

CAPUCCINO

Ingredientes para 4 pax.

20 g setas deshidratadas
ajo en polvo
aceite
caldo pollo

150 g nata líquida
20 g queso de cabra
sal
pimienta

Preparación

Hidratar las setas en una taza de caldo de pollo.
Una vez hidratadas las setas, escurrir. Reservar el líquido.

En una cazuela, fundir el queso de cabra en la nata a fuego suave.
Una vez fundido, salpimentar.
Enfriar.
Una vez fría, montar la mezcla hasta conseguir una espuma.
Reservar.

Asar las setas al grill (secar)
Una vez secas, triturar junto con una pizca de ajo en polvo.

En una batidora, mezclar las setas con el caldo de setas, poco a poco, para emulsionar y conseguir una crema ligera (consistencia de café).

A la hora de servir:

Disponer primero la crema de setas y encima la espuma de queso.
La crema debe estar caliente y la espuma fría.
Espolvorear sumac por encima de la espuma (opcional)

Nota:

El Sumac es una especia muy utilizada en los países árabes (especialmente en las cocinas libanesa e iraní) Tiene un color granate oscuro y su sabor es ligeramente ácido. Una mezcla de yogur y sumac se sirve como salsa de acompañamiento a los kebabs.