

Creme de Castanhas com Cogumelos em Pickles

Para o Creme de Castanhas:

400gr de castanha congelada
1 cebola
2 dentes de alho
1 folha de louro
Sal q.b

Para o Empratamento: Micro cebolinho q.b

1.

Cortar a cebola em Julienne e laminar o alho. Fritar a cebola e o alho num pouco de azeite juntamente com a folha de louro durante 5 min.

Cobrir com água. Deixar levantar ferverura e cozer em lume brando durante 20 min. Retirar a folha de louro e triturar até obter um creme aveludado. Rectificar tempero. (Se o creme estiver muito espesso adicionar mais água)

Para os Cogumelos em Pickles:

30gr de cogumelos shimeji branco
30gr de cogumelos shimeji castanho
100gr de Vinagre de Sidra de Maçã Bio
100g água
2g de pimenta sechaun
1 folha de louro
30gr açúcar mascavado
5g de sal



2.

Arranjar os cogumelos, aparando os pés. Reservar os cogumelos em dois recipientes (brancos e castanhos respectivamente).

Numa caçarola levar ao lume todos os ingredientes com excepção dos cogumelos. Levantar fervura e deixar depois reduzir em lume brando durante 5 min. Verter a solução dividindo-a entre os dois recipientes e cobrir. Depois de arrefecidos, colocar no frigorífico durante 48h antes da sua utilização.

3.

Colocar os cogumelos no fundo de uma taça. Servir o creme sobre os cogumelos. Com auxílio de uma varinha mágica emulsionar o creme que sobrou com uma varinha mágica de modo a criar uma espuma. Colocar a espuma no prato e finalizar com micro cebolinho.