



**MONTE  
BLANCO**<sup>®</sup>

CONTIGO DESDE 1949

**14 DELICIOSAS**  
*Recetas*

**¡Échale  
Champiñones!**

Cuarta Edición  
Coleccionable

#misrecetasmonteblanco

# ¿Qué vas a cocinar hoy?

- 03 Proceso de Cultivo
- 04 Como reacciona nuestro cuerpo con el Umami
- 06 Volovanes de Champiñones
- 08 Champiñones cremosos con mantequilla y ajo
- 10 Cremini a la mantequilla
- 12 Dip de Champiñones
- 14 Ensalada otoñal con Cremini
- 16 Espagueti con Champiñones
- 18 Agua chile negro de Portabella y New york
- 20 Tortitas de Baby Bella con queso
- 22 Pavo relleno de Champiñones
- 24 Crema de Huillacoche
- 26 Rollitos de carne rellenos de Champiñones
- 28 Pasta al ajo con Setas y espinacas
- 30 Setas a la parrilla
- 32 Salmón en crema de Champiñones y espinaca
- 34 Hablemos de los Champiñones

¡Recetas rápidas y fáciles de preparar para la época navideña!



¿Cuánto tiempo dura el proceso de cultivo?

**11**  
SEMANAS



**1**

Preparación de composta



**2**

Esterilización de composta



**3**

Llenado de la casa de cultivo



**4**

Crecimiento



**5**

Selección y corte



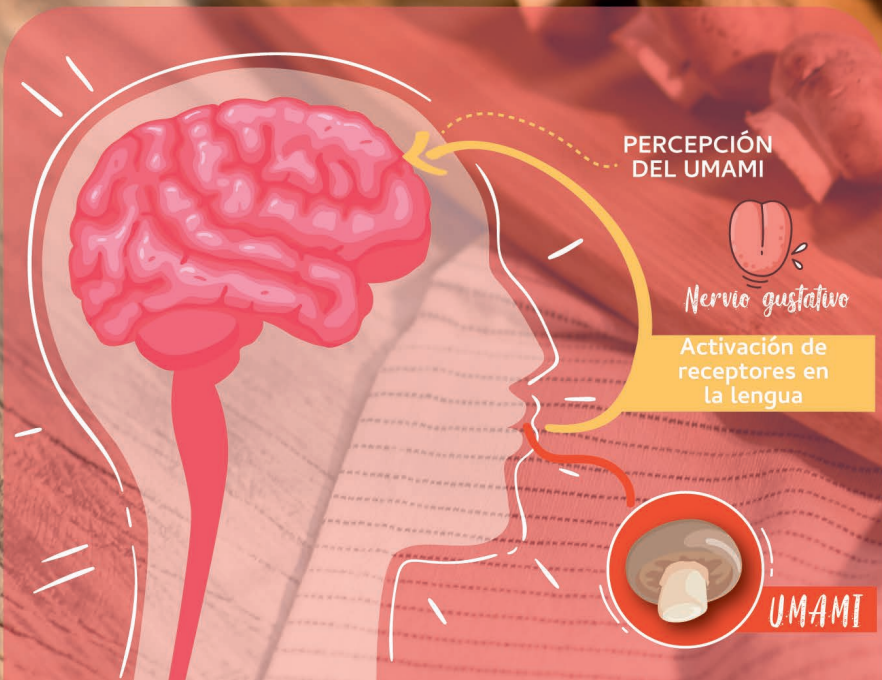
**6**

Empaque y Envío a tiendas



Cómo reacciona nuestro  
cuerpo con el

UMAMI



Los Champiñones son fuente de umami, debido al glutamato, aminoácido que contienen de manera natural.





# Volovanes de Champiñones

Porciones: 4

Ingredientes



40 min.

- 1 charola de 380g de Champiñones rebanados
- ½ kg de pasta de hojaldre
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 1 cdta de cebolla picada
- 1 diente ajo picado
- 30 ml de vino blanco
- 250 ml de crema
- Sal
- Pimienta
- Queso parmesano rallado
- 1 huevo batido

## Procedimiento

1. Fríe la cebolla en una sartén con un poco de aceite de oliva, cuando cambie de color añade el ajo, y cuando esté transparente agrega los Champiñones previamente drenados y deja cocer durante unos min.
2. Incorpora el vino blanco y deja que se evapore el alcohol del vino, agrega la crema, la sal, la pimienta y cuece a fuego lento durante 3 min.
3. Aplana la masa de hojaldre, con un medio centímetro de grosor y con ayuda de dos cortadores, con el más grande marca los volovanes y con el chico, solo marca sin cortar. Barniza el círculo grande y hornea a 180° C por 20 min o hasta que la pasta este cocida.
4. Retira el círculo pequeño y rellena con el guiso de Champiñones.



