26 Σεπτεμβρίου 2019

Μοσχάρι σε σφολιάτα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία / Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Υλικά

- **1,5 κιλό** μοσχάρι φιλέτο ή κόντρα ή ribeye (φιλέτο μπριζόλας)
- **Λίγο** ελαιόλαδο
- Αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- **600 γραμμ.** ασπρομανίταρα
- **1** κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- **1 σκελίδα** σκόρδο
- **2 κ.σ.** βούτυρο
- **2 κ.σ.** ελαιόλαδο
- **2 κλαδάκια** θυμάρι φρέσκο
- **12 φέτες** καπνιστό χοιρομέρι
- **2 κ.σ.** μουστάρδα
- **2** έτοιμα φύλλα σφολιάτας
- **1** αυγό χτυπημένο

Εκτέλεση

1. Με κοφτερό μαχαίρι καθαρίζουμε το κρέας από μεμβράνες και λίπος. Αν χρησιμοποιήσουμε φιλέτο, διπλώνουμε από κάτω την ουρά του ώστε να έχει ωραίο σχήμα. Με σπάγκο ψησίματος το δένουμε σε 4-5 σημεία και με τα χέρια μας

αλείφουμε λίγο ελαιόλαδο σε όλες τις πλευρές. Αλατοπιπερώνουμε καλά. Ζεσταίνουμε ένα βαθύ τηγάνι και ροδίζουμε το κρέας γύρω γύρω να πιάσει κρούστα για περίπου 10΄. Το βγάζουμε σε πιατέλα και το αφήνουμε στην άκρη.

2. Βάζουμε στον κάδο του μίξερ τα μανιτάρια, το σκόρδο και το κρεμμύδι και τα ψιλοκόβουμε χωρίς να τα λιώσουμε. Ζεσταίνουμε στο ίδιο τηγάνι με το κρέας το ελαιόλαδο και το βούτυρο και σε μέτρια φωτιά προσθέτουμε το μείγμα των μανιταριών. Σοτάρουμε μέχρι σχεδόν να στεγνώσει, για περίπου 10΄. Προσθέτουμε το ένα κλαδάκι θυμάρι, αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε στην άκρη.
3. Απλώνουμε ένα μεγάλο κομμάτι μαγειρικής μεμβράνης στον πάγκο μας. Τοποθετούμε πάνω σε σχήμα τετράγωνο τις φέτες χοιρομέρι ώστε όταν θα τις τυλίξουμε στο κρέας να το καλύπτουν όλο. Με μια σπάτουλα απλώνουμε πάνω τους μια λεπτή στρώση μανιταριών και πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο φρέσκο θυμάρι. Αφαιρούμε το σπάγκο από το μοσχάρι και το αλείφουμε με τη μουστάρδα. Το τοποθετούμε στη μέση της στρώσης μανιταριών και με τη βοήθεια της μεμβράνης το καλύπτουμε γύρω γύρω με το χοιρομέρι. Κλείνουμε τις άκρες της μεμβράνης σαν καραμέλα, σφίγγοντας, και βάζουμε το κρέας στο ψυγείο για 30΄.
4. Σε αλευρωμένη επιφάνεια ανοίγουμε με χοντρό πλάστη τη σφολιάτα σε πάχος 0,5 εκ. Για να χωρέσει να καλύψει όλο το ρολό, κολλάμε τα δύο φύλλα σε ένα και βρέχουμε την ένωση με αυγό. Βγάζουμε τη μεμβράνη από το κρέας και το τοποθετούμε στη μέση της σφολιάτας. Κλείνουμε τη σφολιάτα πάνω από το κρέας και βρέχουμε τις ενώσεις με αυγό. Αν χρειαστεί (αν περισσεύουν πολύ), κόβουμε λίγο τα πλαϊνά και κλείνουμε ξανά με αυγό. Με την περισσευούμενη σφολιάτα κάνουμε σχέδια πάνω στο ρολό. Στη συνέχεια το βάζουμε με την ένωση προς τα κάτω σε λαδωμένο ταψί. Το παγώνουμε για 1 ώρα. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C. Αλείφουμε όλο το ρολό με αυγό και κάνουμε μερικές τρύπες στην πάνω πλευρά της σφολιάτας, ώστε να φεύγει ο ατμός κατά το ψήσιμο. Ψήνουμε για 45΄, να ροδίσει καλά η σφολιάτα. Αφού ψηθεί, το αφήνουμε να ξεκουραστεί για 20΄, κι έπειτα το κόβουμε σε φέτες.

μερίδες 8
Χρόνος Προετοιμασίας 45 λεπτά
Χρόνος ψησίματος 45 λεπτά
Πηγή: *argiro.gr*