

MAITO O TAMAL DE POLLO CON HONGOS

1 pollo pequeño (4 lb.)
2 lb. de hongos frescos o 100 gr. de hongos secos
1 lb. de cebolla paiteña
2 pimientos grandes
1 lb. de zanahoria
1 lb. de tomate riñón
3 dientes de ajo
15 hojas de llakipanga o achira
Aceite y sal al gusto

PREPARACIÓN:

Cocinar el pollo con sal al gusto y luego retirar los huesos. En una sartén grande o paila preparar un refrito, con el aceite, ajo, la cebolla, zanahoria, tomate y pimiento finamente picados, luego colocar los hongos picados y cocinar por unos 15 minutos. Con ésta preparación preparar los maitos; para esto se colocan unas tres hojas, bien limpias, una sobre otra, en estas se coloca la preparación anterior y se envuelve en forma de maito o tamal. Por último se le coloca en el asadero o en un horno. Se cocina aproximadamente una media hora y listo. Se puede servir con yuca o verde cocinado.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacalí – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

MAITO O TAMAL DE PALMITO Y HONGOS

½ palmito grande o 1 pequeño
2 lb. de hongos o 100 gr. de hongos secos
6 huevos
1 cebolla finamente picada
3 dientes de ajo
15 hojas de llakipanga o achira
Sal al gusto

PREPARACIÓN

Preparar un refrito con aceite, el ajo y la cebolla; luego colocar los hongos cocinados freír unos 10 minutos, sacar del fuego y colocar 2 huevos y mover la mezcla.
En un recipiente aparte freír el palmito finamente picado con aceite y sal al gusto, cuando esté cocinado retirar del fuego y colocar 4 huevos y mezclar. Una las dos preparaciones y prepare los maitos; para esto se colocan unas tres hojas, bien limpias, una sobre otra, en estas se coloca la preparación anterior y se envuelve en forma de maito o tamal y se le coloca en el asadero o en un horno. Se cocina aproximadamente una media hora y listo. Se puede servir con yuca o verde cocinado.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacalí – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

HONGOS OSTRA APANADOS

250 gr. de hongos ostras o 50 gr. de hongos secos
2 huevos
1 taza de harina
Aceite y sal al gusto

PREPARACIÓN

Ponerlos los hongos a cocinar con agua y sal durante unos 10 a 15 minutos. Retirarlos de fuego y colocarlos en harina, cubrir los dos lados del hongo con ésta. En otro recipiente batir los huevos con sal. Retirar los hongos enharinados y colocarlos en los huevos batidos luego sacarlos y ponerlos a freír. Esta preparación es igual que preparar carne apanada.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacalí – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

CARNE CON HONGOS.

2 libras de carne de res
½ Kg. de hongos frescos o 50 gr. de hongos secos
4 cucharadas de aceite
2 cucharadas de mantequilla
½ lb. de tomates
½ lb. de cebolla paiteña
1 cucharadita de azúcar
½ cucharadita de polvo Curry
1 cucharadita de mostaza
3 tazas de agua
Sal, pimienta y orégano al gusto.

PREPARACIÓN:

Poner la carne en el aceite muy caliente, cuando esté perfectamente dorada por todos los lados, agregar dos tazas de agua, tapar la cacerola y dejar hervir hasta que la carne esté suave y se haya consumido el agua. Cortar la carne en tajadas y poner nuevamente en la misma cacerola.

