



Tabulé de hongos salvajes, ajo negro y berenjena bebé



Chef André Chiang (Singapur)

Porciones: 4

Ingredientes:

(Los hongos mencionados en la lista son meras sugerencias, usted puede utilizar cualquier hongo disponible en la temporada)

- 1 seta ostra
- 1 seta hon shimeji
- 1 seta morel seca
- 1 hongo chanterelle
- 1 seta trompeta negra seca
- ¼ taza de bulgur
- ¼ de taza de quinua blanca
- ¼ taza de quinua roja
- ¼ de taza de cebollino (ciboulette)
- 1 cda sopera de aceite de trufas (opcional)
- ¼ de taza de chalotes banana
- 1 cebolla pequeña
- 1 diente de ajo negro
- 4 berenjenas bebé
- 3 láminas de jamón jabugo (opcionalmente se puede utilizar jamón ibérico)
- 1 cda de alioli

Preparación:

- Pele las berenjenas. Cocínelas a baño María con las rebanadas de jamón durante 25 minutos, hasta que estén completamente cocidas y blandas.
- Rehogue todos los champiñones que encuentre disponibles en la temporada hasta que estén ligeramente caramelizados.
- Pique la cebolla, los chalotes y un poco del ajo, y añádalos.
- Cuele y pique finamente las setas ya rehogadas.
- Lave y hierva suavemente la quinua y el bulgur. Mezcle las setas con los granos.
- Sazone con sal, pimienta y, opcionalmente, con unas gotas de aceite de trufa o trufas frescas.
- Triture el ajo negro y transfórmelo en un puré, páselo a través de un tamiz, y suavícelo con una cucharada de alioli.
- Para servir, decore la base del plato con una cucharada de pasta de ajo, luego sitúe la berenjena levemente por encima de la pasta, acompañada de la mezcla de setas y granos. Pique el cebollino con unas tijeras y déjelo caer en la mezcla de setas y granos.



Consejo:

el alioli es muy fácil de preparar en casa. Para ello machaque dos dientes de ajo con un mortero, añada una pizca de sal y una cucharada de limón o vinagre, y comience a verter lentamente un cuarto de litro de aceite de oliva, gota a gota al principio, mientras revuelve. Opcionalmente en la preparación de la salsa puede añadir huevos: un huevo por diente de ajo.