

CHAMPIÑONES PORTOBELLO CON TRIGUEROS Y GAMBAS

INGREDIENTES: *para 4 personas.*

- 500 gr. champiñón
- 1 manojo de espárragos verdes de Huetor Tajar
- 200 gr. gambas peladas
- 500 gr. patatas
- 1 dl. de aceite de oliva virgen extra
- 2 dientes de ajo
- Perejil picado.
- Sal, pimienta molida blanca y nuez moscada rallada



ELABORACIÓN:

Lo primero es pelar, lavar, cortar y poner a cocer las patatas.

Limpiamos y cortamos en cuartos o sextos los champiñones, los lavamos y les ponemos unas gotas de limón. También cortamos los espárragos, eliminando la parte dura, esta última podemos reservarla para la elaboración de cremas o fondos de verdura.

En sartén con aceite de oliva caliente ponemos los ajos cortados en rodajas, cuando empiecen a dorar añadimos los espárragos y salteamos durante un par de minutos, apartamos y reservamos.

En la misma sartén y con el mismo aceite salteamos los champiñones portobello, y cuando estén casi al punto, no hay que pasarlos demasiado, porque se harían gomosos, les añadimos las gambas, y los espárragos, damos un par de vueltas y ya...

Mientras se estaban cocinando las patatas y...

Cuando estén tiernas, escurrimos bien y pasamos por pasapurés, sazonomos con sal, pimienta molida blanca y un poco de nuez moscada rallada.

Ahora a montar el plato. En el fondo del aro, el puré, y encima el salteado, con alguna cabeza de espárrago hacia arriba y algunas gambas en una minibrocheta para dar volumen al plato, y un poco de perejil con fundamento.