



Porciones: 6-8
Tiempo: 1 hora 15 min.

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 2 chalotes picados finamente o ½ cebolla mediana picada finamente
- 2 dientes de ajo picados
- 450 g de Creminis Monteblanco cortados en cuartos
- 450 g de Portabellas Monteblanco cortados en trozos de 1.5 cm
- 2 cucharaditas de hojas de romero fresco picadas (o 1 cucharadita si son secas)
- 2 cucharaditas de hojas de tomillo fresco
- sal al gusto
- 2 cucharaditas de harina de trigo
- ½ taza de vino blanco seco
- pimienta negra recién molida, al gusto
- 2-4 cucharadas de perejil picado
- 1 taza de porcini deshidratados (opcional)

Ragú de creminis y portabellas



INSTRUCCIONES

Coloca los porcini deshidratados en una taza medidora con capacidad de 480 mililitros y llénala con agua caliente. Deja que los hongos se hidraten durante 30 minutos.

Coloca sobre fuego medio un sartén grande con el aceite de oliva; cuando se caliente, añade el chalote o la cebolla y sofríe entre 3 y 5 minutos o hasta que se suavice. Agrega el ajo y sofríe durante 30 segundos más. Incorpora los creminis, los portabellas, el romero y el tomillo. Sube ligeramente la intensidad del fuego y cocina los hongos, moviéndolos ocasionalmente, hasta que comiencen a soltar sus jugos. Agrega un poco de sal y sigue cocinándolos durante 5 minutos. Incorpora la harina y continúa la cocción hasta que ésta se haya integrado en la preparación, durante 2 minutos aproximadamente.

Coloca una servilleta de papel gruesa en un colador, cuela allí los porcini y exprímelos. Reserva el agua donde se hidrataron. Enjuaga los porcini hasta que no tengan residuos de tierra, córtalos toscamente y añádelos a la preparación junto con el vino. Sube la intensidad del fuego. Cocina hasta que el líquido comience a hervir y glasee los hongos, durante 5 minutos aproximadamente. Vierte el agua donde se hidrataron los porcini, deja que hierva y añade un poco más de sal. Cocina el ragú, moviéndolo frecuentemente, hasta que todos los hongos estén suaves y el líquido restante se haya espesado, entre 10 y 15 minutos aproximadamente. Retira el ragú del fuego, incorpórale pimienta negra recién molida, al gusto, el perejil y verifica la cantidad de sal. Sirve.