

**Vichyssoise con 5 Especies Chinas
y Setas Shimeji. Mi tributo a
@MessinaRest.**



Vichyssoise

con 5 Especies Chinas y Setas Shimeji

Quienes me conocéis de verdad sabéis que poseo una timidez casi enfermiza de modo que, si no tengo un buen argumento o razón que me den pie a iniciar conversación con aquellos a los que admiro, soy capaz de marcharme a casa con mil preguntas en el tintero y la sensación de haber desaprovechado

oportunidades únicas de aprender.

Pero el chef argentino me lo puso fácil. Era la inauguración del Carmen de Isabela en Granada y nada menos que 25 cocineros miembros de [Gastroarte](#) estaban allí emplatando frente a mí. No podía desaprovechar la ocasión.

Sobre un fondo de licuado de remolacha asada, las quisquillas de Motril, mi pueblo, remataban un platazo de lujo que de manera milagrosa provocaban el acercamiento. -«Esta es la mía pensé» y con la excusa de ser del mismo lugar que aquellas gambas me armé de valor y arrimé mi silla para escuchar al creador de aquel delicioso manjar: Mauricio Giovanini.

-«A su restaurante será mi próxima visita» decidí; y durante la espera, mientras en Marbella se entregaban los astros culinarios para el año 2015, descubrí que él era un firme candidato a la estrella Michelin y que además el señor Giovanini tenía a su lado a una sumiller excepcional recomendada por conocidos gourmets y críticos gastronómicos.

No hubo suerte con la prestigiosa guía francesa pero para mí, por fin llegó el día.

Nada más traspasar las puertas de [Messina](#), el céntrico local de la ciudad marbellí donde despliegan sus artes culinarias, supe que mi corazonada era cierta y que aquel ángel encargado de la sala y el vino, esposa de Mauri, no podía ser sino el motivo de inspiración de aquella cocina nacida con intención de rendir tributo al amor de sus abuelos crecidos en la Córdoba argentina pero con alma italiana.

Conocéis a Laura Esquivel? si, la de «Como agua para chocolate», pues ir a Messina es como abrir ese libro y redescubrir que los fogones son sentimiento y emoción puros.

A mitad del menú tenía ganas de gritar y abrazar a todo el mundo porque...no se puede gozar tanto sentado en una mesa.

No soy capaz de decidir cual de sus platos me gustó más aunque confieso que con el primero de sus aperitivos ya estaba entregada.

Yuca y cremas de diferentes tubérculos acompañados de unas diminutas y desconocidas setas chinas, fueron el punto de partida de una experiencia gastronómica a la que volveré cada vez que la vida me lo permita.

Siguen a la espera de su primera estrella que estoy segura llegará este año y entonces será quizás más difícil reservar mesa en tan excepcional restaurante.

Me declaro fan «Number One» de ellos, así que cuando vi en el super las setas shimeji de las que tanto disfruté en aquel appetizer, no me quedó más remedio que preparar un plato con ellas y hacer mi pequeño homenaje a uno de los cocineros que, a quienes amamos la cocina, nos arrastra a lo profundo de la belleza y el gusto.

Gracias Mauricio, gracias Pia. A vosotros va dedicado este post con todo mi cariño y agradecimiento.

Una Vichyssoise con un toque oriental ha servido para introducir esas deliciosas setitas que no debéis dejar de probar y de la que aquí os dejo la receta.

Espero que os guste.

Besos.

Lourdes



Vichyssoise

con 5 Especies Chinas y Setas Shimeji

Ingredientes

para 4 Personas

- 6 Puerros grandes (solo la parte blanca).
- 1 Patata Grande cortada en dados.
- 1/2 Cebolleta (o una pequeña).
- 30 gr. de Mantequilla.
- 2 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- 1 Litro de Caldo de Verduras.
- 1 Cucharadita de Sal.
- Una Pizca de 5 Especies Chinas.
- 150 gr. de Leche Evaporada.
- 130 gr. de Setas Shimeji.
- 1 Cucharada de Salsa Tamari (o soja).
- Una Pizca de Pimienta Blanca Molida.
- Una Cucharadita de Cebollino fresco Picado.

