



Restaurante Fuku

Es una de las grandes novedades madrileñas. Un restaurante japonés, perteneciente a los creadores de Ayala Japón, que ofrece una atractiva mezcla de recetas niponas, tanto de las tradicionales como más innovadoras. Con una bonita decoración en tonos dorados y un ambiente reposado, Yoshie Osanay, experto *sushiman*, plantea recetas de factura impecable entre las que no falta alguna que incorpora las setas enoki, ahora tan de moda. Excelente relación calidad-precio y sobresaliente carta de sakes.

Dirección: Marqués de Villamejor, 8 (semiesq. Serrano, 51), Madrid. Tel.: 917 816 316.

Setas enoki

Son las setas de moda. Conocidas también por el nombre de enokitake, en cualquier caso se trata de la especie *Flammulina velutipes*, que crece en los troncos de los árboles de hoja caduca. Son de color marfil, tallo largo y diminuto sombrero. Son jugosas y poseen una increíble textura crujiente. Están perfectos en ensalada, sopas o guisos. Además de en la cocina japonesa, se utiliza también mucho en la coreana y china.

Rollitos de solomillo rellenos de setas enoki con salsa teriyaki

Ingredientes (para cuatro personas)
300 g. de solomillo de ternera
200 g. de setas enoki
Vino dulce, salsa de soja, sal, sake.
Para la salsa Teriyaki: salsa de soja, mirin (vino dulce japonés), agua, azúcar, fécula de patata.

Elaboración:
El solomillo de ternera ha de semicongelarse previamente para poder cortarlo en láminas muy finas, como si se tratase de un carpaccio. Hacer cuatro filetes por persona. Por otra parte, se calienta un wok o una sartén con un poquito de aceite, se añaden los setas y se saltean un poco. A continuación, se le añade un chorrito de salsa de soja y otro de vino dulce y se sala. Para elaborar la salsa teriyaki se ponen partes iguales de salsa de soja, mirin y agua, y se les añade una cucharada de azúcar. Se vierte en un cazo y se lleva a ebullición. Cuando hierva, se añade una cucharada de fécula de patata para conseguir que espese la salsa. Se hacen rollitos poniendo sobre cada filete de solomillo unas setas enoki y enrollándolo.

