



Recetas Varias

Hongos Conservados en aceite

1 kg de hongos frescos y comestibles

3 dientes de ajo

½ litro de vinagre blanco

Sal a gusto

Hojas de laurel secas

Aceite el necesario

Limpiar y lavar bien los hongos enteros y secarlos. Cortarlos del tamaño y de la forma que más nos guste, ponerlos en una cacerola con

¼ taza de aceite

3 dientes de ajo pelados y enteros, salarlos un poco más de lo acostumbrado

Tapar y cocinar a fuego lento hasta que notemos que se ha formado líquido, en ese momento destapar y continuar con la cocción hasta que el líquido se ha evaporado, más o menos 10min. Mezclar con palita de madera. En ese momento, retirar los ajos cubrir los hongos con el vinagre y dejarlos hasta que llegue a punto de hervor, mezclando siempre, dejarlos unos 5min y retirar del fuego. Dejarlos escurrir bien y ponerlos en tarros esterilizados, llenarlos hasta ¾ parte, intercalando hojas de laurel, y completar con aceite, cerrar bien el frasco y guardar en lugar seco y fresco. Se pueden utilizar después de un mes.

Hongos frescos acompañados con papas al natural

1/2kg de hongos, limpiarlos bien y cortarlos del tamaño que más nos guste.

Poner en un sartén:

2 cucharadas de manteca

1 cucharada de aceite

2 cucharadas de cebolla picada

Rehogar todo junto, lo suficiente como para ablandar un poco la cebolla.

Incorporar los hongos, tapar y dejar cocer lentamente durante 15min más o menos.

Agregar:

¾ taza de miga de pan picada bien chiquita

3 cucharadas de queso rallado

Sal y pimienta

A parte tener cocidas y cortadas en cubos, 4 papas medianas mezcladas con ½ cucharada de perejil picado y condimentadas a gusto.

Servir los hongos acompañados por las papas

Hongos frescos con huevos pochés

½ kg de hongos, si fuesen muy grandes se les da un hervor sino se utilizan así. Se lavan muy bien y se cortan en láminas finas. Se ponen en un sartén con ½ taza de aceite, dejarlos cocinar y agregar:

2 cucharadas de perejil picado

3 dientes de ajo bien picados

Sal y pimienta.

Dejar cocinar hasta que se noten cocidos, servir en los platos poniéndolos encima de un huevo poché.

LASAGNA DE POLLO Y HONGOS

MASA: -500 gr de harina 0000

-5 huevos

-3 cucharadas de aceite de oliva.

RELLENO:

1 pollo entero 8 (solo la carne sin piel).

250 gr de hongos frescos pequeños.

2 cebollas de verdeo picadas.

250 gr de queso crema

Tomillo fresco picado

Sal albahaca y ajo a gusto.

1 lata de tomate triturado.

100 gr de queso parmesano rallado.

COMO SE HACE

Mezclar la harina, sal, con los huevos y el aceite formar un bollo y reservar durante 30 minutos. a 2mm. Cortar rectángulos y cocinar en agua hirviendo con sal; interrumpir la cocción con agua fría.

Saltear la cebolla de verdeo con el pollo cortado en cubos agregar los hongos y cocinar durante 10 min. Retirar y mezclar en un bol con el queso crema, tomillo y sal.

Armar la lasaña intercalando capas de masa y pasta de pollo. Cubrir con salsa de tomate, espolvorear con queso parmesano y gratinar en horno 20 minutos.

POLLO CON HONGOS

INGREDIENTES

1 Pollo cortado en presas
Harina para rebosar
Sal y pimienta a gusto.
Aceite 5 cucharadas
Mantaca 50 gramos.
3 cebollas picadas finas.
2 morrones cortados en tiras.
4 dientes de ajo.
Laurel 1 hoja y perejil cortado
Vino blanco seco ½ taza.
400 gr. De champignones

COMO SE HACE

Cortar el pollo y salar. Colocar en una cacerola y dorar de ambos lados.
Reservar.
Ponga en una cacerola la manteca y derrítala; luego rehogue el morrón
agregue el ajo y la cebolla hasta que este translucida luego agregue el vino y el laurel.
Incorpore en la salsa las presas del pollo y los champiñones (si son grandes córtelos en dos o en tajadas).
Deje hervir despacito; pruebe la salsa y rectifique el razonamiento; sirva el pollo con toda la salsa. Acompañándolo con papitas hervidas al natural o puré.

MOÑITOS CON SALSA DE CHAMPIGNONES

INGREDIENTES

1 paquete de fideos moñitos.
1 cebolla grande picada.
200 gr de champignones.
Perejil picado.
Aceite, sal y pimienta.
1 cucharada de harina y nuez moscada.

COMO SE HACE

Hervir los moñitos al dente.
Rehogar la cebolla con aceite; y cuando esta blanda añadir la harina
removiendo bien junto con los champignones. Aderezar con sal, pimienta,
nuez moscada y cocinar 2 minutos. Agregar al perejil picado. Colar la pasta y
mezclar con la salsa.

PIZZA RELENA CON CHAMPIGNONES Y TOMATE

INGREDIENTES

400 gr de harina; 20 gr de levadura; 4 cucha. De aceite y una pizca de sal (para la masa).

½ kg. De tomates perita en rodaja.

50 gr queso rallado

200 gr de champignones fileteados.

1taza de salsa blanca espesa.

Orégano, sal y pimienta.

COMO SE HACE

Para la masa mezcla todos los ingredientes en un bol y añadí agua tibia hasta formar una masa lisa; dejar reposar ½ hora cubierta con un film aceitado.

Córtalo en bollos, estíralos y arma las pizzas.

Para la preparación pone los tomates en una placa aceitada y espolvorear con orégano. Hornearlos al mínimo hasta que formen una pasta. Mezcla los champignones con la salsa blanca, el queso, los tomates y salpimentar a gusto. Extender la masa formando 2 discos de diferentes tamaños, coloca el disco de masa más grande sobre una pizera aceitada y cubrí con el relleno. Tapa con el otro disco, hace un dobléz hacia arriba y pincela con aceite. Hornear al máximo durante 15 minutos.

SALSA DE CHAMPIGNONES RAPIDA

INGREDIENTES

200 Gr de champignones

400 gr de salchichas barrilleras (opcional salchichas en paquetes).

2 cebollas

Ajo; perejil y orégano.

1 hoja de laurel.

COMO SE HACE

Cortar en juliana las cebollas, rehogar y agregar el ajo perejil y orégano. Dejar cocinar 5 minutos y agregar las salchichas. Dejar cocinar a fuego bajo y agregar por ultimo los champignones fileteados si son grandes o enteros si son pequeños. Dejar cocinar en su jugo durante 15 minutos. Servir en pequeños platitos para picar con pan de manteca.

ENSALADA DE CHAMPIGNONES

INGREDIENTES

200 GR. De champignones
3 zanahorias medianas
Sal y orégano a gusto.
Salsa golf (opcional aceite de oliva)
1 cucharada de ajo y perejil cortado pequeño.

Filetear los hongos y rallar la zanahoria, colocar en un bols, sazonar a gusto y agregar el orégano, y la salsa golf. Acompañar con carnes asadas.

ENSALADA SUR

½ paquete de espinaca.
200 gr de champiñones fileteados.
Pollo trozado en cubos preferentemente pechuga.
100 gr de panceta cortada en cubos.

Agregar en un bols los ingredientes, sazonar con sal, aceite y limón.