

A la venta desde el 24 de enero de 2024



COCINA COMO LA MAMMA

EUGENI DE DIEGO

Con fotografías de Alba Giné

La mejor cocina italiana de la mano de uno de los chefs más importantes del país, Eugeni de Diego, el jefe de cocina de El Bulli durante siete años.

Un libro práctico y muy visual para cocinar en casa, sin complicaciones, pero como una auténtica ‘mamma’ italiana.

Eugeni de Diego explora la esencia de la cocina italiana dando su versión de las recetas que más le gustan de esa cocina que pone en práctica en su restaurante Lombo en Barcelona. Su objetivo es mostrar las tendencias y las tradiciones de la gastronomía italiana más auténtica y cómo cocinarlas en casa. De su mano aprenderemos cuáles son los auténticos productos de la cocina italiana de la mejor manera, comenzando por los ingredientes básicos que se utilizan, sus orígenes y los usos, así como las técnicas para elaborar las recetas de manera más correcta y genuina.

De esta manera, podremos preparar todo el recetario que se despliega en este extraordinario libro para que tanto la familia como nuestros invitados se sientan como en la propia Italia.



«Eugeni ha sabido capturar la verdadera esencia de la cocina italiana y transmitirla y trasladarla a Barcelona con la misma pasión que lo haría un cocinero del Véneto o de Liguria»

Paolo Casagrande

Un recorrido que comienza en la despensa, presentando los tesoros de nuestra cocina: los quesos, «i salumi», los aceites, las conservas de tomates... demostrando que la autenticidad italiana comienza con la elección de ingredientes de la mejor calidad, y continúa adentrándose en los fondos y las salsas base, la conservación, cocción y emplatado de las pastas, las masas fermentadas... **los pilares de nuestra cocina, para llegar a una selección de recetas a las que aporta su toque personal y diferencial.**

A través de estas páginas, **Eugeni de Diego** nos invita a **vivir su pasión por la cocina italiana**, recordándonos que su esencia va más allá de las recetas; es el amor por la comida, los ingredientes cuidadosamente seleccionados y, sobre todo, el placer de compartir con quienes nos rodean.

Buon appetito!

INTRODUCCIÓN del autor

Este libro no es más que un espacio en donde transmito mi pasión por la gastronomía a través de una tipología de cocina y una buena excusa para adentrarme en toda una cultura. Para mí, la esencia de la cocina italiana no es más que la esencia de la cocina en general: el amor, los ingredientes y el compartir con todos aquellos que nos rodean.

Con este libro no pretendo ser un erudito de la cocina italiana, sino más bien explorar nuevos caminos y dar mi versión de las recetas que tanto me gustan y que muchas de ellas he podido poner en práctica en mi restaurante, Lombo. Este libro no pretende ser más que una guía para inspirarte a seguir cocinando, a respetar el proceso y a disfrutar con el producto, porque si hay una cosa que los italianos en general tienen muy claro es que la vida se disfruta desde la cocina: «La cucina piccola fa la casa grande».



UN VIAJE AUTÉNTICO POR ITALIA



El norte de Italia abarca las regiones del Piamonte, Véneto, Liguria, Lombardía, Trentino-Alto Adigio, Valle de Aosta, Emilia-Romaña y Friul-Venecia Julia. Es una de las regiones más influenciadas por la cocina francesa, austríaca, alemana, eslava y húngara. A nivel de productos estrella podemos destacar la afamada trufa blanca de Alba, el queso parmigiano reggiano (parmesano) y el gorgonzola, el prosciutto (jamón) de Parma, la polenta, o el aceite balsámico de Módena, entre otros. En cuanto a elaboraciones, al ser la zona más fría, podemos encontrar platos más contundentes, como las croquetas de patata, el risotto a la milanesa, el vitello tonnato, las

lentejas con zampone, el carpaccio... Y cómo no hablar de los postres estrellas italianos: el panettone, el pandoro, o la panna cotta.

