

ESCABECHE DE CHAMPIÑONES



INGREDIENTES

500 g de champiñones
4 chalotas picadas
3 dientes de ajo enteros y pelados, sin el germen
600 ml de aceite
200 ml de vinagre de Jerez
200 ml de vino blanco

150 ml de agua
1 hoja de laurel
1 cucharadita de pimienta negra en grano
1 cucharadita de sal
Opcional: 2 ramitas de romero

PRESENTACIÓN

Rebanadas de pan de cristal

MODO DE HACERLO

Limpiar los champiñones y cortar (laminados o del modo que nos guste). Picar las chalotas finamente.

Saltear las chalotas en un poco de aceite y una pizca de sal hasta que estén transparentes. Añadir el vinagre y reducir el líquido a la mitad, buscar que las chalotas cojan algo de color y caramelicen.

Añadir el agua y el vino blanco y, de nuevo, reducir el volumen a la mitad.

Añadir los ajos, las especias y el resto del aceite y cocer, tapado, 20 minutos.

Añadir los champiñones, tapar y cocer 25 minutos.

Probar y salar al gusto.

Dejar enfriar y conservar en el frigorífico durante, al menos, 48 horas (mejor 3 días) antes de su consumo para que se asiente y se potencie el sabor. Recordar que se concentra con el reposo.

SUGERENCIAS DE DEGUSTACIÓN

Como una tapa: con gambas o gulas, sobre pan. En ensalada tibia: con rúcula o lechuga, tomate, pera; con berenjena asada y pollo a la plancha; con quinoa, pollo, frutos secos y pasas u orejones. Como guarnición: con carne de cerdo, con pollo salteado el wok, con una merluza a la plancha.

VARIANTES

Sustituir los champiñones por setas del bosque (receta original), setas de cardo, níscalos o shiitake. Funciona con casi cualquier seta.

Añadir un toque picante con una guindilla.

Si queremos una versión más suave, salteamos primero las setas y las incorporamos posteriormente al escabeche, ya cocinado y templado o frío.

CONSERVACION

Se puede conservar, en el frigorífico, hasta dos meses.