

# I Ñ I G O L A V A D O

· COCINA DE EMOCIONES ·



## SETAS DE TEMPORADA CON PATATAS AL VAPOR

### ¿QUÉ NECESITO?

- 4 patatas medianas peladas
- sal
- ADEMÁS
- Setas de temporada variadas (hongo, trompetas, xixas...)
- También podemos usar setas shitake (de cultivo)

### COMO SE HACE?

- Con la ayuda de una máquina de rallar patata, sacaremos hilos finos de patata, como si fueran espaguetis. Los limpiaremos con abundante agua para que sueltes la fécula. Pondremos la patata en un escurridor y espolvorearemos una pizca de sal. Coceremos al vapor (una cazuela con tapa nos puede servir) durante 7 minutos. rociar con aceite virgen y reservar para más tarde.

## ESPUMA DE PATATA

### ¿QUÉ NECESITO?

- 500 grs de patatas asadas con piel
- 75 grs de aceite de oliva virgen
- 250 grs de caldo de verduras
- Sal y pimienta

# I Ñ I G O L A V A D O

· COCINA DE EMOCIONES ·



## ¿CÓMO SE HACE?

- Asar y pelar las patatas. Mezclarlas con el resto de los ingredientes y triturar bien con una batidora. Colar y poner en sifón con 2 cargas de gas. Reservar caliente

## PARA LAS SETAS

- Limpiaremos las setas secándolas con cuidado, para ello podemos usar un paño de cocina limpio. Trocearemos las más grandes para que nos queden pedazos de bocado. Las saltearemos en una sartén bien caliente con un poco de aceite de oliva.

## POR ÚLTIMO

- Colocaremos en un plato un par de cucharadas de patatas al vapor. Cubriremos con la espuma de patata y terminaremos con las setas recién salteadas por encima. Un chorrito de oliva virgen y unas escamas de sal y ¡listo!