El centro de Italia lo comprenden las regiones de Toscana, Lacio, Umbría, las Marcas y, en algunos casos, Abruzos. Se reconoce por toda la historia que ha pasado por ahí, los romanos dejaron mucha influencia hasta el día de hoy. Es una de las zonas en donde se consumen más productos cárnicos, en específico aquellos procedentes del vacuno, cordero y cerdo, y es por ello que en la región de la Toscana podemos encontrar bocadillos tan singulares como el de porchetta (carne de cerdo) o el de lampredotto (estómago del vacuno). En cuanto a ingredientes y productos podemos encontrar el pecorino romano, el aceite de oliva, las legumbres, las harinas de garbanzos y de castañas, el pan y el jamón toscano con Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.), y a nivel de elaboraciones tenemos los famosos bistecca alla fiorentina, spaghetti alla carbonara, la pasta cacio e pepe y la sopa minestrone.

El sur de Italia está comprendido por las regiones de Campania, Basilicata, Abruzos, Molise, Apulia y Calabria y las islas de Cerdeña y Sicilia. Es la zona con la cocina con sabores más sencillos, pero no por ello menos elaborada. Como ingredientes principales encontramos aquellos más importantes de la cocina mediterránea, como el aceite de oliva, los frutos secos, los tomates, el pescado, el marisco y las hortalizas en general. Es la zona en donde se producen los quesos frescos como la mozzarella de búfala, la scamorza, el burrino o la ricota, o embutidos como la 'nduja (elaborado con carne de cerdo, chile y pimentón picante). A nivel de elaboraciones, la mundialmente conocida es la pizza napolitana.

CUESTIONES ESENCIALES: LA MASA DE LA PASTA

¿MASA CON HUEVO O SIN HUEVO?

Depende de la masa base de pasta. Si lo que buscamos es que sea de larga duración entonces haremos la pasta sin huevo.

TIPO DE HARINA QUE DEBEMOS UTILIZAR:

La masa de pasta es una que no tiene ningún tipo de fermentación, pero sí usa el gluten para poder formar una fuerza que permite dejar estirar y moldear. Se recomienda el uso de harinas como la 00, pero es preferible una combinación de la 00 y la sémola. Si no tienes sémola o 00 únicamente cambia la cantidad de una y la reemplazas por la que tengas.



AMASADO El amasado es uno de los pasos más importantes, ya que permite que el gluten dentro de la masa se pueda activar correctamente y obtener una masa sedosa. Para poder hacerlo correctamente tienes que poner la masa en una mesa limpia o en una tabla. Pon una mano encima de la masa y la estiras empujando hacia abajo y adelante, asegurándote de romper la masa. Después, con la otra mano, la doblas en sí misma y le das una vuelta de 45°, y a continuación vuelve a estirla empujando para abajo y adelante. Tienes que hacer esto durante unos 15 o 20 minutos hasta obtener una masa bien formada. Para saber si ya puedes parar de amasar debes poder tocar la masa y, cuando ceses de hundirla, que esta rebote y se vuelve a poner normal.

EL ESTIRADO

a) Con rodillo: debes coger la pasta y hacerla un poco plana con las manos, casi haciendo un círculo. Pon el rodillo en el centro y ve empujando del centro hacia afuera. La forma en la que coges el rodillo es clave, debes tenerla en tu mano como si tuvieras un pájaro y no apretar con fuerza, al amasar la fuerza viene del peso de tus manos. Vas a ir amasándola poco a poco y girándola 45° cada 10-15 pasadas con el rodillo hasta obtener el grosor que desees.

b) Máquina de pasta: esta opción es mucho más fácil que amasar con el rodillo. Primero se recomienda porcionar la masa en partes más manejables como en cuartos, de ahí lo aplanas un poco con las manos y lo pones en la máquina en el tamaño más grande (debe estar numerado de 0-10, dependiendo de tu máquina el 10 es el más grande o puede ser el 0). Pásalo 2 veces por la más grande y vas a ir disminuyendo el tamaño poco a poco, pasándolo 2 veces en cada número hasta llegar al grosor deseado.

