enteros
- . Una pizca de sal
- . Harina (la que admita)
- . 1l. Aceite para freír

Preparación

- . Batir los huevos en un bol
- . Añadir la sal, la leche y batir
- . Añadir poco a poco la harina hasta que tenga una consistencia cremosa pero sin espesar demasiado

- .Poner al fuego un paellón tipo wok con el aceite para freír los conos y dejar el molde dentro para que se caliente.
- .Cuando el aceite esté caliente, mojar el cono en la salsa, poner en el aceite y soltar. Dejar dorar y escurrir sobre un papel de cocina.
- .Repetir la acción con todos los conos y reservar.

Ingredientes para el relleno:

- . 200g. Morchellas frescas o rehidratadas
- . 1 blanco de puerro
- . 1 yogur natural
- . 1 tarrina philadelphia
- . 2 botecitos de caviar negro
- . Agrocybe aegerita minis frescos o cualquier otra seta pequeña fresca para decorar

Preparación

- .Sofreír a fuego lento las Morchellas troceadas con el blanco de puerro cortado, al menos durante 15min.Triturar o picar fino y enfriar.
- .Mezclar en un bol el yogur y el philadelphia, añadir las Morchellas y la mitad del caviar, mezclar y enfriar en frigorífico.
- .Rellenar los conos con el preparado, decorar con una cucharadita de caviar y una seta fresca.
- .Servir sobre ensalada.