

MICOGASTRONOMÍA I (2010 – 2013)

www.cestadesetas.com



PROLOGO



Autor:
Paco Sánchez

Colaboradores:
Adrián Hereza y Raúl Mairal

Recetas:
Raúl Mairal
Adrián Hereza
Joaquín
Paco Sánchez

Fotografías:
Antonio Palazón
Adrián Hereza
Paco Sánchez

Diseño:
<http://primiciaestudioweb.es>

Esta es una pequeña recopilación de recetas de la sección “Micogastronomía” del foro de la web de micología www.cestadesetas.com.

Como su nombre indica es la parte de la gastronomía en la que alguno de sus ingredientes son las setas. Se trata de disfrutar de una faceta más de este maravilloso mundo, su degustación. Y así desde “el placer”, colaborar con la conservación del reino de los hongos y de las especies que lo rodean, y el respeto de su entorno natural.

Gracias a todos los que comparten sus experiencias en el foro, como a aquellos que lo hacen en el resto de internet o en cualquier otro medio, en donde están basadas muchas de las recetas. Gracias a expertos como Francisco Serrano Ezquerro, por compartir sus conocimientos y fomentar la admiración y el respeto por la Micología y la Naturaleza. Así como a su mujer, Merche, por compartir sus dotes gastronómicas.

Con la idea de que este sea el principio de un proyecto mayor, gracias.

01- Revuelto de los césares
02- Ensalada gourmet de oronjas

11- Tostada de boletus y cebolla dulce
12- Risotto con boletus edulis
13- Huevo gourmet
14- Boletus con almejas
15- Timbal de confit de pato y boletus
16- Palmoniza de Bisimbre con mahonesa de boletus
17- Paella de arroz a la milanese con boletus

21- Sopa de cebolla y bujarones
22- Barquitas de perrechicos
23- Pastel de pescado y perrechicos
24- Tosta de usones

31- Tostada con crema de cantharellus
32- Natillas con rebozuelos
33- Torrijas con rebozuelos
34- Licor de cantharellus
35- Profiteroles cantharellos

41- Pizza de trompetas amarillas
42- Salteado de trompetas y gulas

44- Hamburguesas con cantharellus y cebolla dulce

51- Fideuá con trompeta negra
52- Conejo al ajillo con trompeta negra
53- Pulpo con trompetas de los muertos
54- Gambones en salsa de ostras y trompetas de los muertos
55- Caviar de trompetas sobre crema de perrechicos
56- Vieiras en su salsa con cornucopioides
57- Risotto de trompetas de los muertos

61- Ensalada de marzuolus
62- Revuelto de marzuolus, trigueros y ajetes
63- Paté de hígado y marzuolus
64- Marzuolus con alcachofas.
65- Salteado de primavera

71- Patatas con bacalao y colmenillas
72- Morchellas en su salsa
73- Carrilleras de cerdo con morchellas
74- Mousse de foie con colmenillas
75- Morchellas en su salsa II
76- Gazpacho manchego con colmenillas
77- Colmenillas con salsa de boletus y pedro ximenez

81- Arroz meloso de conejo con aegeritas
82- Sepia encebollada con senderuelas
83- Patatas con champiñones al cabrales

84- Rovellones con vino viejo
85- Ragout de capuchinas
86- Copa de requesón y pie azul
87- Setas de cardo con gambas
88- Alubias blancas con tricholoma
89- Fabes con macrolepiotas
90- Timbal de merluza con portentosum
91- Alcachofas con russulas de temporada
92- Longaretas de monte y tortilla de longaretas
93- Canelones lepiostoides

95- Habas de temporada con longaretas
96- Callos de erythropus

101- Garbanzos con setas
102- Sobrasada con setas
103- Croquetas de setas
104- Hígado de ternasco encebollado con setas
105- Mojete con setas
106- Empanada de setas con sorpresa
107- Empanada de setas y morcilla
108- Pollo gourmet



ÍNDICE DE RECETAS

01

Revuelto de los césares

Ingredientes

Amanitas caesareas
Huevos camperos
Mantequilla suave
con aceite de oliva
Aceite de oliva suave
Sal de escamas

Limpiar con un trapo húmedo las amanitas, laminarlas, y repartir en los platos la mitad.

Cascar los huevos en un plato y dejarlos preparados.