TRUCOS PARA LA MASA DE PIZZA PERFECTA

La masa de pizza cambia mucho según la región en la que estés. La más reconocida mundialmente es la masa de Nápoles, una masa que tiene altas cantidades de fermentación e hidratación. Las bases importantes de la masa de pizza son la harina que uses, la hidratación que vas a aplicar y la cantidad de levadura que le añadas. También la masa se puede hacer utilizando levadura o masa madre. La harina que emplees tiene que ser una con alta cantidad de proteína (gluten), por lo que se recomienda la harina 00.

Esto es para que cuando se genere el dióxido de carbono el gluten pueda generar una red que se llama «la red de gluten». Esto también significa que el amasado es muy clave para tener un gluten bien activado. Con la masa de pizza, como he mencionado antes, puedes tener diferentes hidrataciones. Si es de tus primeras veces haciendo esta masa se recomienda una hidratación del 60-65%. Si tienes más experiencia puedes subir hasta el 75-80%.



Para la levadura habitualmente tiene una cantidad de 1-2%, y dependiendo de cuánto tiempo y cómo vas a fermentar la masa puedes subirle o bajarle la cantidad. Si utilizas un 1% de levadura y lo fermentas durante 12 horas en la nevera tendrás una masa muy bien hecha con una fermentación muy completa, pero si empleas un 2% y la dejas a temperatura ambiente durante 2-4 horas también obtendrás una masa muy bien fermentada.

Descubre sabores únicos y todos los secretos para hacer pasta, pizza focaccias, cócteles, salsas, postres... Sorprende a todos con platos y elaboraciones verdaderamente dignos de la cocina tradicional italiana.

**Con trucos, instrucciones claras e ingredientes a tu alcance...
¡Sencillamente fácil!**



VITELLO TONNATO «LOMBO» DE SOLOMILLO

Ingredientes para 4 personas

Para la salsa tonnata

— 100 g de mayonesa — 95 g de atún en lata — 10 g de anchoas — 15 g de alcaparras — 10 g de mostaza de Dijon — 10 ml de zumo de limón — 100 g de mantequilla

Para el vitello de solomillo

— 400 g de solomillo limpio — c/s de sal y pimienta — c/s de aceite de oliva

Acabado y presentación

— Aceite de oliva virgen — Alcaparras — Sal Maldon — Rúcula — 100 g de sugo d'arrosto

Elaboración

Esta receta es una reinterpretación del clásico vitello tonnato italiano que originalmente se preparaba con redondo de ternera hervido.

Para la salsa tonnata

En un procesador de alimentos añade todos los ingredientes y emulsiona hasta obtener una salsa lisa y homogénea. Reserva en una manga pastelera en la nevera hasta el momento del uso.

Para el vitello de solomillo

Salpimenta el solomillo y a continuación en una sartén dora el solomillo a alta temperatura. Se trata de que esté dorado por todos los lados y muy poco hecho por dentro. Termina cortando el solomillo en láminas muy delgadas.



Acabado y presentación

En un plato plano coloca las láminas de solomillo y rectifica de sal y pimienta. Salsea con el jugo del pollo y dispón con ayuda de la manga pastelera de unos puntos de la salsa tonnata. Termina decorando con alcaparras y rúcula, y también con unos cristales de sal Maldon.

RIGATONIS ALLA CARBONARA



Ingredientes — 170 g de yema de huevo — 120 g de queso pecorino romano rallado — 50 g de queso grana padano rallado — 160 g de guanciale amatriciano cortado en daditos — 320 g de rigatonis secos (80-85 g por persona) — c/s de pimienta negra

Elaboración

Aunque el origen de la salsa carbonara es incierto, y algunos incluso dicen que es un plato de la Segunda Guerra Mundial y la receta proviene de los aliados estadounidenses e ingleses, lo cierto es que este plato es muy popular en la zona del Lacio, concretamente en Roma, y sus ingredientes son guanciale, queso, yema, pimienta y pasta. La pasta que normalmente se suele utilizar son los espaguetis, aunque, sin embargo, pueden ser utilizados los rigatonis y los bucatinis.

