

CREMA PARMENTIER DE SETAS SHIITAKE.



Ingredientes

- 200 gr. de cebolla en cuartos.
- 1 diente de ajo.
- 100 gr. de aceite de oliva virgen extra.
- 200 gr. de patatas troceadas.
- 350 gr. de setas shiitake frescas en trozos.
- 500 gr. de agua.
- 2 pellizcos de sal.
- 2 pellizcos de pimienta negra recién molida.

Preparación

1. Ponga en el vaso el aceite y las setas, 1 pellizco de sal y 1 pellizco de pimienta y rehogue 5 minutos/varoma/giro inverso/velocidad cuchara.
2. Escorra las setas en un bol y reserve.
3. Vuelva a poner el aceite escurrido en el vaso, la cebolla en cuartos, el ajo y trocee 6 segundos/velocidad 5. Después sofría durante 5 minutos/varoma/velocidad 1.
4. Incorpore las patatas y 300 gr. de las setas reservadas y rehogue durante 2 minutos, varoma, velocidad cuchara .
5. Agregue el agua, 1 pellizco de sal, 1 pellizco de pimienta y programe 15 minutos/varoma/velocidad 1.
6. Retire el recipiente varoma. Y triture durante 1 minuto/velocidad 5-10. Vierta la crema en cuencos individuales, y coloque encima una cucharadita de las setas reservadas.
7. Coloque las tiras de ternera en una bandeja de servir y acompañe con los vasitos de arroz.

Nota: Mientras se rehogan las patatas y las setas, hemos preparado el recipiente varoma con unas tiras de ternera aliñada al gusto dentro de una bolsa de asar y unos vasitos de arroz, también con aliño al gusto en la bandeja varoma. Así, mientras se cocina la crema usaremos el vapor para hacer nuestro segundo plato.