

paccu *presenta*

# PLATOS CRIOLLOS

CON *Champiñones*

# ESTE MES PATRIO PACCU TE TRAE LAS RECETAS CRIOLLAS *con champis*



# INDICE



Crema de champiñones _____	<b>pag. 5</b>
Spaguetti de champiñones a la crema y limón _____	<b>pag. 7</b>
Pimientos asados con champiñones _____	<b>pag. 9</b>
Tartare de champiñones _____	<b>pag. 11</b>
Champiñones al grill marinados _____	<b>pag. 13</b>
Champiñones saltados, estilo peruano _____	<b>pag. 15</b>
Arroz tapado de champiñones _____	<b>pag. 17</b>
Causa de champiñones _____	<b>pag. 19</b>



# CREMA DE CHAMPIÑONES



**Comensales**

4 pers.



**Dificultad**

Fácil



**Tiempo**

35 min

- 1** Precalienta el horno a 180 grados por 10 minutos.
- 2** En una placa para horno, agrega 500 gr de champiñones cortados en láminas, con aceite de oliva, sal gruesa, pimienta, hierbas y ponzu.
- 3** Hornea por 10-15 minutos o hasta que estén dorados.
- 4** Licua con caldo de pollo hasta que quede cremoso y llegue a la consistencia de tu preferencia.
- 5** Sirve y decora con champiñones y hierbas frescas.

- 500 gr. de Champiñones
- 2-3 cds. de Aceite de oliva
- Sal gruesa a gusto
- Pimienta a gusto
- 2 -3 cds de ponzu o soja
- Caldo de pollo
- Perejil a gusto



# SPAGUETTI DE CHAMPIÑONES A LA CREMA Y LIMÓN



**Comensales**

4 pers.



**Dificultad**

Fácil



**Tiempo**

30 min

- 1** En una sartén agrega aceite de oliva y mantequilla para dorar la cebolla y ajo picado.
  - 2** Agrega los champiñones cortados en láminas. Cocina hasta que absorba todo del sabor.
  - 3** Desglaza con vino blanco. Una vez evaporado agrega la crema de leche y queso crema.
  - 4** Cocina a fuego lento para que integren todos los sabores.
  - 5** Agrega la pasta al dente, mezcla y agrega un poco de agua de cocción de pasta. c/n Decora con perejil picado y ralladura de limón (opcional)
- 400 gr de spaghetti o de tu elección.
  - Reserva 1 taza de agua de cocción.
  - 1 paquete de queso crema o de cabra.
  - 2-3 cds de aceite de oliva
  - 2 cdas de mantequilla
  - 2.5 tazas de champiñones blancos o cremini
  - ½ cebolla blanca
  - 1 diente de ajo
  - ¾ taza de vino blanco (no dulce)
  - ¼ taza de crema de leche
  - Sal pimienta a gusto
  - ½ taza de queso parmesano
  - 1 puñado de perejil picado
  - Ralladura de limón



# PIMIENTOS ASADOS CON CHAMPIÑONES



**Comensales**

4 pers.



**Dificultad**

Fácil



**Tiempo**

60 min

- 1** Precalienta el horno a 180 grados por 10 minutos. En una placa de horno coloca los pimientos con el lado cortado hacia arriba por 10-15 minutos.
  - 2** En una sartén, agrega aceite de oliva, ajos, agrega los tomates picados y pelados en cubitos, espera que cocine para luego agregar los champiñones cortados en láminas. La sal y pimienta va al final con las alcaparras.
  - 3** Retira los pimientos del horno y rellenalos con la mezcla de champiñones.
  - 4** Un poco de mozzarella en cada pimiento, un chorrito de aceite de oliva y sal gruesa.
  - 5** Decora con albahaca picada o hierbas frescas un poco de parmesano para que gratinen y llévalos al horno por 10 minutos más y listo...
- 4 pimientos rojos o de color, cortados por la mitad
  - 4 dientes de ajo
  - 500 gr de champiñones
  - 3 tomates
  - 2 cdas de alcaparras
  - 200 gr de mozzarella
  - 100 gr de queso parmesano
  - 1 puñado de albahaca fresca picada
  - 2 cds de aceite de oliva
  - Sal y pimienta al gusto



# TARTARE DE CHAMPIÑONES



**Comensales**

4 pers.



**Dificultad**

Fácil



**Tiempo**

20 min

- 1** Corta finamente los champiñones
  - 2** Corta la palta en cuadrados
  - 3** Pica la cebolla finamente en cuadrados  
Para el aliño, mezclamos 3-4 cds de aceite de oliva, limon, kion,soja, miel, sal y pimienta a gusto.
  - 4** Integra todos los insumos con el aliño en un bowl, para luego armarlo en el plato.
  - 5** Decora con germinado de trigo, tostaditas y un poco más de aliño por encima.
- 200 gr de champiñones
  - 1 palta (no tan madura)
  - ½ cebolla roja
  - 3 limones
  - Kion rallado
  - 2 cds de soja
  - 1 cda de miel
  - Aceite de oliva c/n
  - Sal y pimienta c/n



# CHAMPIÑONES AL GRILL MARINADOS



**Comensales**

4 pers.