1. En una olla pon el agua a hervir para cocer la pasta.
2. En un vaso triturador emulsiona el queso pecorino, el grana padano y la yema de huevo. Reserva la mezcla en un bol.
3. Mientras, en una sartén dora lentamente el guanciale. Es importante no añadir aceite o grasa en este paso, ya que el guanciale al ir calentándose soltará su propia grasa.
4. Retira los daditos de guanciale y reserva en un plato. Mantén la grasa resultante en la sartén.
5. Cuece la pasta hasta que quede al dente siguiendo las instrucciones del fabricante. Una vez cocida, reserva 2 cucharadas del agua de cocción.
6. Con ayuda de unas varillas emulsiona 1 cucharada de la grasa del guanciale con la mezcla de quesos y huevos y las 2 cucharadas del agua de cocción anteriores. Coloca la pasta escurrida en la sartén con la grasa del guanciale restante. Añade la mezcla de quesos y huevos y mueve constantemente para evitar que se cuaje.
7. Agrega los daditos de guanciale, la pimienta negra y rectifica de sal. Sirve de inmediato en un plato.

Nota: La proporción adecuada para el agua de cocción de pasta seca es la siguiente: 16 gramos de sal por cada 100 gramos de pasta y litro de agua.

SPAGETTI AL BRONZO ALLA VONGOLE

Ingredientes

Para los tomates confitados

— 250 g de tomates cherry — 10 g de azúcar — 1 diente de ajo — 50 ml de aceite de oliva virgen
— Ralladura de medio limón — c/s de sal fina

Para la pasta

— 20 g de perejil picado — 400 g de almeja fresca — 3 dientes de ajo — 200 g de aceite de oliva virgen —
50 ml de vino blanco — Guindilla (opcional) — 500 g de espaguetis fresco «al bronzo»

Elaboración

«Al bronzo» se refiere a que el corte de la pasta se hace con «trefilas» de bronce, y esto consigue que la pasta tenga una textura rugosa y admita mejor la penetración de los líquidos en su interior, consiguiendo que las pastas con salsa sean más sabrosas. Si no tienes trefilas de bronce para realizar tus espaguetis en casa existen numerosas marcas comerciales de pasta seca que ofrecen una gran variedad de pastas al corte de bronce.



1. Escalda los tomates en agua hirviendo para quitar la piel. Colócalos en un recipiente ajustado y alíñalos con la sal, el azúcar, un diente de ajo chafado y la ralladura de medio limón. Confito en el horno durante 1,5 horas a 80 °C.
2. Mientras, pica el resto de los ajos en daditos muy pequeños (en brunoise), y el perejil finamente. Prepara el agua de cocción para la pasta con abundante sal.
3. Cuece los espaguetis a media cocción y reserva 150 ml del agua de cocción.
4. Aparte, en una cazuela baja, con aceite y a fuego alto, rehoga los ajos hasta que estén ligeramente dorados, añade las almejas, remueve y añade el vino blanco. Cuece hasta evaporar el vino, rectifica de sal y pimienta, y tapa y cocina durante unos minutos hasta que se abran las almejas. Termina con perejil picado.
5. Añade la pasta cocida, el agua de cocción y el aceite de oliva a la mezcla de las almejas. Añade los tomates confitados (60 g por ración aprox.), remueve y deja que cueza hasta que la pasta absorba el líquido y esté al dente.
6. Sirve en 4 platos para pasta y rectifica de sal y pimienta.

