

Recetas con Portobello

Pollo relleno con verduras y hongos

Ingredientes

Pollo deshuesado 1

Relleno

Cebollas 2

Cebollas de verdeo 100 g

Pimientos rojos 100 g

Champignones 200 g

Portobello 200 g

Manteca 2 cdas

Crema de leche 150 cc

Huevos 3

Sal y pimienta

Papas a la crema

Papas peladas 250 g

Sal y pimienta

Crema de leche 200 cc

Guarnición

Panceta ahumada 100 g

Aceite de oliva 20 cc

Cebollas 3

Sal y pimienta

Zanahoria 2

Salsa

Crema de leche 300 cc

Mostaza 100 g

Procedimiento

Relleno

Pelar, limpiar y cortar las cebollas y el morrón en cuadraditos. Picar los champiñones y los portobellos. Rehogar los vegetales en la manteca, reducir el líquido y luego bañar con la crema de leche. Cocinar uno minutos, retirar del fuego

y dejar que pase el calor fuerte. Incorporar los huevos y salpimentar a gusto. Extender la carne (como matambre) del pollo deshuesado y rellenar con la mezcla

de vegetales preparada. Arrollar prolijamente y envolver con papel aluminio.



Cocinar al horno hasta que esté a punto. Retirar y dejar reposar unos minutos.

Papas a la crema

Cortar las papas en rodajas finas y dentro de una fuente para horno enmantecada. cocinar hasta que las papas se

parejas. Acomodarlas en capas, Salpimentar cada capa, bañar con la crema y tiernicen.

Guarnición

Picar la panceta y desgrasar en una sartén con el aceite de oliva. Incorporar las cebollas cortadas en cuartos y cocinar hasta que las capas se puedan separar y dorar fácilmente. Salpimentar.

Tornear las zanahorias y cocinar en agua con sal.

Salsa

Colocar la crema en una cacerolita y llevar al fuego a calentar, luego incorporar la mostaza. Revolver para integrar bien y retirar del fuego.

Montaje

Desenvolver el pollo y servir acompañado por las papas a la crema, la salsa de mostaza y las zanahorias torneadas.

Albondigas de pollo con corazón de mozzarella

Ingredientes

Albóndigas

Supremas de pollo 2

Coriandro machacado 1 cda

Echalotes 1

Pimiento rojo ½

Sal y pimienta

Mozzarella 300 g

Harina 130 g

Huevos 2

Leche 100 cc

Pan rallado 200 g

Aceite para freír



Ragú de papas
Cebolla 1
Ajo 1 diente
Zanahoria 1
Manteca 30 g
Papas 200 g
Fondo de ave 300 cc
Queso parmesano 100 g
Manteca 30 g
Sal y pimienta
Varios
Tomates cherry
Portobello

Procedimiento

Albóndigas

Procesar la carne de las supremas. Agregar el coriandro, el echalotte y el pimienta picado. Salpimentar. Hacer pequeñas albóndigas, realizarles un hueco y rellenar con cubos de mozzarella.

Pasar las albóndigas por harina, huevo ligado con leche y pan rallado. Freír en abundante aceite.

Retirar y colocar sobre papel absorbente.

Ragú de papas

Sudar la cebolla, el ajo y la zanahoria picados en manteca. Agregar la papa cortada en cubos pequeños. Cubrir con el fondo de ave y cocinar siempre mezclando hasta que las papas estén tiernas. Montar con queso y manteca. Salpimentar.

Montaje

Servir las albóndigas sobre una base de ragú de papas. Acompañar con una ensalada verde con cherry y portobello salteados.

Mero con terrina de ricota y salsa de mango

Ingredientes

Mero

- Lemón grass 1
- Filetes de mero 4
- Aceite de oliva 30 cc
- Vino blanco 30 cc

Terrina de ricota

- Yogur 600 cc
- Ricota 450 g
- Perejil 1 manojo
- Gelatina sin sabor 10 g
- Sal y pimienta

Salsa de hongos y mango

- Portobello 4
- Gírgolas 4
- Morillas 1
- Aceite de oliva 20 cc
- Manteca 10 g
- Jugo de marinada
- Mango 1



Procedimiento

Mero

Limpiar y picar el lemon grass. Colocar el pescado junto con el resto de los ingredientes de la marinada y dejar reposar 20 minutos en una fuente apropiada. Retirar el pescado, reservando el jugo de la marinada, y cocinar en una sartén, durante 5 minutos.

Terrina de ricota

Mezclar el yogur con la ricota y el perejil limpio y picado. Hidratar la gelatina con agua fría y disolver al calor. Incorporar a la mezcla y salpimentar, verter la preparación en una budinera previamente aceitada. Llevar a la heladera durante 4 horas.

Salsa de hongos y mangos

Filetear los hongos y saltear en aceite y manteca. cocinar hasta que tomen color. Incorporar el jugo de la marinada, dejar reducir y agregar el mango procesado o cortado en cubos.

Montaje

Servir una porción de terrina sobre la salsa, luego el filete y salsear por encima. Decorar con una brizna de tomillo.

Tián de vegetales y hongos

Ingredientes

Tomates confit 2
Ajo 2 dientes
Aceite de oliva
Albahaca 100 g
Zucchini 1
Berenjenas 1
Champignones 100 g
Portobello 100 g
Hojas verdes frescas 100 g
Brotos de cebolla 20 g
Aceto balsámico
Bocconcini 4



Suprema con portobelos confitados, cebollas rellenas, salsa de mango

Ingredientes

Suprema

- Portobello 150 g
- Tomillo
- Aceite de oliva 300 cc
- Supremas de pollo 4
- Sal y pimienta

Guarnición

- Cebollas medianas 4
- Harina
- Aceite
- Papas 200 g
- Avellanas peladas 50 g
- Queso azul 80 g
- Aceite de oliva

Salsa

- Mango 1
- Vino blanco 80 cc
- Fondo de carne 300 cc
- Tapioca 1 cdita

Montaje

- Hierbas frescas



Procedimiento

Suprema

Limpiar los hongos con un lienzo húmedo. Colocar en una cacerola pequeña, añadir tomillo y cubrir con el aceite. Llevar a fuego muy suave por 30 minutos. Retirar los hongos y cortar por el medio. Reservar.

Quitar la piel de las supremas. Hacer una incisión a lo largo, para mechar. Rellenar con los hongos, sin llegar a los bordes. Salpimentar.

Sellar de ambos lados en una sartén con aceite de oliva. Pasar a una placa y terminar la cocción en el horno a 180°C por 10 minutos.

Guarnición

Cortar por el medio las cebollas. Ahuecar, secar y pasar por harina. Freír y reservar.

Cortar las papas en cubos muy pequeños. Saltear en una sartén con aceite de oliva. Añadir las avellanas picadas groseramente, salpimentar y retirar del fuego. Agregar el queso azul cubeteado.

Rellenar las cebollas y gratinar a último momento.

Salsa

Pelar el mango y cortar en dados pequeños. Colocar en una cacerola con el vino. Cocinar 10 minutos, agregar el fondo y reducir por unos minutos más. Salpimentar y espesar con la tapioca disuelta en 2 cucharadas de agua fría.

Montaje

Disponer en cada plato una suprema fileteada al sesgo, dos mitades de cebolla y la salsa. Decorar con hierbas frescas.