

## Lasagna de filloas sobre pimientos del piquillo confitados, rellena de foie, champiñones y mejillones con salsa de vodka

### INGREDIENTES

- 1 filloa
- 3 pimientos del piquillo
- foie
- 50 g de mejillones
- 50 g de champiñones
- agua y azúcar
- 1 yogur natural
- mayonesa
- pimienta blanca y nuez moscada
- vodka (10 cl)

### ELABORACIÓN

Se confitan los pimientos del piquillo con agua y azúcar y se ponen de base para ir colocando, posteriormente, las capas de filloa, luego el foie, a continuación los champiñones laminados y por último los mejillones en salsa de Vodka.

**Salsa de vodka:** mezclamos a partes iguales mayonesa y yogur natural con 10 cl de vodka. Añadimos pimienta blanca y nuez moscada.

### PRESENTACIÓN

Se prepara en un molde y se decora al gusto.

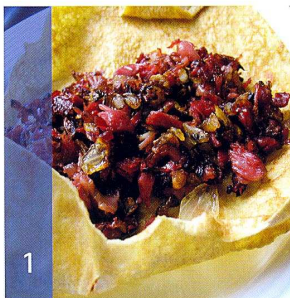


# Laconburguer

## INGREDIENTES

- 150 g de lacón cocido
- 2 filloas de la piedra
- cebolla
- aceite de oliva

42



Autor: Xavier Barreiro Luces

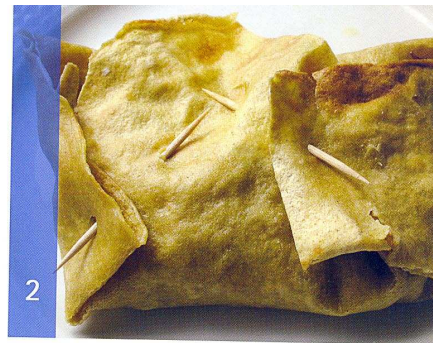
*Ejemplo de mestizaje entre la cocina tradicional gallega y la cocina mejicana, no es el único ejemplo de fusión con la gastronomía de otros países que aportan los emigrantes gallegos al retornar.*

*Para esta receta usaremos lacón, pero también se puede emplear la carne sobrante de un buen cocido e incluso las verduras. Otra opción interesante para un sabroso Laconburguer es el relleno de "ropa vieja", una antigua receta de la época de los años 30 del siglo pasado en la que se saltean en una sartén las carnes que sobraron de un cocido con cebolla, ajo y pimientos verdes pochados.*

## ELABORACIÓN

**1.** Salteamos a fuego fuerte la misma cantidad de cebolla y lacón hasta que se tueste. No es necesario añadir sal.

**2.** Envolvemos este relleno con las filloas. Para que conserve forma de "sobre" amarramos los bordes de la filloa con palillos. Se frie en abundante aceite muy caliente hasta que se tueste bien por fuera.



**3.** Si buscamos una fusión más a fondo con la cocina mejicana acompañaremos esta receta con puré de habas negras o frijoles con trozos de filloa muy tostados y crujientes.

Es aconsejable acompañar este delicioso y completo plato con un buen vino Mencía o un Albariño.