Receta



[www.monteblanco.com.mx](http://www.monteblanco.com.mx)

  @monteblanco.mx





# Champiñones cremosos con mantequilla de ajo

Porciones: 4

## Ingredientes



30 min.

- 1 charola de 250g de Champiñón Baby.
- 1/4 de barra de mantequilla.
- 1/2 cebolla cortada en cubos pequeños.
- 1 ajo cortado en trocitos pequeños.
- Aceite de oliva virgen extra.
- 1 jitomate cortado en rebanadas.
- 1/4 de crema ácida.
- 50g de hojas de espinaca baby.
- Vino blanco.
- Sal.
- Pimienta.
- Queso parmesano rallado.

## Procedimiento

1. Tatemar las rebanadas de jitomate. Reservar.
2. En un sartén caliente colocar la mantequilla y freír la cebolla.
3. Agregar los jitomates, el ajo, las hojas de espinaca y un poco de crema.
4. Incorporar los Champiñones y verter un chorrito de vino blanco.
5. Sazonar con un poco de sal y pimienta y mezclar suavemente a fuego medio hasta que los Champiñones estén bien cocidos.



Al servir, agregar un poco de queso parmesano al gusto.



Video Receta



[www.montebianco.com.mx](http://www.montebianco.com.mx)

  @montebianco.mx



**MONTE  
BLANCO**

CONTIGO DESDE 1949



# Cremini a la mantequilla

Porciones: 2

Ingredientes



10 min.

- 1 charola de 225g de Cremini rebanados.
- 1 barra de mantequilla.
- Sal.
- Pimienta.
- 100g de perejil picado finamente.

## Procedimiento

1. Derrite la mantequilla a fuego medio en un sartén.
2. Agrega los Cremini sazona con sal y pimienta al gusto. Mezcla unos min.



Disfruta como platillo principal o rica guarnición.



Video Receta



[www.monteblanco.com.mx](http://www.monteblanco.com.mx)

  @monteblanco.mx



**MONTE  
BLANCO**

CONTIGO DESDE 1949



# Dip de Champiñones

**Porciones: 2**

**Ingredientes**



**10 min.**

- 1 charola de 500g de Combo de Champiñones.
- 1 barra de mantequilla.
- ¼ de tza de harina.
- 1 tza de caldo de pollo.
- Crema ácida.
- Sal.
- Pimienta.
- Perejil picado finamente.

## **Procedimiento**

1. Corta finamente los Champiñones. Reserva.
2. Derrite la mantequilla a fuego lento en un sartén, agrega harina y mezcla hasta integrar, incorpora los Champiñones y mezcla de nuevo.
3. Vierte la tza de caldo de pollo y mezcla de nuevo hasta que espese la mezcla.
4. En un bowl coloca la mezcla y agrega 3 cdas de crema, mezcla muy bien, agrega sal y pimienta al gusto y un poco de perejil para decorar.

Disfruta con pan.



Video Receta

[www.montebianco.com.mx](http://www.montebianco.com.mx)

[@montebianco.mx](#)



**MONTE  
BLANCO**

CONTIGO DESDE 1949



# Ensalada otoñal con Cremini

Porciones: 2

Ingredientes



15 min.

- 1 charola de Cremini rebanados.
- 1 boniato cortado en cubos pequeños.
- 120g de arúgula
- 1 aguacate rebanado.
- 50g de nuez en trocitos

Para la vinagreta:

- 1 cda sopera de pasta de ajonjolí.
- Jugo de 1/2 limón.
- Aceite de oliva virgen extra.
- 1 cdta de miel de maple.
- Sal.
- Pimienta.

Procedimiento

1. Fríe el boniato en el sartén con poco aceite, agrega los Cremini, un poco de sal y mezcla. Reserva.
2. En un bowl agrega 2 cdas de aceite de oliva, 1 cda de pasta de ajonjolí, 1 cdta de miel de maple, jugo de 1/2 limón y un poco de pimienta, mezcla hasta integrar y reserva.
3. Coloca en un platón el arúgula como base, después la mezcla de los Cremini, 1 cdta de nuez y unas rebanadas de aguacate.

Vierte un poco del aderezo antes preparado y disfruta.



