



Dificultad

Baja



Cocina

Fusión



4 Comensales



Tiempo

35 minutos



Variedad

Blanco

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Blanco
- 1 Zanahorias
- 200 gr de Setas Enoki
- 100 gr de Pepinos pequeños
- 150 gr de Fresas
- 150 gr de Double Cream
- 10 gr de Esferas de Limón
- Perejil fresco
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal

Setas salteadas con Verduritas, Fresas y Ajo Blanco



1. Pelamos los dientes de Ajo Negro, los laminamos y los cortamos en daditos pequeños.
2. Cortamos los Pepinos en rodajas finas y cortamos en dados pequeños las Zanahorias y las Fresas.
3. En una sartén al fuego medio vertemos un chorrito de Aceite y añadimos el Ajo, el Pepino y la Zanahoria. Dejamos pochar el conjunto hasta que esté tierno.
4. Lavamos las Setas y las añadimos a las verduras.
5. Introducimos las Fresas, salteamos unos minutos y sazonomos.

Terminado del Plato

6. En un plato colocamos, en la parte central, nuestras Setas salteadas y decoramos con Perejil fresco. Añadimos unas Esferas de Limón sobre las verduras y unas cucharaditas de Double Cream.

Sugerencias del Chef Miguel Ángel Mateas

- En lugar de utilizar Esferas de Limón, podemos sustituirlas por ralladura de Limón o Lima.
- La Double Cream, o nata doble, se utiliza poco en nuestro país pero es nata que tiene un porcentaje de grasa mayor que la nata para montar y la nata para cocinar. Por tanto, nos aportará gran sabor al plato.
- Las Setas Enoki las podemos sustituir por setas de temporada o de cultivo.