

Pique macho con hongos

Ingredientes

500 gr de carne de res
150 gr de salchichas viena
50 gr de hongo seco
4 papas peladas
1 cebolla
2 tomates
2 locotos
Cerveza
Sal y Pimienta
2 huevos duros y
aceitunas (decoración)



Preparación

Lavar los hongos e hidratarlos en cerveza por 30 minutos. Picar la carne en cubos medianos y freírla. Cuando esté saliendo jugo de la carne, agregar las salchichas, luego los hongos trozados y condimentar con sal y pimienta, añadiendo un poco de cerveza.

Cortar la papa en tiras y freírla.

Para servir: Colocar en el plato una porción de papa frita, enseguida la mezcla de carne, salchichas y hongos, encima la cebolla, los tomates y locotos cortados, luego rociar el jugo de la carne y decorar con el huevo y las aceitunas; también se puede decorar con unas líneas de ketchup, mayonesa y mostaza.

Tallarín con hongos

Ingredientes

300 gr de tallarines
200 gr de carne
2 dientes de ajo
150 gr de hongo seco
2 cebollas picadas
2 Tomates
150 gr de
extracto de tomate
Hojas de laurel
Queso parmesano
sal, pimienta

Preparación

Hervir la pasta en agua salada junto con los ajos partidos a la mitad. Lavar e hidratar los hongos en agua caliente por 30 minutos

Saltear las cebollas picadas en sartén de teflón con un poco de aceite, agregar la carne picada en trozos pequeños. Añadir los tomates partidos, el extracto de tomate y las hojas de laurel; dejar cocer el preparado por unos minutos sin dejar de mover. Incorporar los pimentones y los hongos cortados en láminas, dejar cocer por unos minutos más. Servir una porción de fideo cubierta con el preparado y espolvorear el queso encima.



Pollo con hongos

Ingredientes

1 pollo, cortado en ocho presas
1 cebolla grande
3 dientes de ajo
200 gr de hongo seco
1 ¼ taza de vino blanco
1 taza de caldo de pollo
200 ml de crema de leche
Sal y pimienta a gusto
Aceite de oliva
Romero fresco

Preparación

Despresar y sacar la piel a todas las presas, salpimentar.

Poner a hidratar los hongos en 1 taza de vino blanco, luego dorar las presas en aceite de oliva y reservar en un plato hondo.

En la misma olla o sartén donde se selló el pollo, agregar dos cucharadas de aceite de oliva y rehogar la cebolla y el ajo finamente picados, salpimentar y dejar cocer hasta que la cebolla esté transparente, luego agregar los hongos picados (sin líquido) y rehogar medio minuto

más, añadir ¼ taza de vino blanco y el caldo, incorporar las presas de pollo, salpimentar y agregar el romero.

Dejar cocinar a fuego medio por aproximadamente cuarenta minutos, agregar la crema, revolver y dejar cocinar a fuego lento por diez minutos más.

Si faltara espesar agregar a la salsa dos cucharaditas de maicena disuelta en agua y dejar cocer revolviendo bien. Servir con papas cocidas en horno.



Mejorando la calidad de producción y deshidratado de hongos para su comercialización, se genera una nueva alternativa de ingresos para los productores.



Chicharrón de hongos

Ingredientes

150 gr de hongo seco
2 Cucharas de mostaza
1 cucharas de ajo
½ taza de salsa soya
3 huevos
½ taza de harina
Sal y Pimienta al gusto

Preparación

Rehidratar los hongos enteros o picados (pedazos gruesos) con agua caliente por 15 minutos, sazonar con ajo, mostaza, pimienta y sal. Dejar macerar el hongo sazonado por 15 minutos en salsa soya.

En un bol colocar la harina y en otro el huevo ligeramente batido, pasar los hongos macerados por la harina y luego por el huevo; y freírlos en abundante aceite hasta que doren. Escurrirlos sobre papel absorbente y servir caliente.



Bife chorizo con salsa de hongos

Ingredientes

150 gr de hongo secos
100 cc de vino tinto
4 pzas de bife chorizo
2 cucharas de harina
1 cucharas de manteca
2 cucharas de aceite
1 rama de romero
3 dientes de ajo molido
1 cebolla
1 tomate
Brocoli
Sal y pimienta

Preparación

Lavar los hongos e hidratarlos en vino tinto por 1 hora.

Condimentar los bifés con sal y pimienta, pasar por harina y sellar en manteca y aceite. Agregar el romero y el ajo. Cocinar en fuego moderado. En otro sartén freír la cebolla finamente picada, los tomates, los hongos y el brócoli, condimentar con sal y pimienta e incorporar a la carne; terminar de cocinar todo junto.



Risotto con hongos

Ingredientes

1 cebolla
1 tomate
100 gr de hongo seco
1 cucharas de mantequilla
2 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharas de vinagre balsámico
1½ tazas de arroz
1½ tazas de vino blanco
caldo de verduras el doble del volumen de arroz
60 gr de queso parmesano rallado
sal y pimienta



Preparación

Pelar la cebolla y picarla finamente. Cortar el tomate en cubitos. Lavar los hongos, filetearlos y dejar hidratar en vino blanco por 30 minutos.

En un sartén caliente dorar la cebolla y el tomate picado con el aceite de oliva y la mantequilla. Agregar los hongos y el vinagre balsámico, cocinar unos minutos.

En una cacerola aparte poner el arroz y cocinar hasta que los granos cambien de color. Agregar el vino blanco y cocinar unos minutos más hasta que se consuma el alcohol.

Incorporar el preparado de hongos a la cacerola y agregar el caldo caliente poco a poco, revolviendo después de cada adición. Cocinar hasta que el arroz esté tierno aproximadamente unos 18 minutos y salpimentar.

Retirar el risotto del fuego y agregar el queso parmesano, mezclar rectificando la sal si es necesario y darle un toque de pimienta negra recién molida.

Recetario de HONGOS SECOS