Aparte calentar la mantequilla, poner la cebolla picada y cuando esté transparente añadir el tomate pelado y picado junto con todos los condimentos. Cuando espese la salsa, sacar del fuego, licuar agregando una taza de agua y poner sobre las tajadas de carne. Llevar al fuego y en el momento que principie a hervir, poner los hongos previamente cocinados y dejar la preparación a fuego lento hasta que la salsa quede reducida y espesa.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacalí – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

HONGOS OSTRA AL AJILLO

½ Kg. de hongos ostras frescos
3 dientes de ajo
1 cucharadita de mantequilla
1 cucharadita de perejil picado
½ cucharada de queso crema
Sal al gusto

PREPARACIÓN

Colocar la mantequilla en una sartén junto con el ajo finamente picado o machacado, sofreír hasta que el ajo se dore, en este momento colocar los hongos picados en cuadritos y añadir la sal, tapar la sartén y cocinar unos 5 minutos. Incorpore el perejil y el queso crema, cocinar unos 3 minutos y está listo. Servir con galletas o pan tostado.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacalí – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

CREMA DE HONGOS

½ lb. de hongos frescos o 25 gr. de hongos secos
2 libras de papas
1 taza de leche
1 cebolla blanca
2 dientes de ajo
2 litros de caldo de carne
Sal, pimienta y nuez moscada al gusto

PREPARACIÓN:

Poner a cocinar las papas en el caldo de carne y condimentar, sofría la cebolla y el ajo con un poco de color, agregue a la cocción de las papas. Cuando las papas estén lo suficientemente suaves, agregar los hongos cocinados y picados. Dejar que se cocine unos 10 minutos, sacar del fuego y licuarlo hasta obtener una crema; volver a poner en la olla y agregar la leche y la nuez moscada, espere que de un hervor y apagar el fuego. Servir con pedacitos de pan o huevo duro en rodajas.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacalí – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

POLLO CON HONGOS

2 libras de pollo
½ Kg. de hongos frescos o 50 gr. de hongos secos
3 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas bien llenas de harina
1 cucharada de Salsa Inglesa
1 cucharada de azúcar
1 zanahoria
1 cebolla blanca
1 papanabo
Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

Cocinar el pollo bien limpio en un litro y medio de agua con sal, pimienta, zanahoria, cebolla y papanabo.
El pollo ya cocinado y frío, cortar en presas, empolverlas en harina y luego dorarlas en la mantequilla caliente.
En el resto de la mantequilla freír la harina sobrante y formar una salsa añadiendo poco a poco dos tazas de caldo del pollo. Añadir el azúcar hecho caramelo, la Salsa Inglesa y la pimienta junto con la sal al gusto. Agregar los hongos previamente cocinados en agua. Mantener a fuego suave, revolviendo constantemente hasta que la salsa principie a espesar. Colocar la salsa con las presas de pollo fritas y mantener caliente hasta el momento de servir.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacalí – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

SPAGHETTI CON HONGOS

4 cebollas coloradas picadas
2 pimientos verdes picados
6 o más dientes de ajo picados finamente
3 lb de tomate pelado y picado
½ Kg. de hongos picados
½ cucharita de sal
1 cuchara de azúcar
1-2 cucharas de orégano
½ cucharita de anís
¼ tz de aceite de oliva si lo prefiere
1 cucharada de albahaca
400 gr. d tallarín

PREPARACIÓN:

Dore las cebollas, los pimientos, el ajo y los hongos con el aceite en una olla media. Añada los tomates y el resto de ingredientes a excepción del tallarín. Hervir esta preparación hasta que se espese y se forme una salsa.
En otro recipiente cocine los tallarines con un poco de sal y una cucharada de aceite para evitar que se peguen; ya cocinados escúrralos. Con la pasta lista sírvale en un plato y encima la deliciosa salsa que preparo.
Si desea agregue mas ingredientes de su preferencia a este riquísimo plato.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacalí – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

TORTILLA ESPAÑOLA CON HONGOS

1-2 papas ralladas
1 pimiento verde
1 cebolla picada finamente
250 gr. de hongos cocinados y picados
2-3 dientes de ajo
3 huevos
2 cucharadas de queso rallado (de su preferencia)
1 tomate mediano pelado y picado finamente
Especiería de su elección (pimienta, orégano, tomillo entre otros.

