

# Charlota de calabacín con picadillo de morucha, jamón y mousse de pato

## Ingredientes (para 4 personas):

- 600 gr. de carne de falda de morucha picada
- 150 gr. de jamón
- 150 gr. de mousse de pato
- 2 calabacines alargados
- 2 cebollas
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 3 dientes de ajo
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1/2 copa de brandy
- 100 gr. de setas
- 100 gr. de champiñones
- 1 vaso de fondo de carne
- aceite, sal y pimienta



Autor: Víctor Andrés Hernández Rogado

Restaurante: Los Arcos, Castellanos de Villiquera, Salamanca

Cocina: Vanguardia

### Para el relleno:

Picar la verdura y pocharla ligeramente; añadir el jamón salteándolo con la verdura. Añadir la carne picada con el brandy –quemado previamente– y el vino hasta que quede casi reducida toda la salsa. Retirar del fuego, y cuando esté templado, añadir la mousse de pato, removiéndolo todo. Dejar enfriar.

### Para la charlota:

Cortar los calabacines longitudinalmente en lonchas finas y ponerlas sobre cuatro moldes (flaneras), cruzando las tiras para cubrir todo el interior, dejando colgar lo que sobre del calabacín. Llenar el molde con el guiso de morucha y tapar con el calabacín. Dejar enfriar y sacar del molde.

### Para la salsa de hongos:

Picar y pochar la cebolla; añadir las setas y saltearlas, añadir brandy y flambearlo; a continuación, añadir el fondo de carne. Dejar cocer durante 15 minutos. Triturar y colar.

### Presentación/Montaje:

Introducir la charlota en el horno a 180° unos 10 minutos, emplatar y añadir la salsa de hongos alrededor.

