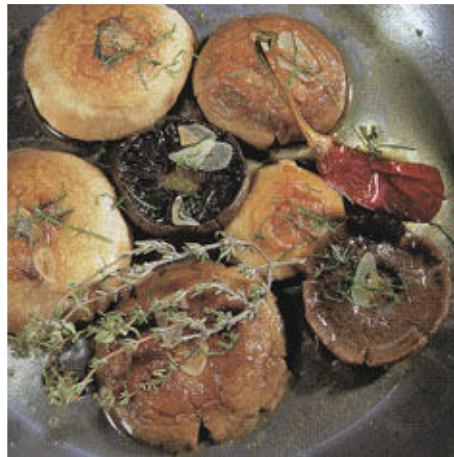


Receta de **Champiñones al ajillo**  
como hacen en Logroño de José  
Andrés

Página 66



Fotografía: Peter Cassidy

**Champiñones al ajillo**  
como hacen en Logroño

---

En una ocasión visite el corazón de la región vinícola de La Rioja con mis buenos amigos Almudena Llaguno y Steve Metzger, pareja pionera en la importación de vinos españoles a Estados Unidos. Me llevaron a un bar en el centro de la ciudad de Logroño donde los cocineros solo preparaban un plato en su cocina abierta: champiñones al ajillo, servidos en una pequeña brocheta. Los clientes solo tienen que tomar dos decisiones: cuántos champiñones quieren en la brocheta y si quieren vino tinto o blanco. ¡Que dura es la vida en La Rioja!

### INGREDIENTES

#### Para 4 personas:

1/2	Taza de aceite de oliva virgen extra
1/2 kg	De champiñones de botón, limpios
5	Dientes de ajo, pelados y cortados en láminas finas
1	Ramita de tomillo fresco
1/4	De taza de jerez
	Sal al gusto
	Pimienta blanca al gusto
1	Cucharada de perejil picado

Calienta seis cucharadas del aceite de oliva en una sartén a fuego medio. Añade 105 champiñones y dóralos por un lado (1 minuto); después, sacude la sartén para dar la vuelta a 105 champiñones y dóralos por el otro lado durante un minuto.

Repite esta operación dos o tres veces hasta que los champiñones estén dorados por todas partes. Soltarán algo de agua, pero no te preocupes: si la sartén está lo suficientemente caliente, el agua se evaporará.

Si la sartén se queda sin aceite, echa las dos cucharadas restantes de aceite de oliva. Añade el ajo y el tomillo y remuévelo con una cuchara de madera hasta que el ajo quede ligeramente dorado (unos 30 segundos).

Procura que no se queme.

Vierte el jerez y cocínalo hasta que se evapore casi completamente (1 minuto). Llegados a este punto, la sartén contendrá una salsita marrón formada por el jerez reducido y el caldo de los champiñones. Sazónalo con sal y pimienta al gusto, espolvoréalo con el perejil y sírvelo inmediatamente en la propia sartén.

**Receta de Champiñones al ajillo  
como hacen en Logroño de José  
Andrés**