



Recetas con blanco fresco

Brochetas de champiñones

Ingredientes

12 champiñones medianos

300gr. de rape.

8 langostinos

8 tomatitos de jardín

1 pimiento verde y sal

Preparación

Pelar cuidadosamente los langostinos, los tomates y el pimiento. Quitar las espinas y trocear el rape en tacos y el pimiento en cuadraditos. Ensartar todo en los pinchos, teniendo en cuenta la alternancia de sabores y colorido. Salar y asar en una plancha untada con aceite por ambos lados.

Duración: 40 minutos

Champiñones rebozados

Ingredientes

½ kg de champiñones frescos

2 huevos

2 cucharadas de harina y aceite para freír

Preparación

Limpiar el champiñón cortando el pie casi por la base, (los troncos pueden ser utilizados para sopas, revueltos con huevo, etc.). Sazonarlos. Pasar los champiñones por harina y huevo batido y freírlos en abundante aceite caliente, hasta que estén doraditos, servirlos seguido.

Este plato es excelente como aperitivo o entremés, así como guarnición de platos de carne y pescado.

Duración: 15 minutos.

Champiñones a la plancha

Ingredientes

12 champiñones más bien grandes

150gr. de jamón serrano

Ajos, perejil, aceite y sal

Preparación

Se quita el tronco de los champiñones dejando solamente el sombrero. Se pone a calentar una plancha o Carmela engrasada y se ponen los champiñones boca arriba llenándoles los huecos con ajo y perejil picados y el jamón en trocitos, se sazonan y se rellenan en aceite hasta el borde del champiñón. Se pone a fuego vivo moviendo continuamente hasta que estén tiernos. Luego servir

Preparación: 15 minutos

Ensalada de champiñones

Ingredientes

500gr de champiñones frescos

1 limón

Pimienta negra molida

Aceite y sal

Preparación

Se cortan los champiñones por la parte terrosa y se parten en láminas muy finas, poniéndolos en una ensaladera honda con el zumo de limón, sal y un poco de pimienta negra molida. Se remueve para que se mezclen bien los champiñones con el limón y se dejan en reposo durante una hora.

Seguidamente se les escurre casi todo el jugo y se añade aceite y sal a gusto. Se pueden servir solos o acompañados de cualquier tipo de ensalada

Duración: 20 minutos

Ensalada de champiñones y bacon

Ingredientes para 6 personas

500gr de champiñones

45ml (3 cuch. Soperas) de zumo de limón

120ml (8 cuch. Soperas) de aceite de oliva

60ml (4cuch. Soperas) de cebolla muy picadita, sal y pimienta negra recién molida

4 lonchas de bacon magro

15gr de mantequilla

15ml (1 cuch. Sopera) de cebollino muy picadito y 30ml (2 cuch soperas) de perejil muy picadito.

Preparación

Quite los tallos a los champiñones y reserve para otro plato. No los pele. Pártalos en láminas y ponga una ensaladera con el zumo de limón y el aceite de oliva. Agregue la cebolla y sazone a su gusto. Revuelva con cuidado hasta que todos estén cubiertos, luego tape el cacharro y deje en nevera durante 2 horas.

Mientras, retire la corteza del bacon y corte este en tiritas. Fundir la mantequilla en sartén a fuego moderado y saltee las tiritas del bacon hasta que estén crujientes. Retire con espumadera, escurra y deje enfriar.

Justo antes de servir, saque los champiñones de la nevera, escurra el exceso de jugo o añada si fuera necesario, mas aceite y limón. Espolvoree con las hierbas picaditas y ponga encima el bacon y sírvase.

Duración: 30 minutos

Champiñones y pimientos

Ingredientes para 4 personas

500gr de champiñones

150gr de jamón serrano picado

2 pimientos morrones rojos de lata

2 dientes de ajo picados

½ copa de vino blanco

Sal, pimienta negra molida

4 cucharadas de aceite de oliva y perejil

Preparación

Calentar el aceite en una sartén y dorar los ajos. A continuación incorporar el jamón, darle unas vueltas y mezclar con los champiñones, la sal y pimienta molida. Saltear a fuego vivo, moviendo de vez en cuando durante 5 minutos. Regar con el vino y añadir los pimientos y el perejil. Saltear unos 5 minutos más y servir.

Duración: 15 minutos

Tallarines con champiñones

Ingredientes para 5 personas

500gr de tallarines

500gr de champiñones

1dl de aceite puro de oliva

2 dientes de ajo

1 ramito de perejil, sal y pimienta.

Preparación

Cortarlos no demasiado finos. En una cazuela con el aceite, sofreír los ajos enteros apastados y retirarlos cuando empiecen a dorarse. Añadir los champiñones, sazonar con sal y pimienta y dejar cocer a fuego moderado durante unos 15 minutos. Retirar del fuego y añadir el perejil picado finamente.

Aparte de cocer la pasta al dente en abundante agua hirviendo ligeramente salada. Escurrirla, verterla en una fuente de servir y condimentarla con los champiñones. Servir caliente.

Duración: 30 minutos.

Guisado de ternera con champiñones

Ingredientes

400gr de champiñón
1kg de carne de ternera de guisar cortada
1 cebolla picada, 3 tazas de caldo de carne
2 cucharadas de aceite
4 cucharadas de harina, 1 cucharada de azúcar
3 cucharadas de zumo de limón o vinagre
2 tazas de apio cortado en trozos.

Preparación

Poner el aceite en un a sartén a fuego lento, y cuando esté caliente se añade la carne, la cebolla, la sal, el caldo y los champiñones. Cubrir y cocinar lentamente hasta que la carne este tierna. Mezclar la harina, el azúcar, el agua y vinagre. Dando vueltas hasta que se mezclen bien, junto con el apio. Añadirlo al guisado de carne y cocinar durante 30 minutos a fuego rápido, hasta que el apio y la carne estén tiernos y la salsa espesa.

REVUELTO DE HONGOS

En mis múltiples vagabundeos por los reinos, muchas veces he tenido que echar mano de cualquier comida que pudiera encontrar, por eso adquirí la costumbre de recolectar cualquier ajo, cebolla y similares que encontrase por mi camino, sin embargo, mi cara se iluminaba al encontrar unos buenos hongos.

Se limpian los hongos en un río, se pican los ajos al gusto y se ponen a dorar en una sartén, se añaden los hongos finamente cortados y se dejan dorar añadiendo un poco de vino (siendo un plato mío tenía que llevar algo de alcohol), cuando estén doraditos y el vino casi consumido, se añaden las cebollas y/o los pimientos. Finalmente se pone un huevo de ave de buen tamaño y se revuelve todo. (si el huevo es de pájaro mejor pones 3 o 4 y si es de avestruz, busca a 3 o 4 personas a las que invitar). Solo una recomendación, asegurarse que el huevo no es de dragón, les sienta mal que te comas a su progenie.

