

Eryngii al horno con espuma de trigueros, gambita salteada y reducción de oporto



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: achandro **Recetizador:** J.Varela

Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Para celíacos

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Dejar macerar las setas entre 8 y 12 horas hace que tengan mucho más sabor, sobre todo si la seta es grande.



Descripción:

Original aperitivo en forma de cóctel que potencia al máximo el sabor de esta exótica seta como es la Pleoretus Eryngii y crea una sabrosa combinación de sabores. Apto para celíacos y vegetarianos no estrictos (contiene leche).

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Setas Pleoretus Eryngii Hongos Fernandez Guridi
- 1 Diente de Ajo
- 1 cucharada de perejil picado
- vino blanco
- 100ml de Vino Oporto dulce
- Sal
- pimienta Blanca
- Aceite de Oliva
- 1 cucharada de Azúcar
- 4 Gambas
- 1 manojo de espárragos trigueros
- 400ml. de Caldo de verduras
- 150 ml de leche entera
- 1 cucharada de mantequilla

Preparación:

Paso 1

Cortamos las setas por la mitad y las ponemos en un bol junto con la sal, la pimienta blanca, el ajo y el perejil picado, un chorrito de vino blanco y el aceite virgen extra hasta que cubran las setas. Lo dejamos macerar unos 30 minutos removiendo para que se mezclen bien, si la seta es pequeña, si la seta es de 1º debe estar macerando un mínimo de 8 horas o quedará dura y poco hecha.

Paso 2

Ponemos en una cazuela el oporto junto con el azúcar a fuego medio y dejamos que se reduzca hasta quedar un caramelo líquido.

Paso 3

Para la espuma de espárragos eliminamos la parte más dura del tallo de los espárragos y los partimos en trozos. Pelamos y picamos la cebolla. En una cacerola con un chorrito de aceite y mantequilla rehogamos la cebolla, echamos los espárragos y rehogamos todo otra vez y lo salpimentamos. Añadimos el caldo de pollo y la leche y dejamos cocinar todo junto unos 20 minutos. Cuando ya esté listo lo trituramos y lo pasamos por un colador y la metemos en el sifón mientras esté aun caliente.

Paso 4

Cuando ya esté la seta macerada las pasamos a una bandeja de horno con el propio jugo del macerado y lo metemos 10 minutos a 180º. Les damos la vuelta a las setas y otros 10 minutos

Paso 5

Lavamos las gambas, quitamos la cabeza y la cascara excepto la cola. En una sartén echamos un chorrito de aceite y salteamos las gambas con una pizca de sal.

Paso 6

PRESENTACIÓN: En un una copa de cóctel ponemos 4 o 5 taquitos del culo de la seta ya horneada en el fondo y el resto la seta horneada en un lado. Echamos la espuma con el sifón que cubra media copa. Un poquito de reducción de Oporto por encima de la espuma y la gamba colgando al otro lado de la copa.