TIRAMISÚ

Ingredientes para 4 personas — 250 g de mascarpone — 40 g de clara — 40 g de azúcar — 50 g de yema — 175 g de galletas savoiardi — 200 ml de café espresso — Vino Marsala o Amaretto — c/s de cacao en polvo amargo

Elaboración

Los bizcochos «savoiardi», al igual que el mascarpone, son ingredientes clave en la elaboración del tiramisú.

Me detengo a explicar un poco sobre estas maravillosas galletas a base de harina, huevo y azúcar y aromatizadas con vainilla, que al embeberse con líquido mantienen tanto la forma como la esponjosidad. Como curiosidad, su origen se remonta al siglo XV, cuando fueron creadas por primera vez en la corte de los Duques de Saboya en honor al Rey de Francia, quien se encontraba de visita en el ducado. Son muy parecidas a las «lady fingers» inglesas o al bizcocho de soletilla español.



1. Dispón los bizcochos savoiardi hasta cubrir una fuente de presentación. Mezcla el café espresso con el licor de tu elección y remoja los savoiardi con la mezcla. Han de estar bien empapados. Reserva.
2. En un bol blanquea las yemas con la mitad del azúcar hasta obtener una masa esponjosa. Incorpora suavemente, con ayuda de una lengua, el mascarpone.
3. Mientras, en un bol aparte, monta las claras a punto de nieve con el resto del azúcar.
4. Incorpora una cucharada del merengue a la mezcla del mascarpone con movimientos envolventes, añade el resto de las claras y continúa mezclando suavemente hasta que esté completamente incorporado.
5. Cubre los savoiardi con la mezcla de mascarpone aplanando ligeramente hasta obtener una superficie homogénea. Filma a piel y reserva en la nevera durante 1 hora.
6. Termina decorando con cacao en polvo espolvoreado.

Trucos

1. A la hora de realizar la crema de tiramisú todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
2. Utiliza mascarpone de calidad, es la clave para la untuosidad del postre.
3. Monta las yemas y las claras con ayuda de una batidora eléctrica para conseguir un resultado más esponjoso.

APEROL SPRITZ

Ingredientes Para 4 personas — 90 ml de prosecco brut — 60 ml de Aperol — 30 ml de soda o agua con gas — Piel de naranja

Elaboración

El spritz es un aperitivo muy popular en las regiones de Véneto (Venecia) y Trieste. Comenzó por ser un vino de mesa mezclado con agua con gas, pero en los últimos años se ha popularizado a través de mezclas de bebidas como el Aperol con prosecco.

Puedes crear tus versiones añadiendo limoncello u otro tipo de licores para ir variando, aunque lo más importante es que se sirva bien frío.

1. Enfría una copa con hielo en cubitos y retira el exceso de agua.
2. Añade el Aperol y a continuación el prosecco hasta llenar $\frac{2}{3}$ de la copa.
3. Termina con un poco de soda y una piel de naranja.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

- PRÓLOGO
- INTRODUCCIÓN
- LA GRANDISSIMA
- DESPENSA ITALIANA
- LA PASTA FRESCA
FATTA IN CASA

Herramientas básicas

Masas de pasta

Rellenos

Formas

- FONDOS Y SALSAS BASE

Fondos

Salsas base

- CONSERVACIÓN,
COCCIÓN Y EMPLATADO
DE LAS PASTAS

- MASAS FERMENTADAS:
LA PIZZA Y LA FOCACCIA

- RECETAS

Cócteles

Antipasti

Pastas y ñoquis

Pizza

Arroces

Carnes y pescados

Postres



SOBRE EL AUTOR



Eugeni de Diego (1984 Terrassa, Barcelona) es uno de los mejores chefs del panorama nacional. Estudió en la Escuela de Cocina Muntaner, donde se graduó como segundo mejor alumno de la promoción de 2005-2006.