PREPARACIÓN

Coloque en un sartén el aceite junto con las papas. Freír hasta que las papas estén doradas. Agregue el pimiento verde, la cebolla, los hongos, el ajo y sofreír un poco más. En otro recipiente mezcle los huevos, especias, queso y tomate. Agregue esta mezcla al sartén. Se forma una tortilla, cocínela por ambos lados y sívala caliente

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacalí – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

LOMO Y HONGOS AL VINO

1 libra de lomo de res
2 cucharadas de aceite
½ taza de vino
1 cebolla paiteña pequeña
2 dientes de ajo
1 pimiento verde
1 cucharadita de Salsa Inglesa
½ cucharadita de mostaza
250 gr. de hongos frescos o 25 gr. de hongos secos
½ cucharada de raspadura
1 hoja de laurel
1 ½ taza de agua
Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

Poner en una olla el aceite y la carne, hasta que esté bien dorada, luego agregue agua. Dejar al fuego hasta que se consuma el líquido. Sacar la carne, cortar en tajadas muy finas y volver a poner en la olla.

Licuar con el vino: el ajo, la cebolla paiteña y el pimiento. Poner esta salsa sobre los pedazos de carne y sazonar con sal, pimienta, mostaza y Salsa Inglesa. Agregar la hoja de laurel, la raspadura y los hongos cocinados y picados. Tapar la olla y dejar a fuego lento hasta que la salsa esté reducida y espesa.

Sacar la hoja de laurel y servir.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacalí – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

CHULETA CON HONGOS

1 libra de chuletas de cerdo
250 gr. de hongos frescos o 25 gr. de hongos secos
2 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de harina
1 cucharada de Salsa Inglesa
1 taza de agua en la que cocinaran los hongos
½ taza de aceite
Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

En una cierta cantidad de agua cocinar los hongos bien limpios y finamente picados. Golpear la carne de las chuletas hasta dejarla fina, poner un poquito de sal y freírlas en el aceite hirviendo. Cuando estén doradas, sacarlas del aceite y ponerlas en una cacerola.

Aparte calentar la mantequilla, agregar la harina, revolver un momento y luego añadir las dos tazas del agua en que se cocinaron los hongos. Sazonar con salsa Inglesa, sal y pimienta. Revolver continuamente la preparación hasta que hierva, añadir los hongos cocinados y picados previamente; vaciar esta salsa sobre las chuletas. Dejar a fuego lento hasta que la salsa espese un poquito.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacalí – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

HONGOS OSTRA AL AJILLO

½ Kg. de hongos ostras frescos
3 dientes de ajo
1 cucharadita de mantequilla
1 cucharadita de perejil picado
½ cucharada de queso crema
Sal al gusto

PREPARACIÓN

Colocar la mantequilla en una sartén junto con el ajo finamente picado o machacado, sofreír hasta que el ajo se dore, en este momento colocar los hongos picados en cuadritos y añadir la sal, tapar la sartén y cocinar unos 5 minutos. Incorpore el perejil y el queso crema, cocinar unos 3 minutos y está listo. Servir con galletas o pan tostado.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacalí – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

LOMO DE TERNERA CON HONGOS.

2 libras de lomo de ternera
250 gr. de hongos frescos o 25 gr. de hongos secos
3 cucharadas de harina
¼ de taza de aceite
2 cucharadas de mantequilla
2 tazas de caldo
1 taza de crema de leche
2 cucharadas de whisky
1 cucharada de salsa Inglesa
1 cebolla paitaña pequeña
6 dientes de ajo
½ cucharadita de pimienta picado
1 cucharada de azúcar
Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

Cortar el lomo de ternera en ocho pedazos iguales, condimentarlos con sal y pimienta y envolverles en harina procurando que queden bien cubiertos. Llevar al fuego una sartén con el aceite y la mantequilla, cuando esté caliente poner los pedazos de carne, dorarles por ambos lados y luego sacarles a una cacerola.

