

# Clandestino de Pedrito, delicioso roll de filloa con un toque oriental

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

(para 4 personas)

### Para el relleno

- 150 gramos de secreto ibérico
- 150 gramos de punta de solomillo de ternera
- 1 manojo de espárragos trigueros
- 200 gramos de setas shiitake
- 1 cucharada de salsa teriyaki
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 pizca de pimienta

### Para la filloa

- 1 huevo
- 100 gramos de harina
- 250 ml de agua
- 2 cucharaditas de sal

## / Preparación

Elaboración

Empezaremos por cocinar las filloas. Lo más recomendable es usar una batidora, aunque podemos emplear cualquier útil similar. Agregamos todos los ingredientes en un recipiente que nos permita batirlos hasta lograr una masa homogénea de color blanco cremoso. Es aconsejable probar la masa para verificar el punto de sal.

La preparación es exactamente igual a la de los creps. Empleamos una sartén antiadherente a la que le agregaremos una gota de aceite de oliva. Una vez el aceite esté caliente se extiende por toda la base de la sartén y agregamos una cuarta parte de la masa que hemos elaborado. Corresponde a la medida de un cazo de sopa.

Calentamos entre un minuto y un minuto y medio por lado, a fuego medio para que no se queme y se enganche. Para dar la vuelta a la filloa podemos ayudarnos con una espátula de goma o utilizar un plato para dar la vuelta como si de una tortilla de patatas se tratara. Ya tenemos las filloas listas.

Para el relleno del clandestino vamos a utilizar una sartén amplia o bien una plancha lisa. Debemos cortar los espárragos en pequeñas rodajitas desechando la parte más ancha y dura de la base.

Cortaremos las setas en láminas. No debe preocuparnos que la seta quede más grande ya que contiene mucha agua y durante su cocción va a reducir su tamaño notablemente.

Cortamos el secreto y el solomillo en pequeñas tiras, de manera que puedan enrollarse fácilmente. Es aconsejable eliminar cualquier nervio que pueda haber en el solomillo para que la textura al masticarlo sea homogénea.

Una vez tenemos todos los ingredientes cortados los salteamos en la sartén previamente calentada y con una cucharadita de aceite de oliva. Debemos saltear todos los ingredientes a la vez para que los sabores se mezclen y creen la verdadera esencia del plato. Salteamos durante 3 minutos aproximadamente sin dejar de remover. Durante el último minuto de cocción salpimentamos al gusto y retiramos.

El paso final es el más laborioso ya que requiere de cierta habilidad con las manos. Colocamos la filloa en un plato plano y agregamos una cuarta parte del contenido de la sartén o plancha sobre la filloa a lo largo de todo su diámetro para que quede lo más completa posible (¡recordad que debemos completar 3 más!).

Una vez colocado el salteado enrollamos en forma de canutillo y terminamos de completar toda la extensión de la filloa.

Emplatado

Finalmente cortamos el clandestino en 6 trozos y vamos agregando sobre él la salsa teriyaki que le dará el toque final a este plato tan curioso.