Poner a calentar un poco de mantequilla en una sartén a fuego medio, cuando esté caliente echar la otra mitad de las setas y remover para que se impregnen con el aceite. Incorporar los huevos y remover con cuidado hasta que cuaje el revuelto, pero que quede poco hecho. Apagar el fuego, salar y volver a remover.

Repartir el revuelto en los platos, y terminar el emplatado salando y regando con aceite las setas crudas.

Recomendaciones

Para degustar esta excelente seta hay que consumirla fresca y cocinarla lo menos posible.



Amanita caesarea



02

Ensalada gourmet de oronjas

Ingredientes

1 bolsa de brotes tiernos
Piñones
4 vieiras
8 langostinos cocidos
Cesareas
Limón
Aceite de oliva
Vinagre de manzana
Sal de escamas
Pimienta

Descongelar y salpimentar las vieiras. Marcarlas en una sartén por ambos lados a fuego fuerte con unas gotas de aceite.

Tostar los piñones.

Hacer una vinagreta suave emulsionando en aceite unas gotas de limón, unas gotas de vinagre y la sal de escamas.

En un plato grande o fuente colocar los brotes, y sobre estos, los langostinos cortados longitudinalmente, las vieiras laminadas y las amanitas laminadas.

Aderezar con la vinagreta y adornar con los piñones.



Amanita caesarea



Sugerencias

Degustar con un vino blanco fresquito.

11

Tostada de boletus y cebolla dulce

Ingredientes

2 boletus o 1 boletón
1 cebolla
1 cucharada de azúcar
2 tostadas de pan
Vinagre de módena
Aceite de oliva
Mantequilla
Sal de escamas
Caramelo de vinagre

Freír la cebolla lentamente en aceite de oliva, cuando esté pochada ponerle el azúcar y un chorro de vinagre de módena, cuando adquiera un color oscuro retirar y guardar caliente.

Cortar los boletus en rodajas de 4-5mm y freír lentamente en aceite con un poco de mantequilla.

Tostar el pan, colocar la cebolla y cuando estén los boletus en su punto colocar encima de la cebolla, rociar con un poco de aceite de freír los boletus y salar.

Adornar por encima con un poco de caramelo de vinagre de módena.

Sugerencias

También podemos untar el pan con una crema de foie.



Boletus pinicola



12

Risotto con boletus edulis



Boletus edulis

Ingredientes

- 1 cebollita
- 3 ó 4 boletus
- Arroz
- 1/2 vaso de vino blanco
- Caldo de ave
- Mantequilla
- Perejil
- Queso rallado
- Aceite
- Pimienta
- Sal

Poner el caldo a calentar y se tiene calentando durante todo el proceso.

Cortar los boletus, sofreírlos en una cazuela con aceite y reservarlos. Picar la cebollita, sofreírla en el mismo aceite. Cuando esté, echar el arroz, y remover varias veces. Añadir un vaso de vino blanco, salpimentar, y dejar que se consuma.

Ir añadiendo en varias ocasiones (tantas como sean precisas hasta que se haga el arroz) caldo de ave, y comprobar el punto de sal.

A mitad de cocción incorporar los boletus reservados.

Una vez que el arroz está en su punto, añadir mantequilla, perejil y queso rallado. Apagamos el fuego y removemos suavemente para que se mezcle todo.

Se sirve caliente y con unas láminas de edulis que previamente se han hecho a la plancha.



Alternativas

Podemos hacer esta misma receta con rebozuelos.

13

Huevo gourmet

Ingredientes

Huevos trufados

Boletus

Harina

Leche

Aceite

Pimienta

Sal

Pan

Empezar cascando los huevos en copas individuales, salpimentar y meter al horno precalentado a 180°C, estarán dependiendo el grado de cocción que guste (entre 7 y 10 minutos), para mí 8.

Mientras en una sartén freír los boletus, cuando estén se echa una cucharada de harina y se refrie un poco, se vierte la leche para hacer una besamel, y se sala.

Sacar los huevos del horno con cuidado y poner la bechamel encima del huevo.

Servir con trozos de pan frito para untar en el huevo.



Boletus aereus



Sugerencias

Exquisita finalización de la receta si rallamos trufa por encima.

14

Boletus con almejas



Boletus aestivalis

Ingredientes

- 2 boletus
- 1/2 kg de almejas
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de harina
- 1/2 vasito de vino blanco
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal

Abrir las almejas al vapor, separar el caldo de las almejas y reservar. Seleccionar los boletus de los rechonchitos con esponja blanca. Cortarlos: el tronco a cuadraditos y el sombrero a lonchas.