En el aceite sobrante freír las cebollas y los ajos finamente picados. Añadir el caldo, sacar del fuego, licuar, poner sobre la carne frita y dejar al fuego para que se cocine.

En un recipiente pequeño, llevar al fuego el azúcar sin dejar de revolver hasta que tome color café y poner inmediatamente sobre la preparación anterior. Condimentar con sal, pimienta, pimienta y Salsa Inglesa. Añadir los hongos cocinados y picados. Cuando haya hervido unos quince minutos agregar la crema de leche y el whisky dejando entonces que hierva a fuego lento hasta que la carne este cocida y la salsa espesa.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacalí – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

HONGOS OSTRA AL AJILLO

½ Kg. de hongos ostras frescos
3 dientes de ajo
1 cucharadita de mantequilla
1 cucharadita de perejil picado
½ cucharada de queso crema
Sal al gusto

PREPARACIÓN

Colocar la mantequilla en una sartén junto con el ajo finamente picado o machacado, sofreír hasta que el ajo se dore, en este momento colocar los hongos picados en cuadritos y añadir la sal, tapar la sartén y cocinar unos 5 minutos. Incorpore el perejil y el queso crema, cocinar unos 3 minutos y está listo. Servir con galletas o pan tostado.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacalí – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

HONGOS OSTRA AL HORNO

½ Kg. de hongos
1 taza de cebolla paitaña, cortada en cuadritos
3 cucharadas de mantequilla
½ cucharadita de sal
1/8 cucharadita de pimienta

Para la salsa:

½ taza de crema de leche
3 cucharadas de mantequilla
1 ½ cucharadas de maicena
3 cucharadas de agua
5 cucharadas de queso parmesano
1 taza de leche
½ cucharadita de sal
1/8 de cucharadita de pimienta

PREPARACIÓN:

Fría la cebolla en las 3 cucharadas de mantequilla, hasta que transparente. Añada los hongos picados previamente cocinados, la sal y la pimienta; baje a fuego medio, y cocine durante 10 minutos. Prepare la salsa en un perol aparte; ponga a hervir la leche, agregue la mantequilla, sal, pimienta y maicena disuelta en agua. Continúe cocinando, revolviendo la salsa constantemente para que no se pegue, hasta que espese. Por último, agregue la crema de leche y dos cucharadas de queso parmesano. Mezcle los hongos con la salsa que preparó y en una refractaria, previamente engrasada, vierta la preparación, rociando con el queso restante. Horneé a 350° F hasta que se gratinen.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacalí – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

HONGOS OSTRA AL AJILLO

½ Kg. de hongos ostras frescos
3 dientes de ajo
1 cucharadita de mantequilla
1 cucharadita de perejil picado
½ cucharada de queso crema
Sal al gusto

PREPARACIÓN

Colocar la mantequilla en una sartén junto con el ajo finamente picado o machacado, sofreír hasta que el ajo se dore, en este momento colocar los hongos picados en cuadritos y añadir la sal, tapar la sartén y cocinar unos 5 minutos. Incorpore el perejil y el queso crema, cocinar unos 3 minutos y está listo. Servir con galletas o pan tostado.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacalí – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

TOMATES CON JAMÓN

- 3 cucharadas de mantequilla
- ¾ taza de cebolla paiteña, picada
- 1 tomate, pelado, sin semilla y picado
- ½ Kg. de hongos, picados
- 6 rebanadas de jamón, cortadas en cuadros
- ½ cubo de caldo de pollo 1 ½ taza de leche
- 4 cucharadas de queso parmesano rallado
- 2 cucharadas de harina ½ taza de crema de leche
- 6 tomates medianos sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

Caliente la mantequilla en una olla y fría la cebolla hasta que este transparente. Agregue el tomate picado, los hongos cocinados y picados el jamón y deje dorar un poco. Disolver el caldo de pollo en un poquito de agua, agregue la leche, dos cucharadas de queso, sal y pimienta; mezcle con la preparación anterior. Luego, añada la harina, poco a poco revolviendo constantemente, hasta que espésela salsa. Por último, añada la crema de leche.

