

EL SABOR DE LOS HONGOS



GRUPO DE BIOTECNOLOGÍA DE HONGOS COMESTIBLES
Y MEDICINALES DEL **CERZOSAGONICET**
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR
Y MIGUEL BUFFO

Prólogo

Este libro pretende integrar ese estante de su cocina que Ud. dedica a sus recetarios favoritos.

Nuestro interés es presentarle una oferta de recetas que demuestra la versatilidad de los hongos para componer platos, postres y bebidas, no sólo exquisitos sino también nutritivos y de una manera fácil de elaborar. Ellas provienen del recetario mundial y fueron seleccionadas acorde a nuestro paladar y a las posibilidades de obtener los ingredientes. Asimismo, hemos querido que Ud. conozca no sólo la manera de cocinar los hongos sino también sus atributos beneficiosos para la salud, así como la mejor forma de preservarlos hasta el momento de su uso.

Los autores



Palabras del chef

Ha sido un honor para mí participar en la creación de este libro, y realmente gratificante tanto desde el punto de vista profesional como humano; así lo he sentido después de conocer al Dr Néstor Curvetto y su equipo y a su compromiso y empeño para materializar esta obra. Fue para mí una experiencia enriquecedora el poder descubrir en los hongos un ingrediente sumamente noble con un sin fin de posibilidades de uso, empleando diferentes técnicas de cocción a las cuales respondieron de manera extraordinaria y sin perder sus particulares características organolépticas..... y el resultado.....una combinación compatible y equilibrada con el resto de los ingredientes.

Como profesional de la gastronomía siento haber descubierto en los hongos cultivados un increíble ingrediente con multiplicidad de usos y por ello no dudo en recomendarlos. Actualmente los encontramos en cualquier verdulería y época del año, gracias a muchos emprendedores que hoy con una producción diversificada de hongos ponen al alcance del consumidor un alimento versátil y de excelentes calidades nutricionales.

Por lo tanto..... mi consejo es: Usen este libro y el resultado será una reconfortante experiencia sensorial, pero no se olviden de probar y probar porque les permitirá abrir las puertas de su creatividad... y llegará el momento en que usted y su cocina, se fundan con los ingredientes descubriendo con satisfacción que el resultado es el deseado.

Miguel Buffo

El Sabor de los Hongos

contenidos

01. Presentación
02. Prólogo
03. Agradecimientos
04. Introducción
05. Sobre los hongos
06. Algunas recomendaciones
07. Entradas y ensaladas
08. Salsas, cremas y aderezos
09. Pizzas
10. Platos
11. Platos vegetarianos
12. Preparaciones dulces, bebidas y tisanas
13. Panificación