Video Receta



[www.monteblanco.com.mx](http://www.monteblanco.com.mx)

  @monteblanco.mx





# Espagueti con Champiñones

Porciones: 4

## Ingredientes

- 1 lata de 380g de Champiñones en Trocitos
- 1 lata de 380g de Champiñones Rebanados
- 500 g de espagueti
- 180g de queso crema
- 3/4 de taza de crema para batir
- 1 taza de leche
- Cebolla en polvo
- Pimienta
- 1 barra de mantequilla
- 2 cdtas. de ajo
- 1/4 de taza de apio en cubos pequeños
- Sal al gusto



10 min.

## Procedimiento

1. En una olla con agua hirviendo, cuece el espagueti por 8 minutos.
2. En un colador elimina el agua de los champiñones en lata. Reserva.
3. Licua los siguientes ingredientes: el queso crema, la crema para batir, la leche, sal al gusto, 2 cdtas. de cebolla y 2 cdtas. de pimienta. Después de la mezcla añade la lata de Champiñones en Trocitos y licua de nuevo. Reserva.
4. En un sartén caliente derrite 3 cuadritos de mantequilla y añade las 2 cdtas. de ajo, también el apio y la lata de Champiñones Rebanados. Mezcla.
5. Añade la salsa a los ingredientes que están en el sartén. Mezcla suavemente.
6. Incorpora el espagueti a la salsa y mezcla de nuevo.

Sirve en un plato hondo, acompaña con orégano y ¡disfruta!



Receta



[www.monteblanco.com.mx](http://www.monteblanco.com.mx)

[@monteblanco.mx](#)



**MONTE  
BLANCO**

CONTIGO DESDE 1949



# Agua chile negro de Portabella y New york

Porciones: 2

Ingredientes



60 min.

- 1 charola de 250g de Portabella entero.
- 1 pza de new york de res.
- 1 cabeza de ajo.
- 2 ramitas de romero.
- 2 tortillas de maíz.
- 4 cebollitas cambray.
- ½ cebolla morada partida a la mitad.
- ½ cebolla morada cortada en julianas.
- 2 chiles habanero.
- 1 chile manzano.
- 1 limón.
- Sal de grano.
- Pimienta.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Salsa de soya.
- Aceite de ajonjolí.



## Procedimiento

1. Agrega al Portabella un poco de aceite de oliva y pimienta.
2. En un tazón para parrilla u olla chica coloca una cabeza de ajo, las ramitas de romero y aceite de oliva a la mitad del tazón. Tapa y coloca a un costado de la parrilla para que su cocción sea lenta en lo que realizas los demás pasos.
3. En la parrilla dora las tortillas hasta que estén negras, añade a la parrilla para dorar ligeramente los chiles, las cebollitas cambray, la cebolla morada cortada a la mitad. Reserva.
4. A la pieza de new york agrégale un poco de sal de grano y pimienta. Reserva.
5. En un molcajete coloca los ingredientes dorados; la cebolla, los chiles, las cebollitas cambray, un poco de sal de grano y tritura.
6. Después, vierte un poco de aceite del tazón donde colocaste la cabeza de ajo y toma 2 dientes para agregar al molcajete, añade también el jugo de 1 limón, un chorrito de salsa de soya, un chorrito de aceite de ajonjolí y otro de aceite de oliva. Tritura de nuevo. Cuela la mezcla y reserva.
7. Asa la pieza de new york y los Portabella. Corta en tiras el new york y el Portabella y en un platón extendido coloca alternadamente 1 tira de new york y 1 de Portabella.
8. Vierte la mezcla sobre las tiras, acompaña con la cebolla cortada en julianas y unas rodajas de los chiles utilizados.

¡Disfruta!



[www.monteblanco.com.mx](http://www.monteblanco.com.mx)

  @monteblanco.mx

Video Receta



**MONTE  
BLANCO**

CONTIGO DESDE 1949



# Tortitas de Baby Bella con queso

Porciones: 4



30 min.

## Ingredientes

- 1 charola de 350g de Baby Bella.
- 150g de queso fresco.
- 1/2 tza de fécula de maíz.
- 3 cdas de crema ácida.
- 1 huevo.
- 1 cdta de ajo en polvo.
- 1/4 de cdta de nuez moscada.
- Sal.
- 3 jitomates deshidratados.
- 1/4 de cebolla.
- 1 diente de ajo.
- 1/2 tza de cilantro.
- 1/4 de tza de chile chipotle.
- 1 tza de caldo de verduras.
- 2 cubitos de mantequilla.

