

ESPAGUETIS CON OREJA DE JUDAS

Ingredientes para 2 personas:

½ pimiento italiano, ½ cebolleta nueva, 100 g de brotes de soja en conserva, una docena de Auricularia auricula-judae, una porción de boletos (el equivalente de 2 cucharadas), ½ pechuga de pollo, espaguetis, aceite de oliva suave, una guindilla, salsa de soja, sal, pimienta (popurrí de pimientas en grano).

He utilizado ejemplares de oreja de judas deshidratados. Para rehidratar las setas, basta con tenerlas en un recipiente con agua durante unas 2 horas. Es increíble cómo aumentan de volumen y recuperan su juventud perdida: quedan como recién recolectadas.



Picamos el pimiento y la cebolleta en juliana y escurrimos la soja.



Echamos un chorro abundante de aceite de oliva suave en una sartén o un wok. Éste último sería más apropiado. Vamos a utilizar el mismo aceite para ir sucesivamente salteando cada uno de los ingredientes.

En primer lugar, freímos el pimiento a fuego alegre durante dos minutos. Lo escurrimos y lo reservamos.

A continuación, utilizando la misma sartén, salteamos la cebolleta durante 1 minuto. La retiramos y la reservamos.

Procederemos entonces con la soja. Una vez pasada por la sartén durante un minuto, la recogemos con la espumadera y la reservamos.

Cocemos la auricula-judae, durante un par de minutos en un fondo de agua, las escurrimos y las reservamos. No conviene echar mucha agua, pues vamos a conservar el agua de cocción para reutilizarla.



Cortamos la pechuga de pollo en tiras finas, salamos y le echamos una generosa cantidad de pimienta molida. La pasamos por la sartén hasta que dore.

Preparamos el agua de cocción de la pasta con un chorro de soja líquida, sal y los boletus cortados en finos dados. Cocemos la pasta durante unos 8 minutos. A continuación, la escurrimos y la reservamos.

Rehogamos durante tres minutos las orejas de judas, a las que añadiremos una guindilla picada muy fina, revolviendo continuamente. Cuidadín, cuidadín... que pueden hincharse como buñuelos y saltar...



Ya podemos añadir la pasta. Revolviendo de nuevo durante unos tres minutos. Añadimos a continuación medio vaso del agua de cocción de las setas, sin parar de revolver.

Finalmente, añadimos el resto de ingredientes, subimos el fuego y revolvemos hasta que se mezcle y caliente, consumiéndose prácticamente la totalidad del caldo.



Notas:



Lógicamente, uno va adaptando la receta en función de los ingredientes de los que dispone y del gusto y la imaginación de cada cual. He utilizado medio puñado de Boletus edulis pasados por la sartén y congelados. El popurrí de pimientas es una mezcla de pimientas negra, blanca, verde y rosa, en grano. La única sal que lleva es la que se añade en el agua de cocción de los espaguetis y con la que se adereza la carne, por lo que se debe tener en cuenta a la hora de sazonar.