Corte la parte superior de los tomates, guarde la tapa, retire las semillas y déjelos como pequeños recipientes. En una refractaria previamente engrasada, coloque los tomates y rellénelos con la parte de la salsa que preparó; ponga en su lugar las tapas que cortó, y báñelos con la salsa que sobró, rociando el queso parmesano por encima.

Pre caliente el horno a 350°, coloque la refractaria y cocine los tomates durante 30 minutos.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacali – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

SALSA DE VINO TINTO CON HONGOS OSTRA

- 2 tazas de agua
- 1 cubo de caldo de gallina
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de harina
- ½ taza de vino tinto
- ½ taza de uvas pasas
- 250 gr. de hongos picados
- 1 cucharada de crema de leche
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Caliente el agua y disuelva el cubo de gallina. En un recipiente aparte batir la mantequilla derretida con el harina sin que se formen grumos. Poner al fuego medio, poco a poco incorpore el caldo de gallina revolviendo constantemente. Añada el vino tinto, las uvas pasas, los hongos cocinados y picados, la crema de leche, sal y pimienta. Cocine a fuego lento por unos 10 minutos mas. Esta salsa se recomienda para acompañar carnes rojas.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacali – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

ALCACHOFAS RELLENAS

- 6 alcachofas
- 1 taza de leche
- ½ cucharada de harina de trigo
- 3 cucharadas de mantequilla
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta
- ½ Kg. de hongos picados
- 2 cucharadas de vino blanco
- 3 cucharadas de queso parmesano

PREPARACIÓN:

Retire los tallos y las primeras hojas de las alcachofas; con un cuchillo afilado córtelos un tercio de la parte superior. Coloque en una olla a presión y cocínelas durante 20 minutos con agua suficiente para que las cubra y con la sal.

Sáquelas del agua, retire las hojas del centro de las alcachofas dejándoles el corazón hasta formar canastillas. Haga una salsa con la leche, la harina, la mantequilla, la sal y la pimienta, cocinando todo a fuego medio y revolviendo para que no se formen grumos. Cuando espese, agregue los hongos cocinados y picados, una cucharada de queso parmesano y el vino; cocine 5 minutos más y retire del fuego.

Rellene las alcachofas con la salsa, rocíeles el resto del queso parmesano y llévelas al horno hasta que se doren.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacali – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

HONGOS OSTRA A LA GRIEGA

- 1 taza de cebolla finamente picada
- ½ de taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de harina
- ½ Kg. de hongos ostra pequeños
- 3 dientes de ajo triturado
- 1 hoja de laurel
- ¼ de cucharadita de tomillo
- 3 cucharadas de pasta de tomate
- 3 tomates medianos pelados y licuados
- ⅓ de vino blanco
- Sal, pimienta y perejil al gusto

PREPARACIÓN

Freír la cebolla con el ajo machacado el la mantequilla, agregue el aceite de oliva hasta que este transparente la cebolla. Añada la harina poco a poco mezclando bien.

Incorpore los hongos cocinados y picados, el laurel, tomillo, pasta de tomate y el jugo de tomate deje cocinar a fuego lento por unos 10 minutos; sazone con sal y pimienta. Añada el vino y cocine por unos 5 minutos mas.

Para servir espolvoree con el perejil finamente picado y sírvalo acompañado o solo según su preferencia.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacali – Rayocucho

The Fungus Garden

PRODUCCIÓN DE HONGOS COMESTIBLES Y MEDICINALES

ARROZ CON ATÚN

- 1 lata de atún
- 1 taza de cebolla paiteña, cortada en aros
- ½ taza de apio, partido en tiras diagonales
- ½ taza de pimienta, cortado en tiras
- ½ cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 lata de pasta de tomate
- 1 cucharada de salsa de tomate
- 350 gr. de hongos, cortados en laminas pequeñas
- ½ taza de agua
- 6 cucharadas de queso parmesano
- 2 cucharadas de mantequilla
- 3 tazas de arroz previamente preparado

PREPARACIÓN:

Destape las latas de atún, retíreles el aceite y viértalo en una sartén grande y con tapa. Coloque el atún al fuego.

