



INGREDIENTES:

- 45 gramos de frutos secos variados (almendras, nueces, avellanas, cacahuetes)
- 45 gramos de setas shitake secas (rehidratadas 30 minutos con agua caliente)
- 35 gramos de cebolla
- 1 diente de ajo
- 15 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 5 gramos de harina
- 10 gramos de vino blanco
- 75 gramos de caldo de verduras
- 45 gramos de pan rallado
- 1 cucharadita de salsa de soja
- 1 pellizco de hierbas de Provenza
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta negra recién molida

ELABORACIÓN:

1. Precalienta el horno a 200 grados.
2. Ponga en el vaso los frutos secos y **trocee 2 segundos, velocidad 5**. Retira del vaso y reserva.
3. Ponga en el vaso las setas, la cebolla, el diente de ajo y el aceite de oliva, **trocee 2**

segundos, velocidad 5 y sofríe 5 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

4. Añada la harina y sofríe 1 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

5. Agregue el vino y programa 1 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

6. Incorpora el caldo de verduras y programa 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

7. Añada los frutos secos reservados, el pan rallado, la salsa de soja, las hierbas de Provenza, la sal y la pimienta. Mezcla 10 segundos, giro a la izquierda, velocidad 3 y medio.

8. Retire del vaso y con ayuda de un rodillo, estire la masa entre dos papeles de horno para que quede fina, retire el papel de horno superior e introduzca en el horno 15-20 minutos a 200 grados hasta ver dorado, retire del horno y sirve como acompañamiento.

Variante: puede sustituirse las setas shitake por otras setas.