Freírlos en una sartén con aceite, y salar un poquito. Cuando estén dorados echar el ajo triturado, en 10 segundos añadir la harina, refreír medio minuto, echar el vino, remover y dejar evaporar el alcohol.

Echar el caldo de las almejas, dar 1 minuto para que ligue la salsa, y añadir las almejas y perejil picado.

Cocinar dos minutos removiendo con cuidado para que las almejas no se desprendan, y ya estará listo.



Sugerencias

Elegimos un buen vino blanco Rueda para elaborar la receta, y luego degustarlo en la comida.

Timbal de confit de pato y boletus



Boletus edulis

Ingredientes

Confit de pato
Patatas
Boletus
Leche evaporada
Aceite de oliva
Sal de escamas
Yema de huevo
Piñones

Hervir las patatas sin pelar con bastante sal.

Sacar el pato de la nevera y cuando coja un poco de temperatura desgrasarlo, y meterlo al horno 10 minutos.

Poner a confitar los boletus, troceados en cuadraditos, en una sartén con un poco de aceite a fuego lento.

Quitar la piel al confit y desmigarlo con las manos.

Pelar y laminar las patatas.

Subir el fuego a los boletus, añadimos la leche, salar, remover, tapar y apagar el fuego.

Montar los platos, con ayuda de un molde: capa de patatas, capa de boletus (sin la nata), un poco de sal de escamas, capa de patatas, y capa de pato, un poco de nata por encima y adornar con piñones tostados.

A la hora de servir, calentar en el microondas al máximo un minuto. Colocar encima la yema de huevo que con cuidado se pincha con un alfiler. Meter otro minuto al máximo en el micro (la yema tiene que quedar líquida), y espolvorear con sal de escamas.



Sugerencias

La piel del confit la podemos congelar para un risotto de setas. La trocearemos, la tostaremos en el grill del microondas, y a la hora de servir el risotto la repartimos por encima.

16

Palmoniza de Bisimbre con mahonesa de boletus



Boletus regius

Ingredientes (por pers.)

1 ristra de longaniza para asar
1 pan en forma de rosca gigante
1 tomate maduro
Aceite de oliva
Sal

Mahonesa de boletus:

1 huevo
1 diente de ajo
1/2 l aceite de girasol
1 cucharadita polvo de boletus
Sal

Realizar de forma tradicional una mahonesa con los ingredientes indicados, agregando desde el principio el polvo de boletus.

Rallar el tomate, adobar con aceite y sal, remover y reservar.

Retirar las puntas de cuerda de las longanizas y coserlas con dos palillos, la medida de la rosca de longaniza se toma de la referencia del pan.

Asar la longaniza en la parrilla.

Abrir el pan por la mitad, untarle el tomate y la mahonesa, al gusto.

Y colocar la longaniza encima.



Advertencias

Boletus regius: es una seta a proteger por ser más bien escasa, por ello no debemos recolectarla.



Boletus edulis en bosque de pino silvestris



Ingredientes

Para el caldo:

1 hueso de jamón
1 hueso de ternera
Huesos de chuletas de cerdo
Mollejas de pollo
2 carlotas

Para el arroz:

Guisantes
Carne de chuletas de cerdo
Higaditos de pollo
Jamón en taquitos
1 cebolleta
Pies de boletus
Arroz
Yemas de gallina
Azafrán
1/2 vaso de aceite de oliva
Sal

Quitar los huesos a las chuletas de cerdo, con estos y el resto de ingredientes hacer un caldo a fuego lento.

Aprovechar la carne de los huesos, trocearla junto con las carlotas y las mollejas, y reservar. Trocear y salar la carne de las chuletas, los higaditos y los pies de boletus, y reservar por separado.

Sofreír bastante y en este orden (en una paella con el aceite) los guisantes, la carne de las chuletas, los higaditos y la cebolla muy picada. Cuando esté la cebolla incorporar los boletus y dar unas vueltas. Añadir lo aprovechado del caldo y los taquitos de jamón, y remover. Echar el arroz y dar unas vueltas.

Agregar el caldo caliente y subir el fuego al máximo, echar el azafrán y repartir las yemas. Dejar cocer los primeros 7 minutos a fuego fuerte. Dar la vuelta a las yemas y comprobar de sal. Bajar el fuego y cocer 8 minutos más.

