



Dificultad

Baja



Cocina

Mediterránea



4 Comensales



Tiempo

20 minutos



Variedad

Morado

Ingredientes

- 3 dientes de Ajo Morado
- 200 gr de Setas Bunapi Shimeji (blancas)
- 200 gr de Seta Buna Shimeji (marrones)
- 100 gr de Espárragos Trigueros
- 50 gr de Nueces Peladas
- 150 ml de Nata para cocinar
- 100 gr de Tomate Frito
- Eneldo Fresco
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Flor de Sal

Setas Shimeji con crema de Ajo Morado



1. Pelamos los 3 dientes de Ajo Morado y los laminamos finamente.
2. Lavamos los Espárragos y los laminamos con un corte inclinado, para que se vea más bonito y resalte más el emplatado.
3. Retiramos la parte trasera del tallo de las Setas y las lavamos.
4. Picamos las Nueces, pero no demasiado para que se noten al morder.
5. En una sartén antiadherente a fuego medio, añadimos un chorrito de Aceite e introducimos el Ajo, los Espárragos y las Setas.
6. Salteamos 5 minutos, añadimos una pizca de Sal y retiramos de la sartén.
7. En la misma sartén, vertemos la Nata, las Nueces y un poco de Sal. Dejamos espesar ligeramente y retiramos del fuego.
8. Calentamos el Tomate Frito.

Terminado del Plato

9. En un plato llano colocamos una cucharada colmada de Salsa y, alrededor, 3 cucharaditas de Tomate Frito.
10. Sobre la Salsa añadimos las Setas Salteadas, espolvoreamos Flor de Sal y decoramos con una ramita de Eneldo.

Sugerencias del Chef Miguel Ángel Mateas

- Las Setas Shimeji combinan a la perfección con el Ajo Morado.
- En nuestro caso hemos utilizado Tomate Frito con trocitos de Cebolla y Pimiento, para dar más sabor y texturas al plato.
- Os recomendamos que probéis a añadir diferentes texturas al plato como Cebolla Crujiente, Semillas de Sésamo u otros Frutos Secos espolvoreados por encima de las Setas.