Tras sus inicios profesionales en el emblemático restaurante Ca L'Isidre con su cocina tradicional catalana, comenzó en 2006 su etapa en El Bulli de Ferran Adrià, donde fue uno de los jefes de cocina hasta el cierre del prestigioso establecimiento en julio del 2011. También se integró al equipo de El Bulli Taller y colaboró estrechamente en el contenido del libro *La cocina de la Familia*. Una vez cerrado El Bulli, continuó formando parte de El Bulli Foundation, donde ejerció de director de contenidos participando en diversos proyectos editoriales como *Te cuento en la Cocina* de Disney-Ferran Adrià.

Ya por cuenta propia, se ha dedicado a abrir negocios como el exitoso A Pluma que revolucionó el mundo de las pollerías en Barcelona, o el italiano Lombo, y a la creación de nuevos conceptos gastronómicos para empresas de restauración.

@eugenidediego // @bar_lombo // @colmadowilmot // aticoestudiocreativo

COCINA COMO LA MAMMA

Eugeni de Diego

Planeta Gastro, 2024

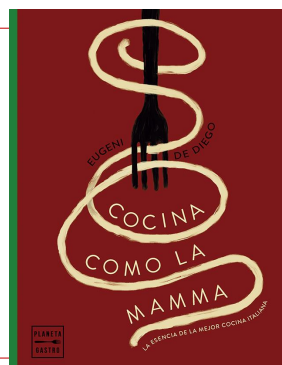
19,5 x 25 cm

248 páginas

Cartoné

PVP c/IVA: 35,95 €

A la venta desde el 24 de enero de 2024



Para más información a prensa, imágenes, ejemplares y entrevistas:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 619 212 722

lescudero@planeta.es

¿CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO?
Ejemplos de páginas interiores

Milanesa de pollo rellena con mortadela

Ingredientes

- 4 pechugas medianas de pollo
- 240 g de mortadela en rebanadas finas
- 160 g de queso Taleggio en rebanadas finas
- 280 g de pan rallado
- 80 g de panko
- 100 g de huevo
- 400 g de harina
- Aceite para freír

Elaboración

- Se denomina «milanesa» a las elaboraciones de carne de ternera, cerdo o pollo que van rebozadas de pan y se frien. Son elaboraciones muy populares en la cocina de Italia y, sin embargo, en este caso me valgo de una receta inspirada en las milanesas que preparan en Argentina, que llegaron a este país gracias a las sucesivas oleadas de inmigrantes italianos que acacieron a partir de 1880.
1. Abre las pechugas de pollo por la mitad en corte mariposa. Disponlas sobre una superficie plana y espálmalas para obtener un filete muy fino. Salpimentas.
 2. Rellena cada una de las pechugas con 2 rebanadas de queso Taleggio y 2 rebanadas de mortadela. Cierra la pechuga cuidando que el relleno quede bien compacto dentro para evitar que se salga.
 3. Prepara tres recipientes planos: uno con harina, otro con huevo batido y la última con la mezcla del panko y el pan rallado.
 4. Pasa las pechugas rellenas por la harina, después por el huevo y por último por el pan rallado con panko.
 5. Fríe en abundante aceite caliente y cuece hasta obtener un color dorado y que la carne esté cocida. Rectifica de sal.
 6. Emplata acompañado de ensalada y/o patatas fritas.

196 Cocina como la mamma



Rodaballo aglio e olio

Ingredientes

- 1 rodaballo de 1,5 kg
- 20 g de harina
- 100 g de aceite de oliva virgen
- 4 dientes de ajo
- 1 guindilla
- Perejil
- 28 almejas
- 1 vaso de vino blanco
- 1 litro de agua

Elaboración

- «Aglie e olio» se refiere a una salsa muy básica a base de aceite y ajo picado. En este caso aprovechamos la gelatina propia del rodaballo para elaborar un «aglio e olio» emulsionado, como si de un pil pil vasco se tratase.
1. Filetea el rodaballo y reserva los filetes.
 2. Dispón la espina y la cabeza —previamente limpia— en un cazo con agua y ponlo a hervir durante 30 minutos. Tras esta operación, cue-la y reserva.
 3. En una sartén dispón el aceite de oliva virgen y marca los rodaballos por la parte de la piel y retira.
 4. En la misma sartén añade el ajo picado y la guindilla y sofríe en el aceite. Espolvorea la harina y deja que se tueste ligeramente. Incorpora el fumet de la elaboración anterior y deja que hierva hasta que quede una salsa homogénea.
 5. Introduce en la sartén los filetes de rodaballo por la parte de la carne, agrega las almejas y deja que hierva durante 2 minutos.
 6. Añade el perejil previamente picado y sirve.