Tiene que quedar seco, el arroz entero y con "socarrao".

Comentarios

Esta receta es originaria de mis padres. A mi padre la paella valenciana no le salía muy bien, pero esta la bordaba.

21

Sopa de cebolla y bujarones

Ingredientes (4pers.)

1 cebolla
200 gr de bujarones
1 l caldo de verduras o de pollo
4 rebanadas de pan
4 lonchas de queso
Pimienta
Aceite
Sal



Calocybe gambosa



Sugerencias

La mejor forma de trocear esta seta será directamente con las manos, sin ayudarse de cuchillo.

Otra seta que le va genial a esta receta es la senderuela.



Calocybe gambosa

Ingredientes

Endivias
 Queso de untar
 2 rodajas de salmón
 Perrechicos
 Queso curado
 Vinagre de módena
 Aceite
 Sal de escamas
 Pimienta
 Eneldo

Adobar el salmón con un poco de eneldo y salpimentar, se mete en el microondas a potencia media y se cocina 1 o 2 minutos, que quede poco hecho, pero que se pueda deshacer en lascas con la mano, quitar la piel y las espinas, y reservar.

Hacer los perrechicos troceados, en una sartén con aceite, a fuego fuerte hasta que suelten su jugo, y reservar.

Cortar el queso curado en finas láminas.

Separar las hojas más grandes de las endivias y colocar en una bandeja.

Preparar una vinagreta de perrechicos: en un cuenco, 3 cucharadas de aceite por una de vinagre de módena, añadir los perrechicos con su jugo, sazonar, y batir con un tenedor.

Montar las barquitas: sobre las hojas de endivia, primero una capa de queso de untar, luego una capa de salmón, seguir con una capa de queso curado, y terminar con la vinagreta de perrechicos.

Sugerencias

Si nos gusta, podemos sustituir el salmón fresco por salmón ahumado. En cualquier caso acompañaremos con un vino blanco fresquito.





Calocybe gambosa



Ingredientes (6pers.)

- 2 colas de merluza
- 2 filetes de bacalao fresco
- 250 gr de perrechicos
- 250 gr de espinacas
- 1 cebolla
- 2 huevos + 2 claras
- 150 ml de leche evaporada
- 1 vaso caldo de pescado
- 1 cucharada de harina
- ½ cucharadita de cúrcuma
- 30 gr de pistachos picados
- 1 cucharada de perejil picado
- Pimienta blanca
- 1 pizca de nuez moscada
- Aceite de oliva
- Sal

Hacer un poco la merluza en el microondas únicamente para que permita desmigarla.

Trocear la mitad de las setas con la mano y hacerlas en una sartén con un poco de aceite, a fuego fuerte durante un minuto.

Triturar con la batidora, la merluza, los huevos y las claras, y la mitad de las setas. Añadir los pistachos y la cúrcuma, salpimentar y mezclar. En una sartén con un poco de aceite, rehogar la cebolla picada fina. Añadir el perejil y las espinacas, cocinar 5 minutos más, salpimentar, añadir la nuez moscada, retirar del fuego, y mezclar con 3 cucharadas de puré.

Untar un molde para tarrina con aceite, esparcir con una cuchara la mitad del puré, colocar encima los 2 filetes de bacalao con la piel hacia abajo, a continuación la mezcla de las espinacas, y cubrir con el resto del puré. Tapar con papel aluminio (parte brillante abajo).

Precalentar el horno a 150°, y cocinar al baño maría durante 50 minutos a 170°. Dejar enfriar, y reservar en la nevera.

A la hora de servir hacer la otra mitad de las setas, echar la harina removiendo un minuto, añadir el caldo, salar y dejar hervir un par de minutos. Desmoldar, cortar en porciones, y poner por encima la salsa.

Sugerencias

Podemos acompañar con unos pimientos del piquillo rellenos de ajoarriero de capuchinas (patata, bacalao desalao, yema de huevo y tricholoma portentosum).



Calocybe gambosa

Ingredientes

Pan de panadería
 Usones
 Piñones
 1 trozo de morcilla tipo Burgos
 Virutas de jamón ibérico
 Huevos camperos
 Aceite de oliva
 Sal de escamas

Cortar pan como para bocadillos, abrir por la mitad y tostar ligeramente en sartén o asadora.

Tostar piñones y reservar.

Sofreír a fuego fuerte las setas, troceadas a mano, en aceite (apenas un minuto).