Material Necesario

- Cacerolas Medianas.
- Sartén.

- Batidora tipo Minipimer.

- Colador Grande.





Paso a Paso

Para preparar este plato podríamos utilizar la thermomix y ahorrar algo de tiempo y trabajo con solo seguir los pasos del libro y añadir los ingredientes extra, pero como sé que sois muchos los que aún no tenéis el aparatejo, esta receta está explicada para que cualquiera pueda elaborarla.

Las Setas Shimeji

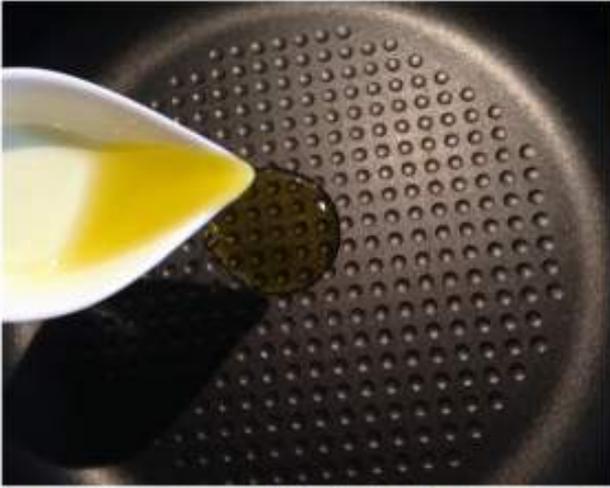
Comenzamos con las setas y para prepararlas necesitaremos además de las shimeji, media cucharada del aceite, la pimienta blanca y la salsa tamari: la sartén.



Las setas se encuentran como un racimo y tendrás que cortarles la base (en la que tienen un poco de tierra) y ya las tendrás listas para cocinarlas.



Pon el aceite en la sartén a fuego fuerte y echa las setas. Añádeles la pimienta y la salsa tamari y saltéalas hasta que estén doraditas. Basta con un par de minutos. Retíralas del fuego y reserva.



La Vichyssoise

Para nuestra sopa vichyssoise necesitarás además del par de cacerolas medianas, la minipimer y el colador: los puerros, la patata, la cebolleta, el caldo, la mantequilla, la sal, las 5 especias chinas, la leche evaporada, el resto del aceite y el cebollino.



Comenzamos troceando la cebolleta y los puerros como se ve en la foto.



Ponemos la

mantequilla a fuego medio en una de las cacerolas y añadimos el aceite. Cuando la mantequilla se haya derretido completamente echamos la cebolleta y el puerro, a los que añadiremos la sal y los cocinamos, removiendo de vez en cuando durante unos 10 minutos, hasta que la cebolleta empiece a transparentar. Será el momento de incorporar la patata y cocinarla durante un par de minutos removiendo de vez en cuando también.



Añad

imos el caldo y removemos subiendo la temperatura del fuego un poco (del 5 al 7) hasta que el caldo empiece a hervir. Volvemos a bajar el fuego a temperatura media semitapamos la cacerola y cocinamos durante 30 minutos moviendo de vez en cuando. Comprobamos que las patatas estén tiernas y será el momento de apagar el fuego, añadir la leche evaporada, las 5 especias chinas y triturar con la minipimer hasta tener una crema muy fina.



mos ahora la segunda cacerola y el colador y pasamos nuestra sopa por el mismo, con ayuda de una cuchara para conseguir que quede mucho más fina.



Montaje

Y ya podemos servir nuestra crema a la que añadiremos ahora las setas y el cebollino.

Queda ideal en tazones de loza chinos y la ventaja de esta sopa es que está rica caliente, templada o incluso fría.

Reservamos tres o cuatro setitas por ración y el resto lo repartimos entre los cuatro tazones.

Añadimos la sopa llenando los tazones casi hasta arriba, espolvoreamos un poco de cebollino picado sobre ella, rematamos con las setas reservadas y servimos.



ctacular!!!!



Y ahora unas fotos de Messina, Mauricio y sus deliciosos platos.









