

Carpaccio de boletus edulis con aceite de trufa blanca y foie.



Esta receta es maravillosa para los amantes del boletus edulis. Llena de sabor y aromatizado con aceite de trufa blanca .

Me gustan muchos los carpaccio de setas, no todas son aptas para comer en crudo. Pero tratándose del boletus edulis , es más que apta, es una delicia para el paladar.

Lo primero que tenemos que hacer es limpiarlo bien, con un pincel, papel de cocina o paño. Para que quede bien bonito nuestro carpaccio , vamos a cortar el pie y lo aprovecharemos para otras recetas, yo está vez para una fideua.

Los boletus los podéis cortar con cuchillo bien afilado o con mandolina, yo he optado por la segunda opción. Con mandolina el corte sale perfecto y además del mismo grosor. Vamos a realizar un corte fino , pero sin que se rompa el boletus.

Lo vamos a servir con aceite de trufa blanca y foie. El aceite de trufa le va a potenciar el sabor, lo podéis conseguir en tiendas gourmet, incluso yo ya he visto en algún supermercado. No os asustéis por el precio, cunde mucho.

El foie lo he rallado al momento.

INGREDIENTES:

- 4 boletus edulis
- aceite de trufa blanca, unas gotitas.
- sal
- foie de pato , 20 gr.

PREPARACIÓN:

Limpiar con cuidado los boletus edulis, desechar el pie para otra receta. Intentar elegir 4 de tamaño regular.

Con cuchillo o mandolina cortar fino, y aderezar con unas

gotas de aceite de trufa blanca. Dejar reposar 20 minutos y añadir un poquito de sal y foie de pato rallado al momento.

Ya no queda más que saborear.

Pollo en salsa de portobello, shiitake y parmesano



Pollo en salsa de Portobello, shiitake y parmesano

Esta receta de pollo, mira que es agradecida y sale muy jugosa, además he utilizado solomillos, que quedan muy tiernos. Para mi la parte que más me gusta, se prepara muy rápido y el resultado es muy bueno.

La receta es muy sencilla, de las que nos van muy bien cuando quieres estar poco tiempo en la cocina. Para la salsa ,he escogido el champiñón, variedad Portobello y la seta , variedad shiitake porque dan mucho sabor, ambos frescos y el parmesano rallado . Le añadiremos un poquito de jamón serrano

y unos ajitos y un plato estupendo.

El solomillo lo haré en plancha, tan sólo para marcarlo y después terminaré su cocción en la salsa de setas.

INGREDIENTES : 2 personas

- 6 solomillos de pollo.
- 6 champiñones Portobello
- 6 setas shiitake
- 2 ajos secos.
- 25 gr de jamón serrano en taquitos
- 200 ml de nata ligera o leche evaporada .
- pimienta blanca recién molida.
- queso parmigiano reggiano rallado en el momento .(parmesano)
- aceite de oliva virgen extra
- sal.

PREPARACIÓN:

Paso 1:

Salpimentamos el pollo, y reservamos.

Laminamos los ajos .

Limpian los portobello y shiitake, y laminar .

Paso 2:

En una plancha a fuego medio alto, marcamos los solomillos, que estén dorados por fuera, y rosados por dentro. Con 3 minutos por cada lado es suficiente. Reservamos

En otra sartén con aceite de oliva virgen extra , ponemos a dorar los ajos laminados y antes de que se doren añadimos el jamón , salteamos e incorporamos las setas . Subir el fuego, para que no suelten agua, tipo wok.

Incorporamos la nata, o la leche evaporada, sal, pimienta blanca y parmesano . Cuando empiece a hervir , añadimos los solomillos de pollo y bajamos el fuego. Con movimientos envolventes haremos que se integren los sabores durante un par de minutos y listo.

Lo importante es que quede jugoso, sin que la nata se espese demasiado, ni tampoco líquida. Servir recién preparado, para que no se condense .

A mojar pan.