



Porciones: 4
Tiempo: 1 hora

INGREDIENTES

- 1 chapata de 15 cm cortada por la mitad a lo ancho, y cada mitad cortada en 4 rebanadas sesgadas
- 12 dientes de ajo
- 6 ramas de tomillo + ½ cucharadita de hojas de tomillo
- 1 chile serrano
- 200 ml de aceite de oliva extra virgen + 3 cucharadas + cantidad suficiente
- sal al gusto
- 150 g de Creminis Monteblanco
- 150 g de Shiitakes Monteblanco
- 150 g de champiñones mixtos, como nameko, cantarela, porcini, matsutake o similares
- pimienta negra recién molida, al gusto
- ½ taza de vino blanco seco
- 1¼ tazas de crema fresca
- 1 cucharada de hojas de perejil picadas

Pan tostado con creminis



INSTRUCCIONES

Tuesta las rebanadas de chapata por ambas caras hasta que se doren. Resérvalas.

Coloca sobre fuego medio-bajo un cazo pequeño y mezcla en él los dientes de ajo, las 6 ramas de tomillo, el chile serrano, los 200 ml de aceite de oliva extra virgen y sal al gusto. Tapa el cazo y cocina todo hasta que los ajos estén suaves y ligeramente dorados, entre 20 y 25 minutos aproximadamente. Mientras los ajos se cocinan, prepara los creminis, los shiitakes y los champiñones mixtos. Coloca sobre fuego alto una cacerola con las 3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen. Cuando esté caliente, añade un poco de los creminis, los shiitakes y los champiñones mixtos, de forma que no queden amontonados y no se cuezan en sus jugos, sino que se sellen. Déjalos sobre el fuego, sin moverlos, hasta que se doren bien, durante 3 minutos aproximadamente. Muévelos para que se doren por el otro lado y retíralos del fuego. Continúa añadiendo a la cacerola los creminis, los shiitakes y los champiñones mixtos, en tandas, hasta que se terminen.

Retira del fuego el cazo con los ajos y el aceite una vez que hayan transcurrido los 20-25 minutos. Sin quitarle la tapa, deja que los ajos reposen durante 10 minutos. Cuela el aceite, reincorpórale 6 ajos, las ramas de tomillo y el chile y deja que se entibie. Transfiere todo a un frasco esterilizado con tapa y ciérralo. Reserva. El resto de los ajos los utilizarás en el siguiente paso de la receta.

Regresa todos los creminis, los shiitakes y los champiñones mixtos a la cacerola donde los cocinaste. Incorpora los 6 dientes de ajo, sal y pimienta negra al gusto y el vino blanco. Deja que este último se reduzca a la mitad, durante 2 minutos aproximadamente. Incorpora la crema fresca con una cuchara de madera y deja que la preparación se cocine hasta que se espese ligeramente. Añádele más sal y pimienta si fuera necesario e incorpora la ½ cucharadita de hojas de tomillo y el perejil.

Coloca las rebanadas de chapata en platos individuales, distribuye encima de ellas la preparación, aún caliente, y sirve.

Los ajos en aceite se pueden conservar dentro del frasco durante varias semanas en un lugar sin luz y a temperatura ambiente.