

Recetas

Descubre las ventajas de cocinar con nuestra selección de setas congeladas

EXKIMO

© Nathalie Dulex - Fotolia.com

Setas en salsa

Ingredientes: 500 g de setas congeladas EXKIMO, 2 cebollas, 100 g de jamón ahumado, 100 g de mantequilla, 2 cucharadas de harina, 400 ml de caldo de verduras, 4 cucharadas de crema de leche, tomillo, pimienta blanca, laurel, sal.

Elaboración:

Poner las setas, sin descongelar, en una cazuela con un poco de aceite. Cocinar hasta que se evapore el agua que desprenden. Añadir la mantequilla y las cebollas picadas y cocinar durante cinco minutos. Incorporar el jamón y dar unas vueltas. Desleír la harina en el caldo y agregar a la preparación anterior junto con una hoja de laurel. Cocinar durante cinco minutos más sin dejar de remover. Agregar la crema de leche y, finalmente, condimentar con el tomillo, la pimienta y la sal. Servir caliente.



Nuestras
setas
congeladas

EXKIMO

Tel: +34 - 96 261 92 01 e-mail: info@inlet.es www.inlet.es



© Itallapuglia - Fotolia.com

Spaghetti con setas

Ingredientes: 1 diente de ajo, 1 cucharada de aceite de oliva, 500 g de spaghetti, 200 g de panceta ahumada, 500 g de setas congeladas EXKIMO, 200 g de crema de leche, 100 g de queso rallado, 1 cucharada sopera de perejil, 1 cebolla, sal.

Elaboración:

Calentar abundante agua en una cacerola, con el ajo cortado por la mitad, el aceite y la sal para hervir los spaghetti. Cortar la panceta en daditos, saltearla en una sartén hasta que suelten la grasa, añadir las setas (no es necesario descongelarlas previamente) y seguir la cocción hasta que se evapore el agua que suelten.

Agregar la crema de leche, el queso rallado, una buena cucharada de perejil picado y la cebolla picada. Cocinar unos minutos más.

Incorporar los spaghetti cuando estén cocidos en su punto y bien escurridos. Mezclar con cuidado y servir.



© Marzia Giacobbe - Fotolia.com



Risotto de setas

Ingredientes: 400 g de arroz "bomba", 500 g de setas congeladas EXKIMO, 1 vaso de vino blanco seco, 1 cebolla, 4 dientes de ajo, 1 litro de caldo de jamón, 2 cucharadas de perejil picado, 100 g de queso parmesano, pimienta negra, aceite de oliva, mantequilla y sal.

Elaboración:

Pelar y picar la cebolla y el ajo y poner el caldo a calentar. Poner al fuego una cazuela con un poco de mantequilla y un chorrito de aceite de oliva, incorporar la cebolla y los ajos, sofreír unos minutos. Agregar las setas (no es necesario descongelarlas previamente) y seguir la cocción hasta que se evapore el agua que suelten. Salpimentar al gusto.

Incorporar el arroz sin dejar de remover durante dos minutos. Agregar el vino y seguir removiendo hasta que sea absorbido. Reducir el fuego e ir añadiendo el caldo caliente vaso a vaso, sin dejar de remover. Después de 20 minutos, añadir el queso parmesano rallado y el perejil picado, mezclar bien y servir enseguida.

© superfood - Fotolia.com