**Dificultad**

Fácil



**Tiempo**

50 min

- 1** Empezamos haciendo una mezcla de hierbas, ajo, orégano, sal, pimienta, aceite de oliva hasta tapar las hierbas.
  - 2** En un bowl agregamos los hongos enteros y le ponemos la mezcla de hierbas para maridar, lo dejamos reposar por 30 minutos.
  - 3** Ponemos los hongos en palitos de Brocheta uno por uno.
  - 4** En un grill o parrilla doramos los hongos y pincelamos con la mezcla de hierbas para que no se sequen.
  - 5** Disfrútalos como acompañamiento, piqueo, o así puritos.
- 500 gr de portobellos
  - 200 gr de champiñones
  - 1 taza de perejil picado
  - ½ taza de dill picado
  - ½ taza de mantequilla derretida
  - 1 cda de orégano en polvo
  - 2 dientes de ajo
  - Aceite de oliva c/n
  - Sal y pimienta c/n



# CHAMPIÑONES SALTADOS, ESTILO PERUANO



**Comensales**

4 pers.



**Dificultad**

Fácil



**Tiempo**

35 min

- 1** Empieza sazonando los champiñones con ajo, sal y pimienta.
  - 2** Los doramos en una sartén caliente con aceite vegetal .
  - 3** Corta los vegetales y ten todo listo ya que la cocción es rápida.
  - 4** Agregamos la cebolla, ají amarillo, vinagre tinto, tomate, silla o a gusto, culantro picado.
  - 5** Saltea cada vez que agregues un ingrediente.
  - 6** Sirve con arroz y papas fritas .
- 500 gr de hongos
  - 1 cada de ajo molido
  - Sal y pimienta a gusto
  - 2 cebollas rojas
  - 1 ají amarillo
  - 2 tomates
  - 2 cdtv vinagre tinto
  - Sillao c/n
  - Culantro c/n



# ARROZ TAPADO DE CHAMPIÑONES



**Comensales**

4 pers.



**Dificultad**

Fácil



**Tiempo**

30 min

- 1** En una sartén caliente agrega aceite vegetal, dora los hongos previamente picados en cuadraditos, con sal y pimienta.
- 2** Pica el tomate y la cebolla en cubitos.
- 3** En un sartén caliente agrega aceite, dora la cebolla, sal, ajo, ají panca. Espera que el aderezo esté traslucido para agregar los tomates picados en cubitos. Cocina
- 4** Agrega agua para desglazar por si redució mucho. Agrega los champiñones, sal a gusto, orégano, comino a gusto, 2 hojas de laurel. Cocina por 10 minutos a fuego bajo.
- 5** Agrega las pasas, retira el laurel, aceitunas negras, huevo duro picado en cubitos, 1 cdita de perejil picado.
- 6** Rellena y sirve con un huevo frito y si quieres plátano frito.

- 500 gr de hongos
- 1 cda de aceite vegetal
- 2 tomates
- 1 cebolla roja
- 1 cda de ajo molido
- 1 cda de ají panca
- Orégano c/n
- Comino c/n
- 2 hojas de laurel
- Pasas a gusto
- 1 huevo duro
- 50 gr de aceituna negra
- Perejil a gusto



# CAUSA DE CHAMPIÑONES



**Comensales**

4 pers.



**Dificultad**

Fácil



**Tiempo**

60 min

- 1** Empieza cocinando las papas y pélalas. Aplástalas y agrégale el ají amarillo, aceite vegetal. Mezcla e integra.
  - 2** Agrégale jugo de limón a gusto y sal. Reserva.
  - 3** Agrega aceite vegetal a la fuente para emplatar.
  - 4** Pon una capa de papa aplastando y ayudándote con las manos.
  - 5** Una capa de mayonesa, luego una capa de palta en láminas con sal y gotas de limón. En una sartén con aceite caliente saltea los champiñones, agrégale perejil picado finamente, sal y pimienta. Reserva y espera que enfríe.
  - 6** Agrega la capa de champiñones en la fuente, otra capa de papa amarilla y termina con huevo duro, aceitunas y perejil picado.
  - 7** Llévelo a refrigerar por mínimo 30 minutos.
- 1 ½ k de papa amarilla
  - 5 cds de ají amarillo en pasta
  - ½ taza de aceite vegetal
  - Jugo de limón a gusto c/n
  - Sal a gusto
  - 500 gr de champiñones
  - ½ taza de mayonesa
  - 2 paltas
  - 2 huevos duros cocidos
  - Aceituna negra c/n
  - Perejil c/n



# LOS CHAMPIÑONES DEL PERÚ