Añadir la morcilla sin la piel y desmenuzada, los piñones, y remover.

Echar los huevos y salar. Cocinar removiendo poco a poco. Cuando el revuelto esté meloso sacar del fuego, añadir el jamón, y remover.

Emplatar sobre las tostas de pan y servir aún caliente.



Advertencias

Si no se quiere poner en peligro su existencia, debemos respetar un tamaño mínimo en su recolección, para así permitir su esporación y su reproducción.

31

Tostada con crema de cantharellus

Ingredientes

Tostadas
1 cebolla
3 zanahorias
250 ml de nata líquida
1 chorrito de leche
Cantharellus cibarius
Aceite
Mantequilla
Pimienta
Sal

Cortar la cebolla y las zanahorias muy picadito, y añadir a una sartén con aceite y un poco de mantequilla.

Cuando lleve 5 minutos pochando, añadir los cantharellus cortados en trozos con la mano, y se dejan hacer hasta que haya reducido su caldo. Si la queremos más espesita se añade una cucharadita de harina.

Echar la nata y la leche, y dejar reducir al gusto.

Al final se salpimenta y se coloca sobre las tostadas.



Cantharellus cibarius



Alternativas

Si dejamos la crema un poco más líquida la podemos añadir a un plato de pasta.



Cantharellus pallens (antes llamados subpruinosis)

Ingredientes (4 pers.)

2 vasos de leche
 Rebozuelos
 2 yemas de huevo
 2 cucharadas de azúcar
 2 cucharaditas de harina
 1 trozo de corteza de limón
 1 trozo de canela en rama
 Mantequilla

Trocear los rebozuelos.

Poner a calentar en un cazo a fuego suave, la leche, la mitad de los rebozuelos, la corteza de limón y la canela.

En una sartén hacer el resto de rebozuelos con mantequilla, espolvorear con azúcar, y repartir en los cuencos.

Cuando el contenido del cazo comience a hervir, sacarlo del fuego, quitar el limón y la canela, y triturar con la barita. Añadir el azúcar, la harina y los huevos, y volver a batir.

Volver a poner en el fuego, removiendo continuamente para que no se pegue, hasta que comience a hervir.

Repartir en los cuencos de los rebozuelos y reservar en la nevera.



Sugerencias

Se pueden espolvorear las natillas con una mezcla de azúcar y polvo de rebozuelos, y quemar con un soplete de cocina.



Cantharellus amethysteus

Ingredientes

Pan del día anterior
2 huevos
1 l de leche
100 gr de azúcar
Cantharellus
1 trozo de canela en rama
2 cucharaditas de miel
Aceite de oliva
Mantequilla
Azúcar

Trocear los rebozuelos, y cortar el pan en rebanadas.

Poner en un cazo a calentar la leche, el azúcar, la canela y la mitad de las setas.

En una sartén caramelizar el resto de las setas con mantequilla, y azúcar con un poco de agua. Cuando casi estén añadir la miel.

Cuando la leche llegue a ebullición, apagar el fuego, quitar la canela, y triturar con la barita.

En un cuenco empapar las rebanadas en la leche.

Freírlas en una sartén con abundante aceite muy caliente, pasándolas previamente por huevo batido. Ponerlas sobre papel de cocina para quitarles el exceso de aceite.

Extender por encima las setas caramelizadas con su caramelo.



Sugerencias

Podemos adornar con un poco de chocolate líquido.

34

Licor de cantharellus

Ingredientes

1/2 l de alcohol
Cantharellus
1/2 l de agua
250 gr de azúcar



Cantharellus pallens



Elegir el alcohol al gusto, pero uno neutro (alcohol de caña blanca) respetará más el sabor de las setas.

La cantidad de agua elegida hará bajar la graduación del licor: 50% de alcohol y 50% de agua baja aproximadamente la graduación a la mitad.

Y la cantidad de azúcar redundará en lo dulce o seco del licor.

Echar en un tarro de cristal con cierre hermético, el alcohol junto con las setas. Dejar macerar durante 3 meses en un lugar fresco, seco, y resguardado de la luz.

Pasado ese tiempo, pasar el líquido por un filtro.

Aparte preparar un almíbar disolviendo a fuego lento el azúcar en el agua, y dejarlo hervir unos 5 minutos.

Esperar a que se enfríe totalmente el almíbar y agregar al tarro.

Pasarlo a botellas y ya se puede consumir. Tomarlo bien frío.