## Procedimiento

1. Pica los Baby Bella finamente y mézclalos muy bien en un bowl con el queso fresco, la fécula de maíz, la crema, el huevo, el ajo en polvo, la nuez moscada y la sal. Reserva.
2. Licúa el jitomate, la cebolla, el ajo, el cilantro, el chipotle y el caldo de verduras. Cocina durante 15 min.
3. En una sartén caliente con mantequilla, con ayuda de una cuchara, vierte la mezcla de los Baby Bella y forma las tortitas. Fríe por 5 min.

Una vez las tortitas listas disfrútalas con una rica ensalada.



[www.monteblanco.com.mx](http://www.monteblanco.com.mx)

  @monteblanco.mx

Receta



# Pavo relleno de Champiñones

Porciones: 4

## Ingredientes



60 min.

- 1 charola de 225g de Champiñón Rebanado.
- 90g de mantequilla.
- 3 dientes de ajo picado finamente.
- 3 chiles guajillo cortados en tiras.
- 2tzas de crutones.
- Consomé de pollo en polvo.
- Sal.
- Pimienta.
- Pavo ahumado rebanado.
- Vino blanco.

## Procedimiento



1. En un sartén derrite la mantequilla y fríe el ajo.
2. Agrega el chile guajillo y los crutones. Mezcla los ingredientes a fuego medio. Retira y reserva.
3. En el mismo sartén agrega los Champiñones, agrega una cda de consomé, sal y pimienta al gusto. Mezcla.
4. Agrega la mezcla preparada anteriormente e incorpora todos los ingredientes suavemente.
5. En un refractario coloca como base el pavo ahumado y agrega la mezcla encima, vierte una taza de vino y hornea a 108°C por 10 min.

¡Que el pavo de Navidad tenga el toque MONTEBLANCO!



Video Receta

[www.monteblanco.com.mx](http://www.monteblanco.com.mx)

  @monteblanco.mx





# Crema de Huitlacoche

Porciones: 4



30 min.

## Ingredientes

- 1 charola de 250g de Huitlacoche.
- 1/2 cebolla mediana finamente picada.
- 1/2 cda de harina.
- 1 ramita de epazote.
- 500g de caldo de pollo.
- 1tza de crema.
- Sal.
- Mantequilla.



## Procedimiento

1. En un sartén derrite 2 cubitos de mantequilla, agrega la cebolla y la cda de harina. Mezcla.
2. Añade el Huitlacoche, el caldo de pollo, 1 ramita de epazote y deja cocer unos min.
3. Licúa la mezcla, viértela en una olla.
4. Agrega la crema, sal y pimienta al gusto. Mezcla a fuego bajo 2 min.
5. Sirve acompañado con queso panela en cubos y una ramita de epazote.



Video Receta

[www.monteblanco.com.mx](http://www.monteblanco.com.mx)

  @monteblanco.mx



**MONTE  
BLANCO**

CONTIGO DESDE 1949



# Rollitos de carne reellenos de Champiñones en salsa verde

Porciones: 6

## Ingredientes



30 min.

- 1 charola de 225g de Champiñón blanco.
- 800g de milanesas de res.
- 1/2 cebolla cortada en julianas.
- 1 diete de ajo picado finamente.
- Sal.
- Pimienta.
- Aceite de oliva virgen extra.
- 400g de salsa de tomate verde condimentada.

## Procedimiento

1. Rebana los Champiñones y reserva.
2. En un sartén fríe el ajo y la cebolla, añade los Champiñones y mezcla.
3. Coloca en cada milanesa un poco de la mezcla de Champiñones y enrolla.
4. En un sartén con aceite, fríe los rollos de carne.
5. Calienta la salsa verde y sirve los rollos bañados con la salsa.

Acompaña con unos ricos frijoles.



[www.monteblanco.com.mx](http://www.monteblanco.com.mx)  
@monteblanco.mx

Receta



# Pasta al ajo con Setas y espinacas

Porciones: 4

## Ingredientes



30 min.

- 1 charola de 250g de Setas.
- 3 dientes de ajo picados finamente.
- Aceite de oliva virgen extra.
- 150g de espinacas frescas.
- 500g de pasta orecchiette cocida.
- Ralladura de 1 limón.
- Sal.
- Pimienta.
- Queso parmesano rallado.

## Procedimiento



1. Corta las setas en tiras y reserva.
2. En un sartén fríe los ajos y las Setas a fuego medio.
3. Añade las espinacas, la pasta y la ralladura del limón. Condimenta con un poco de sal y pimienta. Mezcla muy bien.
4. Sirve espolvoreando un poco de queso encima.



