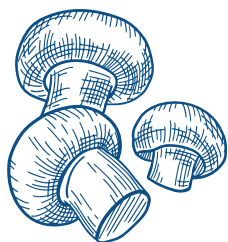


Cocina Fungi

por Bianca Ferrufino y Joaquin Ais

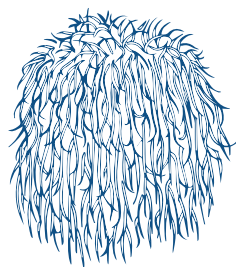
Ceviche de setas

Estilo peruano



- Champiñón 400 gr.
- Cebolla morada 1/2 u.
- Ají rocoto y/o morrón rojo ¼
- Limón 2 unid.
- Cilantro fresco C/n
- Choclo cancha o choclo natural cocido
- Diente de ajo 1 unid.
- Sal, pp, y aceite
- Boniato (cocido) 1 unid.

Cancato de melena de león, lascas de espárragos crocante de oliva y madera comestible agridulce



Cancanto

- Melena de león 300 gr. aprox
- Chorizo o longaniza vegana 100 gr. aprox.
- Queso mozzarella vegetal 100 gr. aprox.
- Tomate 1 unid.
- Cebolla 1 unid. (opcional)
- Diente de ajo 1 unid.
- Orégano, sal, pp, oliva C/n

Guarnición

- Espárragos
- Aceitunas negras frescas

Shawarma de gírgolas, pebre y salsa de pimiento ahumado



1 Kg. aprox. de Gírgolas

Adobo:

- Dientes de ajo 5 unid.
- Echalotte 1 unid. o un trozo de cebolla morada
- Aceite de oliva 100 cc aprox
- Vinagre de vino tinto o de manzana 30 cc
- Limón 1/2 unid. (zumo)
- Comino ½ cdita.
- Cilantro molido 1 cdita
- Nuez moscada una pizca
- Pimentón ahumado 2 cditas.
- Cúrcuma ½ cdita
- Jengibre en polvo 3gr.
- Canela molida 3gr.
- Cardamomo molido 1 vaina
- Cilantro fresco picado fino 2cdas aprox.
- Sal 2 cditas.
- *Agua de ser necesario para lograr densidad de "salsa".

Pebre:

- Tomates 3 unid.
- Cebolla 1 unid. (Cortada en brunoise y amortiguada/lavada)
- Diente de ajo 1 unid.
- Vinagre de vino blanco 1 cda
- Cilantro fresco a gusto
- Ají picante, sal, oliva o aceite neutro, a gusto.

Salsa de pimiento-morrón ahumado:

- Morrón ahumado (a negro, posteriormente sin piel)
- Aceite de oliva 2cdas.
- Levadura nutricional 1 cdita.
- Crema de coco o leche espesa de coco 30 cc
- Sal y Merquén a gusto (o ají picante)
- Agua filtrada, C/n para emulsionar

**¡Gracias por ser parte
de nuestro aniversario
número 20!**

EAG

— 20 AÑOS —