Aparte, ponga al fuego la sartén con el aceite del atún y freír la cebolla, el apio y el pimienta; condimente con el tomillo, la sal, el azúcar y la pimienta. Adicione la pasta de tomate, la salsa de tomate, revuelva y deje hervir, tape la sartén, durante 5 minutos.

En otra olla, cocine los hongos en el agua. Adiciónelos, con el agua en que se cocinaron, a las verduras; añada la mitad del queso parmesano, la mantequilla y último el atún, cocine a fuego lento por cinco minutos más.

Coloque el arroz en la mitad de la fuente en que se va a servir y rodéelo con el atún, esparciendo por encima el queso parmesano restante.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacali – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

The Fungus Garden

PRODUCCIÓN DE HONGOS COMESTIBLES Y MEDICINALES

SALSA DE VINO TINTO CON HONGOS OSTRA

- 2 tazas de agua
- 1 cubo de caldo de gallina
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de harina
- ½ taza de vino tinto
- ½ taza de uvas pasas
- 250 gr. de hongos picados
- 1 cucharada de crema de leche
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Caliente el agua y disuelva el cubo de gallina. En un recipiente aparte batir la mantequilla derretida con el harina sin que se formen grumos. Poner al fuego medio, poco a poco incorpore el caldo de gallina revolviendo constantemente. Añada el vino tinto, las uvas pasas, los hongos cocinados y picados, la crema de leche, sal y pimienta. Cocine a fuego lento por unos 10 minutos mas. Esta salsa se recomienda para acompañar carnes rojas.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacali – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

The Fungus Garden

PRODUCCIÓN DE HONGOS COMESTIBLES Y MEDICINALES

CHULETAS CON SALSA DE HONGOS

- 6 chuletas de cerdo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 tajadas de tocineta, picada en cuadritos
- Sal y pimienta al gusto

Para la salsa:

- ½ Kg. de hongos, partidos en láminas pequeñas
- 1/8 cucharadita de pprika
- ¼ de taza de agua
- 2 cucharadas de harina de trigo
- ¾ taza de crema de leche
- ¼ taza de jerez
- ½ taza de queso parmesano, rallado

PREPARACIÓN:

Adobe las chuletas con sal y pimienta y déjelas reposar durante un par de horas para que tomen sabor. En un sartén, derrita la mantequilla, déjela calentar bien, adicione la tocineta y fría con las chuletas, hasta que se doren. Retírelas de la sartén.

Prepare la salsa utilizando la misma grasa en que doró las chuletas para freír los hongos cocinados y picados, sazonndolos con la pprika. Añada el agua, tape la sartén y cocine, a fuego lento, durante 10 minutos. Adicione la harina, revolviendo hasta que la salsa espese un poco, añada la crema de leche, el jerez, revuelva bien y baje el fuego.

En una refractaria coloque las chuletas, báñelas con la salsa, esprzalas por encima el queso parmesano y hornéelas a 350°, hasta que queden doradas y se gratine el queso.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacali – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

The Fungus Garden

PRODUCCIÓN DE HONGOS COMESTIBLES Y MEDICINALES

HONGOS OSTRA AL AJILLO

- ½ Kg. de hongos ostras frescos
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharadita de mantequilla
- 1 cucharadita de perejil picado
- ½ cucharada de queso crema
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

Colocar la mantequilla en una sartén junto con el ajo finamente picado o machacado, sofreír hasta que el ajo se dore, en este momento colocar los hongos picados en cuadritos y añadir la sal, tapar la sartén y cocinar unos 5 minutos. Incorpore el perejil y el queso crema, cocinar unos 3 minutos y está listo. Servir con galletas o pan tostado.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacali – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

