elGourmet

Strogonoff de hongos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil picado: 2 cdas.
Cebolla: 1 Unidad
Agua: 4 Tazas
Paprika: 1/2 cditas.
Champiñones: 12 Unidades
Arroz basmati: 2 Tazas
Manteca: 2 cdas.
Crema: 2 cdas.
Echalottes: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Sal: A gusto
Gírgolas secas: 100 g
Nuez Moscada: A gusto
Funghi porcini: 25 g
Shitake fresco: 100 grs.
Ajo: 2 Dientes
Hongos de pino secos: 100 g
Portobellos: 150 grs.
Girgolas: 8 Unidades

Crocante de semillas

Semillas de Lino: 1 cda.
Pimienta: A gusto
Sal Marina: A gusto
Semillas de Amapola: 1 cda.
Semillas de sésamo: 1 cda.
Semillas de Girasol: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pele la *cebolla*, los echalottes, el *ajo* y procese.
- Filetee los shitake, las gírgolas, los portobellos y los champiñones
- Coloque en un bowl los **hongos** de pino secos, las gírgolas secas, los fungí porcini y cubra con jerez
- Deje reposar 15 minutos.
- Escurra y pique
- Lave el *arroz* y deje reposar 10 minutos.

Crocante de semillas

- Coloque en una sartén caliente la sal junto con la pimienta, las semillas y tueste.
- Luego coloque en el mortero y machaque.

Armado

- En una sartén con parte de la *manteca* y aceite de oliva caliente, sude la *cebolla* junto con el *ajo*, los echalottes y sal.
- Agregue los *hongos* (gírgolas, portobellos, shitake, *hongos* de pino, fungí porcini, champiñones) junto con el resto de *manteca* y cocine 15 minutos.
- Luego incorpore la *páprika*, la nuez moscada, el *perejil* y ½ copita de jerez, deje evaporar el alcohol.
- Agregue la *crema* y termine la cocción.
- Cocine el *arroz* en una olla tapada a partir de agua fría, una vez que alcanza el hervor retire del fuego y deje reposar 10 minutos

Presentación

- Sirva en un plato el *arroz* y por encima los *hongos*
- Espolvoree con

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/strogonoff-de-hongos