206 Cocina como la mamma



¿CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO? Ejemplos de páginas interiores

Pizza margarita

Ingredientes

- 4 bolas de masa para pizza (ver receta en pág. XXX)
- 250 g de salsa pomodoro (ver receta en pág. XXX)
- 2 bolas de mozzarella de búfala de 130 g aprox.
- Hojas de albahaca fresca

Elaboración

En mi casa somos muy fanáticos de la pizza, en especial mi hijo Pol, cuya favorita es la margarita. Originaria de Nápoles, se dice popularmente que fue creada para representar a la bandera italiana, con el uso de rojo (pomodoro), verde (albahaca) y blanco (mozzarella).

1. Precalienta el horno a 250 °C. Si dispones de una piedra para horno colócala en la base del horno para posteriormente hornear tu pizza sobre ella.
2. Retira la mozzarella de búfala de la salmuera y córtala en láminas de 1 cm de grosor.
3. Estira una bola de aprox. 200 g en forma de pizza y úntala con salsa de pomodoro. Añade la mozzarella y hornéala en la rejilla inferior del horno o bien sobre la piedra para hornear durante 10-12 minutos aprox., hasta que la masa esté cocida y ligeramente dorada.
4. Retira del horno y decora con hojitas de albahaca. Sirve de inmediato.

172 Cocina como la mamma



Ñoquis a la crema de colmenillas

Ingredientes

- 200 g de colmenillas de tamaño mediano frescas
- 2 chalotas
- 50 g de mantequilla
- 75 ml de vino blanco
- 150 ml de nata
- 50 ml de jugo de pollo (ver receta en pág. XXX)
- c/s de sal y pimienta
- 500 g de foquis frescos (125 g por persona aprox.)

Elaboración

Colmenillas, murgulas o morillas son unas setas con un aspecto de colmena, como dice su nombre, cuyo sabor es ligeramente dulce y la textura es cartilaginosa. Es un producto muy apreciado en las grandes cocinas y suelen encontrarse secas o bien frescas. En este caso te propongo que elabores los foquis con una ligera crema de colmenillas. Si no tienes esta variedad puedes utilizar ceps o cualquier otra seta de temporada.

1. Limpia bien las setas con agua fría para eliminar restos vegetales y de tierra. Repetiremos esta acción 2 o 3 veces hasta eliminar toda la tierra.
2. Corta las chalotas finamente.
3. En una sartén con mantequilla dora las colmenillas hasta que estén cocidas. Retira las colmenillas y añade un poco más de mantequilla. Dora la chalota. Añade el vino blanco, deja que se evapore el alcohol y posteriormente añade la nata. Rectifica de sal y pimienta, añade nuevamente las colmenillas y cuece durante unos minutos hasta reducir. La salsa ha de quedar cremosa y ligeramente ligada. Reserva.
4. Cuece los foquis en agua hirviendo con sal. Reserva 2 cucharadas del agua de cocción. Mientras, calienta ligeramente el jugo de pollo.
5. Acabado en una sartén calienta 20 g de mantequilla, añade los foquis, la salsa y el agua de cocción. Rectifica de sal y pimienta. Emulsiona hasta que la salsa esté completamente integrada en los foquis. Emplata en 4 platos ligeramente hondos. Termina añadiendo una cucharada de jugo de pollo por plato y 6 colmenillas en su jugo intercalando con los foquis.