PLATO DE FONDO

SALTEADO CREMOSO DE HONGOS

Valen Mac Auliffe

Ingredientes

- 1 bolsa de hongos secos
- Agua caliente, cantidad necesaria para hidratarlos
- 1 cebolla en cubos
- 1/2 pimentón
- 1 bandeja de champiñones en rodajas
- 1/2 taza de vino tinto
- 1 taza del líquido de remojo de los hongos
- 1 cajita de crema (200 ml)
- Aliños a gusto
- Cilantro para servir, opcional

Preparación

- Pon los hongos secos en remojo con agua caliente durante al menos 1 hora. Reserva el líquido de remojo.
- En una sartén grande, agrega la cebolla, el pimentón y los aliños. Cocina hasta formar un sofrito.
- Agrega los champiñones y cocina a fuego fuerte para que se doren.
- Incorpora los hongos hidratados, sin el líquido, y el vino tinto. Cocina durante 2 a 3 minutos para evaporar el alcohol.
- Agrega 1 taza del líquido de remojo reservado y cocina hasta que se reduzca a la mitad.
- Añade la crema y mezcla.
- Sirve con cilantro si deseas, acompañado de polenta, arroz o pasta.