Video Receta



[www.montebianco.com.mx](http://www.montebianco.com.mx)

  @montebianco.mx



# Setas a la parrilla

Porciones: 2



15 min.

## Ingredientes

- 1 charola de 250g de Setas.
- Aceite de oliva virgen extra.
- 2 dientes de ajo picados finamente.
- 2 cdas de salsa de soya.
- 100g de perejil fresco picado finamente.
- 1 chile de árbol picado finamente.
- 1 limón.

## Procedimiento

1. En un bowl mezcla 2 cdas de aceite, los dientes de ajo, 2 cdas de salsa de soya, el perejil, el chile y el jugo del limón.
2. Incorpora las Setas y deja reposar 10min.
3. Listo, coloca las Setas en la parrilla.

Disfrútalas!



[www.montebianco.com.mx](http://www.montebianco.com.mx)

@montebianco.mx

Receta





# Salmón en crema de Champiñones y espinaca

Porciones: 6

## Ingredientes

- 1 charola de 225g de Cremini rebanado.
- 6 pzs de salmón.
- Aceite de oliva virgen extra.
- 1 cubo de mantequilla.
- 1 cda de harina de trigo.
- ½ cebolla cortada finamente.
- 1L de leche.
- Sal.
- Pimienta.
- 1 cda de nuez moscada.
- 100g de espinacas.



30 min.

## Procedimiento



1. Unta aceite de oliva a las piezas de salmón, agrega un poco de sal y pimienta. Sella el salmón y reserva.
2. En una olla derrite la mantequilla y agrega la harina, la cebolla y mezcla.
3. Vierte el litro de leche, sazona con un poco de sal, pimienta, y nuez moscada, mezcla a fuego bajo.
4. Incorpora las espinacas y los Cremini, mezcla constantemente en lo que las espinacas y los Cremini se están cociendo.
5. Coloca sobre un plato extendido la mezcla y encima el salmón.

¡Disfruta!



Video Receta

[www.monteblanco.com.mx](http://www.monteblanco.com.mx)

  @monteblanco.mx

# HABLEMOS DE LOS CHAMPIÑONES

## LOS HONGOS FORMAN PARTE DE LA VIDA DE LOS SERES HUMANOS DESDE LA ÉPOCA PREHISPÁNICA

---

En la antigüedad, los grupos étnicos de Europa tenían la idea que los hongos brotaban de la tierra debido a los truenos y relámpagos. Esto porque existe una relación entre las lluvias y su crecimiento.

Inclusive, los lugares donde crecían en abundancia llevan nombres que destacan esta característica como: Nanacatepec (cerro de los hongos) y Nanacamilpa (lugar donde crecen los hongos).

Los aztecas los denominaban hongos "nanacatl", vocablo que significa carne.

Para los antiguos mexicanos el santo patrono de los hongos era el dios Nanacatzin, la deidad prehispánica que hacía brotar por la noche tales inflorescencias de la tierra.

En el México actual, la producción inició en los años 30, con el cultivo de champiñón y más reciente fue el cultivo de setas y hongo shiitake.

México es uno de los países con la mayor variedad de hongos y es el primer productor de champiñón en América Latina, se ha calculado que existen más de 100 mil especies, de las que sólo se conocen cerca de tres mil y de éstas más de 200 especies son comestibles.

La producción anual de hongos y setas en México supera las 1,400 toneladas, siendo el Estado de México el principal productor.



Los Champiñones continúan con el récord de ocupar un lugar destacado en los pronósticos alimentarios anuales. El año pasado el New York Times nombró a los Champiñones el "Ingrediente del Año", resaltando las múltiples bondades que ofrecen, como;

- Ser un ingrediente que ha estado presente en los menús del 2023
- Opción como alternativa a la carne de origen vegetal.
- Ingrediente principal o como guarnición en el último trimestre del año.
- Consolidan su lugar como el superalimento vegetal.
- Mayor presencia de las especialidades en el mercado.
- Potencializador de sabor "umami" en cualquier presentación y preparación.
- Sabor robusto, textura carnosa y deliciosa.
- Practicidad y versatilidad.

*Este es un plato  
de oser un plato  
con el ingrediente  
no que se llama  
(ocupa)*



*Esta es la preparación de los  
champiñones que se llama  
ocupa*

# ¡Échale Champiñones!

Y compartenos tus creaciones en  
nuestras redes sociales usando el  
hashtag **#misrecetasmonteblanco**

*¡Síguenos en  
redes sociales!*



@monteblanco.mx



[www.monteblanco.com.mx](http://www.monteblanco.com.mx)



Escanea el código y  
descubre más recetas