

Francesa / Americana

Sopas y Guisos

Crema de Champiñones

Asados y Tomillo

Prep: 20m

Cocción: 35m

Total: 55m

6 porciones



Ref. visual: Brian Lagerstrom

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

1

Asar los Champiñones

20 min

Mezcla los champiñones cremini (1.5 lbs) y shiitake (0.5 lb) con el aceite de oliva (2 cucharadas), 1 cucharadita de sal kosher y 0.5 cucharadita de pimienta negra en la bandeja. Hornea a 425°F (220°C) durante 20 minutos hasta que estén dorados y caramelizados; reserva un puñado de láminas de hongos asados para decorar los tazones en el Paso 4.

✓ Control: Hongos dorados con olor profundo a bosque y láminas reservadas.

2

Sofrito de Chalotas, Roux y Vino

10 min

En la olla derrite la mantequilla sin sal (3 cucharadas) y sofríe las chalotas o cebolla amarilla (3 unidades) con el tomillo fresco (1 cucharada) por 5 minutos. Añade el ajo picado (4 dientes) y la harina de trigo (2 cucharadas) por 1 minuto, y desglasa con el vino blanco seco (0.5 taza) y la salsa de soja (1 cucharada) hasta reducir a la mitad.

✓ Control: Vino reducido a la mitad con base de chalota y umami.

3

Cocinar con Caldo

20 min

Agrega el resto de los hongos asados y el caldo de pollo o verduras (4 tazas). Cocina a fuego lento 20 minutos para que los sabores se fundan.

✓ Control: Caldo dorado y fragante.

4

Triturar, Encremar y Decorar

5 min

Tritura con la licuadora de inmersión hasta obtener una textura suave. Añade la crema espesa (0.75 taza), el resto de la sal kosher (0.5 cucharadita) y pimienta negra (0.5 cucharadita), calienta a ≥165°F (74°C) y sirve coronando cada plato con las láminas de hongos asados reservadas.

✓ Control: Crema sedosa y reconfortante coronada con hongos dorados.

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [14]

- ☐ 1.5 lbs Champiñones cremini o portobello en cuartos
- ☐ 0.5 lb Champiñones shiitake sin tallo y fileteados
- ☐ 3 cucharadas Mantequilla sin sal
- ☐ 2 cucharadas Aceite de oliva virgen extra o aceite neutro
- ☐ 3 unidades Chalotas o cebolla amarilla finamente picadas
- ☐ 4 dientes Dientes de ajo frescos picados
- ☐ 2 cucharadas Harina de trigo todo uso (para dar cuerpo)
- ☐ 1 cucharada Salsa de soja (para profundidad umami)
- ☐ 0.5 taza Vino blanco seco (Sauvignon Blanc o Pinot Grigio)
- ☐ 4 tazas Caldo de pollo o verduras de alta calidad
- ☐ 0.75 taza Crema espesa para batir
- ☐ 1 cucharada Hojas de tomillo fresco picadas
- ☐ 1.5 cucharaditas Sal kosher
- ☐ 1 cucharadita Pimienta negra recién molida

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Champiñones Cremini y Shiitake: Organic Cremini & Shiitake Mushrooms

Los shiitake aportan un golpe masivo de ácido glutámico natural (umami). • 📍 Pasillo de verduras.

Vino Blanco Seco: Sauvignon Blanc

Acidez viva que corta la pesadez de los hongos y la mantequilla. • 📍 Vinos.

🛡️ **SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: ≥165°F (74°C) TEMPERATURA INTERNA DE COCCIÓN Y SERVICIO SEGURO (MANTENER CALIENTE A ≥140°F / 60°C)**

Seguridad Alimentaria USDA/FDA: Cocina los ingredientes a una temperatura interna mínima de 165°F (74°C) para garantizar la inocuidad microbiológica. Mantén los alimentos calientes a ≥140°F (60°C) hasta el momento de servir y refrigera las porciones sobrantes a ≤40°F (4°C) en un plazo máximo de 2 horas.

👁️ **SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:**

Crema sedosa color café con leche, con aroma intenso a hongos silvestres tostados y textura envolvente.

🔍 **POR QUÉ FUNCIONA:**

Asar los Hongos Antes de Cocinar: Asar los champiñones al horno evapora su 90% de agua antes de saltearlos, multiplicando exponencialmente su sabor umami por reacción de Maillard.

⚠️ **EVITA ESTE ERROR:**

La sopa quedó aguada y desabrida: Siempre prueba los hongos en bandeja de horno a 425°F hasta que doren antes de licuar.