RAGOUT DE POLLO

5 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas de harina de trigo
1 cebolla paiteña, picada
1 taza de leche
1 frasco mediano de espárragos
1 taza del caldo en que se cocinó el pollo
1 taza de crema de leche
350 gr. de hongos frescos, picados
1 pimiento, partido en tiras delgadas
2 tazas de pollo sudado, partido en pedazos
2 yemas batidas
Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

Poner al fuego 3 cucharadas de mantequilla, añada la harina y la cebolla picada y deje cocinar durante 3 minutos revolviendo constantemente. Luego, agregue la leche, el agua en que están conservados los espárragos y la mitad de ellos, el caldo de pollo, la sal, la pimienta y la crema de leche, deje espesar la salsa a fuego medio.

Aparte, sofría los hongos previamente cocinados y picados en dos cucharadas de mantequilla con el pimiento, la sal y la pimienta. Mezcle con el pollo la salsa y los hongos, por último agregue las yemas batidas y cocine a fuego lento, con la olla tapada, por 10 minutos.

Decore el plato con el resto de espárragos y sirva.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacalí – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

HONGOS MIL COLORES

½ Kg. de hongos frescos o 50 gr. de secos
2 pimientos uno rojo y otro verde, cortado en tiras largas
1 cebolla paiteña mediana, cortada en tiras
1 tomate cortado en cuadritos
1 zanahoria cocida y cortada en cubos
1 taza de arvejas cocidas
1 cucharada de jugo de limón
1 tallo de apio cortado en tiras largas
2 cucharadas de mantequilla
2 hojas de laurel
½ de caldo
4 tazas de agua
Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

Pique los hongos remojados en pedazos pequeños, ponga a cocinar en 4 tazas de agua con 2 hojas de laurel, sal y pimienta; cuando estén un poco suaves retírelos del fuego y escúrralos.

Ponga un recipiente al fuego con la mantequilla, agregue la cebolla, el apio y los pimientos, adicione el caldo y el tomate; cuando se haya formado una salsa espesa, adicione las arvejas y la cucharada de limón. Sazone con sal y pimienta.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres

CREMA DE HONGOS

250 gr. de hongos frescos o 25 gr. de hongos secos
2 libras de papas
1 taza de leche
1 cebolla blanca
2 dientes de ajo
2 litros de caldo de carne
sal, pimienta y nuez moscada al gusto

PREPARACIÓN:

Poner a cocinar las papas en el caldo de carne y condimentar, sofría la cebolla y el ajo con un poco de color, agregue a la cocción de las papas. Cuando las papas estén lo suficientemente suaves, agregar los hongos cocinados y picados. Dejar que se cocine unos 10 minutos, sacar del fuego y licuarlo hasta obtener una crema; volver a poner en la olla y agregar la leche y la nuez moscada, espere que de un hervor y apagar el fuego. Servir con pedacitos de pan o huevo duro en rodajas.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacalí – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

TALLARINES CON POLLO AL GRATÉN

2 tazas de pollo, picado
250 gr. de hongos en tiras
4 cucharadas de mantequilla
½ taza de cebolla paiteña, picada
3 cucharadas de harina de trigo
2 tazas de caldo de gallina
½ taza de queso parmesano, rallado
12 tazas de agua
4 cucharadas de aceite
1 funda de tallarines, sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

Ponga a calentar al horno a 375°. En una olla cocine por 5 minutos los hongos y escúrralos, guarde el líquido. En una sartén mediano derrita a fuego medio la mantequilla y sofría los hongos cocinados y picados con la cebolla hasta que esté transparente. Agregue la harina y mezcle, gradualmente adicione 1 ½ tazas de caldo de gallina, la crema y el líquido de los hongos.

Cocine revolviendo constantemente hasta que la salsa espese. Retire, sazone con sal y pimienta (añada el caldo de gallina restante, si la salsa está muy espesa) y ¼ taza de queso. Mezcle bien.

