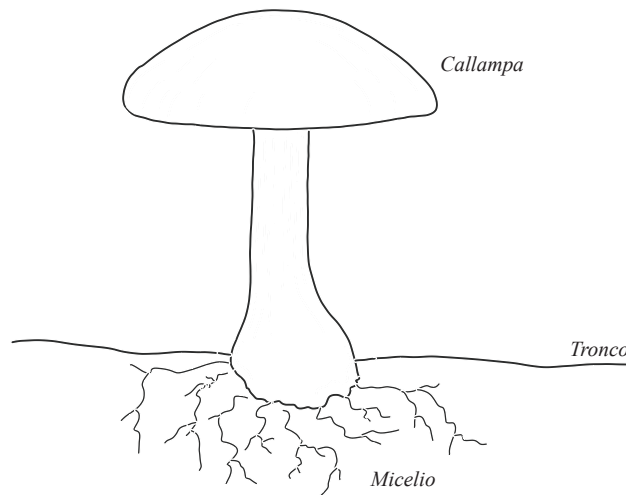


Plato Fúngico  
Martín Jiménez

El mundo Fungi nos entrega una gran variedad de sabores, formas y colores para la cocina, pero ¿Qué sabemos en realidad sobre ellos? Lo que generalmente llamamos hongo lo relacionamos directamente con una callampa, pero la verdad es que la callampa no es más que una simple parte de los hongos (y no de todos). Las callampas son el método de reproducción de los hongos y los hongos de verdad se encuentran bajo superficie en forma de raíces. Estas raíces son conocidas como *micelio*. Si observamos un tronco con un hongo encima, lo que está a la vista es simplemente la callampa, pero lo principal está en el interior de la madera.

El plato fúngico tiene como misión demostrar cómo funcionan los hongos y entender lo que son realmente, por eso es que la masa que envuelve el risotto imita ser un tronco de madera y el plato principal que es el arroz aliñado se encontrará al interior de esta masa envolvente. Adicionalmente estarán las callampas elevándose hacia afuera del tronco, imitando así el proceso natural del mundo Fungi.





Ingredientes:

Queso Parmesano (55 gr)  
Cebolla (1)  
Miel (1 cucharada de té)  
Harina (200 gr)  
Aceite de Oliva(10 ml)  
Cerveza (150 ml)  
Agua (120 ml)  
Aceite (15 ml)  
Sal (1 cucharada)  
Mantequilla (20 g)  
Shiitake (150 gr)  
Arroz redondo (200 gr)  
Caldo de verduras (200ml)

Para la masa: Vertir la miel en un bowl con el agua, mezclar bien. Luego en otro bowl con la harina, agregar el aceite y el agua con miel. Revolver dos minutos y agregar 10 gramos de mantequilla a temperatura ambiente y también agregar 35 gramos de queso parmesano. Revolver hasta conseguir una masa homogénea. Dejar reposar por 1 hora y luego adaptar dentro del molde. Hornear a 180 C° por 15 minutos.

Risotto: Sofreír cebolla con el aceite de oliva, cuando esta tenga aspecto bronceado añadir 100 gr de setas en trozos. Incorporar el arroz y revolver con el aceite por un minuto. Agregar la cerveza y dejar a fuego medio por 4 minutos sin tapa. Luego añadir el caldo y dejar por 9 minutos más a fuego lento con tapa. Sazonar a gusto. Una vez pasado el tiempo, añadir setas restantes y queso parmesano. Servir caliente.

Con la masa lisa y el risotto, ahora solo falta ensamblar el plato. En primer lugar, servir risotto con forma cilíndrica a lo largo del plato, luego desmoldar la masa y poner encima. Es importante ahora colocar hongos en los hoyos de la masa para producir el efecto del “Plato Fúngico”.



Shiitake



Arroz



Mantequilla



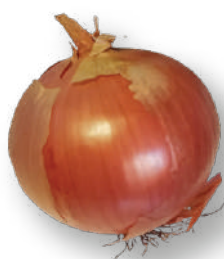
Harina



Cerveza "Patagonia"



