

Setas a la Stroganoff

40 g de seta deshidratadas: ostras, porcini, cantarela (*cantharellus cibarius*) o setas de shiitake
300 g de setas de campo frescas cortadas en trozos muy finos.
2 cebollas
50g de mantequilla
150 ml. de vino negro

300 ml. de nata para cocinar
3 cucharaditas de paprika
1 cucharada de salsa de soja
1/4 de cucharadita de nuez moscada
1/2 cucharada de canela molida
Estragón y sal y pimienta

- 1.** Limpia las setas y rehidrátalas en agua caliente durante unos 30 minutos.
- 2.** Funde la mantequilla en una sartén y añade las cebollas, cociéndolas a fuego lento hasta que queden pochadas.
- 3.** Escurre las setas rehidratadas, reservando 300 ml. del líquido que hayas obtenido al rehidratarlas. Echa las setas frescas y las rehidratadas en la misma sartén. Déjalo a fuego bajo durante unos 10 minutos cubriéndolos con una tapa.
- 4.** Finalmente, añade el vino negro, el cado resultante de rehidratar las setas, la paprika, la salsa de soja, la canela, la sal y la pimienta al gusto. Mézclalo todo y destápalo dejándolo cocer a fuego bajo hasta que se evapore el exceso de agua.
- 5.** Cuando la mezcla se haya reducido a la mitad, sácala del fuego y añade la nata sin dejar de remover.
- 6.** Puedes servir la salsa con arroz y adornar el plato con el estragón cortado en trozos muy finos.