

Recetas

Fetuchines con hongos



Ingredientes (para 2)

50g Hongos shimeji
100g Hongos eringi
50g Espárragos
15ml Aceite de oliva
30ml Vino blanco
15ml Salsa de soja clara (usukuchi)
Sal al gusto
200ml Leche de soja
300g Fetuchine
10ml Almidón
20ml Agua

Preparación

1. Corte los hongos en trozos pequeños (también puede usar hongos shiitake u otros).
2. Corte los espárragos en forma diagonal.
3. Hierva el fetuchine.
4. Caliente el aceite de oliva en una sartén y fría los hongos y los espárragos. Cuando los vegetales estén cubiertos de aceite agregue el vino blanco, la salsa de soja y sal. Cueza durante un minuto y agregue la leche de soja. Cuando la mezcla hierva agregue el almidón disuelto en agua. Mezcle hasta espesar durante unos 15 segundos.
5. Sirva el fetuchine en un plato y cúbralo con la salsa. Añada pimienta negra al gusto.