Queso Parmesano



Cebolla



Miel



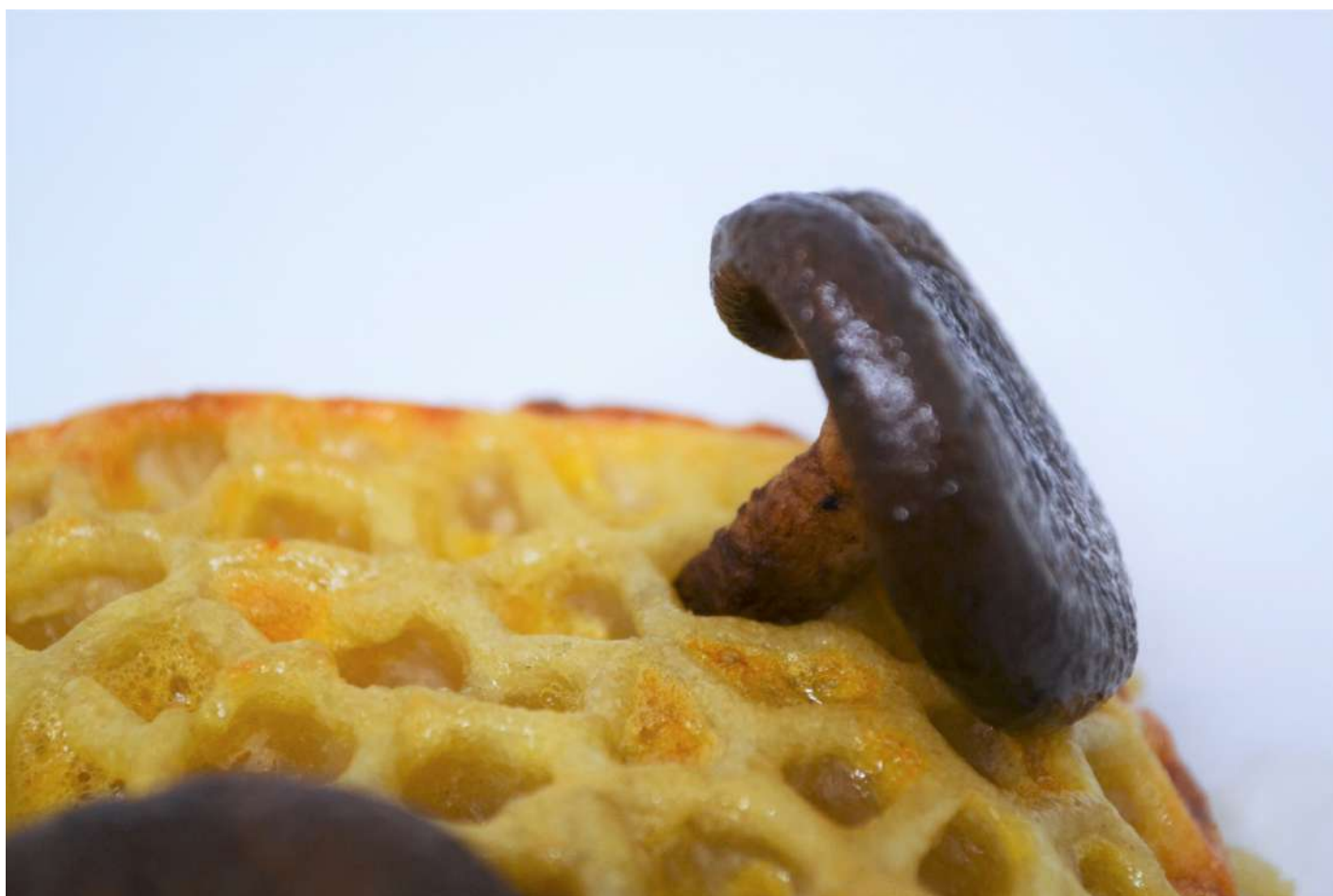
Leche

ingredientes

6



fotografía 1



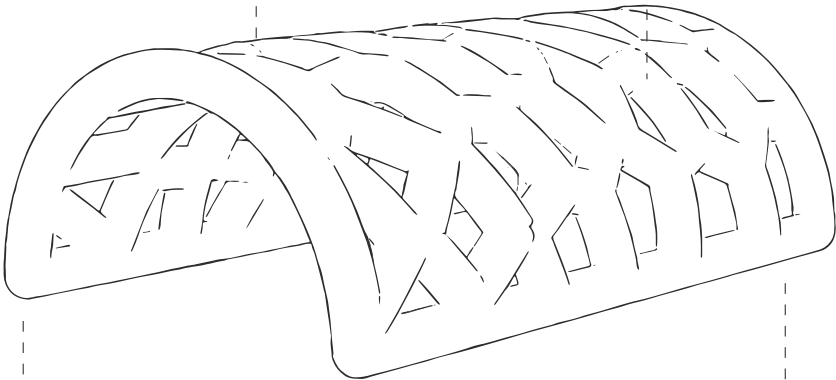
fotografia 2



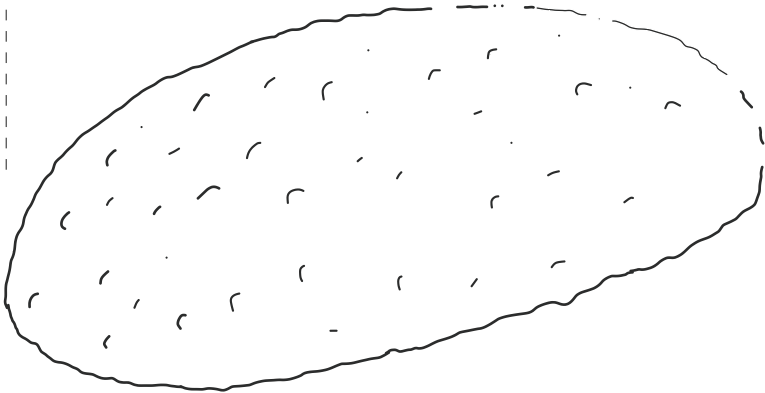
Hongos Shiitake



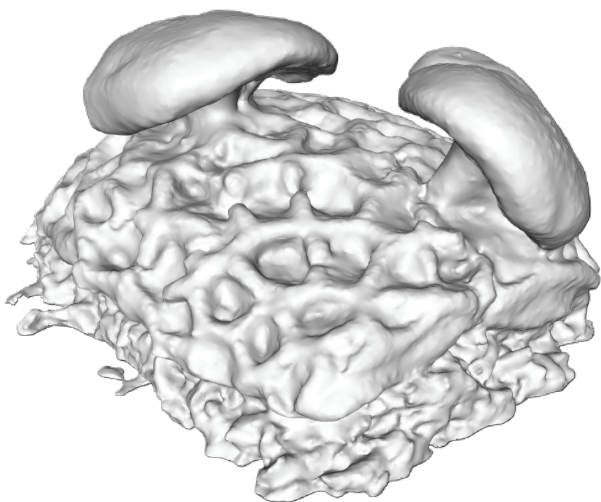
Masa de Parmesano

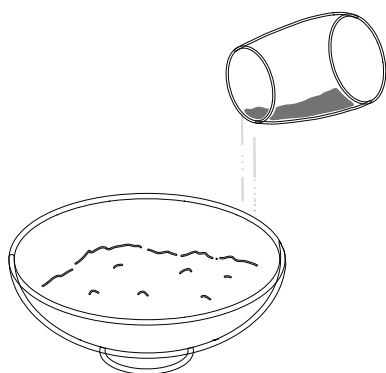


Risotto de setas

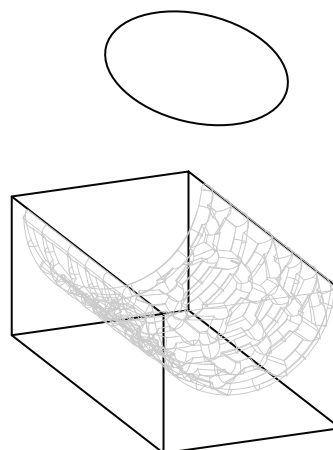


isométrica explotada del plato

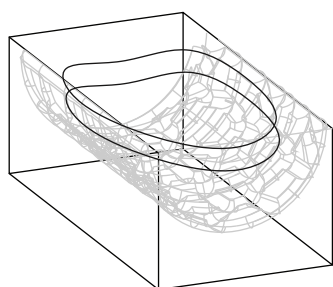




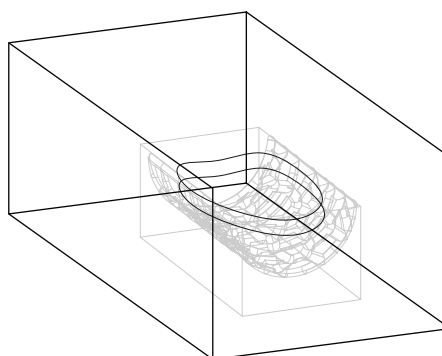
Mezclar todos los ingredientes líquidos con la harina y luego agregar la mantequilla. Revolver hasta obtener una masa homogénea



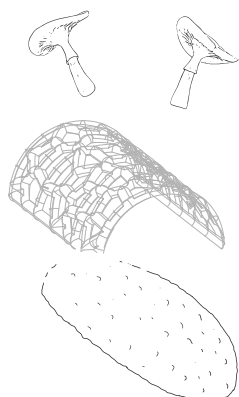
Llevar la masa al molde. Recordar que hay que aceitar el molde antes de incorporarla.



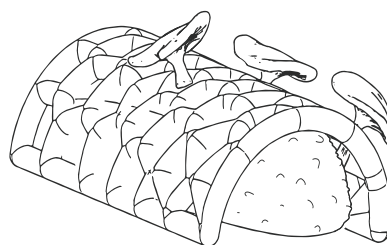
Moldear suavemente la masa dentro del molde hasta que esta quede con la forma del mismo.



Hornear a 180 C° por 15 minutos.



Con la masa lista, servimos en el siguiente orden: risotto, masa y luego setas encima.



Servir en un plato y disfrutar calentito.



12