Entretanto en una olla amplia coloque el agua con la sal y el aceite. Haga hervir, agregue los tallarines y cocine, retírelos y escurra. En un molde que pueda llevar al horno y luego a la mesa mezcle los tallarines con el pollo. Bañe con la salsa y mezcle ligeramente, rocíe con el queso restante y lleve al horno hasta que la mezcla haga burbujas y se haya formado una costra dorada. Sirva inmediatamente.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacalí – Rayocucho

The Fungus Garden

PRODUCCIÓN DE HONGOS COMESTIBLES Y MEDICINALES

ALCACHOFAS RELLENAS

- 6 alcachofas
- 1 taza de leche
- ½ cucharada de harina de trigo
- 3 cucharadas de mantequilla
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta
- ½ Kg. de hongos picados
- 2 cucharadas de vino blanco
- 3 cucharadas de queso parmesano

PREPARACIÓN:

Retire los tallos y las primeras hojas de las alcachofas; con un cuchillo afilado córtelos un tercio de la parte superior. Coloque en una olla a presión y cocínelas durante 20 minutos con agua suficiente para que las cubra y con la sal.

Sáquelas del agua, retire las hojas del centro de las alcachofas dejándoles el corazón hasta formar canastillas. Haga una salsa con la leche, la harina, la mantequilla, la sal y la pimienta, cocinando todo a fuego medio y revolviendo para que no se formen grumos. Cuando espese, agregue los hongos cocinados y picados, una cucharada de queso parmesano y el vino; cocine 5 minutos más y retire del fuego.

Rellene las alcachofas con la salsa, rocíeles el resto del queso parmesano y llévelas al horno hasta que se doren.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacalí – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com

The Fungus Garden

PRODUCCIÓN DE HONGOS COMESTIBLES Y MEDICINALES

HONGOS OSTRA A LA GRIEGA

- 1 taza de cebolla finamente picada
- ½ de taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de harina
- ½ Kg. de hongos ostra pequeños
- 3 dientes de ajo triturado
- 1 hoja de laurel
- ⅛ de cucharadita de tomillo
- 3 cucharadas de pasta de tomate
- 3 tomates medianos pelados y licuados
- ⅔ de vino blanco
- Sal, pimienta y perejil al gusto

PREPARACIÓN

Freír la cebolla con el ajo machacado el la mantequilla, agregue el aceite de oliva hasta que este transparente la cebolla. Añada la harina poco a poco mezclando bien.

Incorpore los hongos cocinados y picados, el laurel, tomillo, pasta de tomate y el jugo de tomate deje cocinar a fuego lento por unos 10 minutos; sazone con sal y pimienta. Añada el vino y cocine por unos 5 minutos más.

Para servir espolvoree con el perejil finamente picado y sírvalo acompañado o solo según su preferencia.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres

The Fungus Garden

PRODUCCIÓN DE HONGOS COMESTIBLES Y MEDICINALES

SALSA PARA EL PAVO CON HONGOS OSTRA

- 1 Kg. de hongos ostras frescos
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 taza de leche
- ½ sobre de crema de champiñones Maggi
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

Colocar la mantequilla en una sartén junto con el ajo finamente picado o machacado, sofreír hasta que el ajo se dore, incorpore los hongos picados en cuadritos y añadir la sal, tapar la sartén y cocinar unos 5 minutos. En un recipiente aparte disolver la crema de champiñones maggi en la leche, luego coloque esta mezcla en la sartén y cocine unos diez minutos. Servir caliente sobre el pavo.

PEDIDOS AL: 2495006 Celular Porta: 0999659317. Dir: Machala N68-66 y Belisario Torres
VISITAS A LA GRANJA: 0999458644. Dir: 1.5 Km vía Calacalí – Rayocucho
E mail: rviteri@punto.net.ec thefungusgarden@hotmail.com