Sugerencias

También podemos añadir trompetas amarillas.

Las setas utilizadas, aunque han perdido mucho sabor, las podemos congelar directamente, y utilizarlas en un guiso de carne posterior.



Cantharellus pallens f. albina



Ingredientes (60 uds.)

Profiteroles:

- 125 ml de agua
- 125 ml de leche
- 100 gr de mantequilla
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 150 gr de harina
- 2 cucharaditas polvo de boletus
- 4 huevos
- 1 yema de huevo

Crema:

- Cantharellus
- Mantequilla
- 1 cucharadita de harina
- 100 ml de leche evaporada
- 150 gr de azúcar
- 1 tarrina queso de untar

Profiteroles: Poner a fuego medio en un cazo, el agua, la leche, la mantequilla, el azúcar y la sal. Cuando hierva retirar, y añadir la harina mezclada con el polvo de boletus. Mezclar con una cuchara de madera y volver a poner al fuego hasta que la masa se seque (aprox. 1 minuto, sin dejar de remover). Vertir en un cuenco, y añadir los huevos de uno en uno, mezclando cada vez con la cuchara hasta que quede completamente integrado antes de añadir el siguiente. Con ayuda de dos cucharillas de postre hacer montoncitos que se colocan en una bandeja sobre papel de horno. Pintar con la yema de huevo batido y hornear 20 minutos precalentando a 200°.

Crema: Trocear y hacer las setas con un poco de mantequilla, añadir la harina, removiendo 1 minuto. Echar la leche y dejar varios minutos a fuego bajo. Triturar con la barita junto con el azúcar y el queso.

Abrir los profiteroles sin separar del todo, y rellenar de crema con una manga pastelera. Espolvorear con azúcar glass, y dejarlos reposar en la nevera.

Sugerencias

También podemos añadir yemas de huevo a la crema, o incluso hacerla tipo mousse.



Cantharellus lutescens

Ingredientes

Base para pizza
 Tomate natural triturado
 Lonchas finas de jamón cocido
 Orégano
 Trompetas amarillas
 1 diente de ajo
 Gambas peladas
 Guindillas verdes en vinagre
 Mezcla de 4 quesos
 Aceitunas rellenas
 Sal

Precalentar el horno a 200°.

Rehogar las trompetas ligeramente en aceite con ajo muy picado. Extender con un rodillo la base de pizza para que quede muy fina sobre papel de horno, y colocar sobre la bandeja de horno.

Poner una capa fina de tomate. Trocear las lonchas de jamón y repartirlas por la pizza, hacer lo mismo con las gambas, poner también las trompetas y salar. Colocar las guindillas y cubrir con una capa generosa de la mezcla de quesos. Espolvorear con orégano. Y adornar con unas aceitunas.

Meter al horno, encendido por arriba y por abajo sin ventilador, y colocando la bandeja a media altura, hasta que se dore la masa de la pizza.



Alternativas

La mejor opción es usar una base de pizza casera o en su defecto de compra pero de masa fresca.

Podemos hacer esta misma receta con rebozuelos y trompetas.

Ingredientes

500 gr de trompetas naranjas
200 gr de gulas
2 dientes de ajo
2 guindillas cayenas
Aceite de oliva
Pimienta
Sal

Poner en una sartén un chorro generoso de aceite, freír una o dos guindillas cayena sin llegar a partir ni deshacer, en cuanto estén un poco se retiran.

Añadir las trompetas y freír hasta que evapore el agua por completo. Incorporar el ajo cortado en láminas, saltear unos minutos, y a continuación agregar las gulas. Salpimentar y dar unas vueltas.

Servir en el momento.



Cantharellus tubaeformis

*Sugerencias*

Se puede combinar esta seta con cibarius y/o cinereus.



Cantharellus friesii

Ingredientes

Hamburguesas de buey
Cibarius y lutescens
Queso curado
Virutas de jamón
1 cebolla
1 cucharada de azúcar
Panecillos redondos
Semillas de sésamo
Vinagre de módena
Sal de escamas
Aceite de oliva
Mantequilla

Cortar la cebolla en juliana y freírla lentamente en aceite de oliva, cuando esté pochada reservarla.

Mientras abrir los panecillos y pasarlos por la plancha. Tostar a fuego lento las semillas de sésamo. Poner la base del panecillo en platos y esparcir las semillas, encima se coloca el queso cortado en láminas finas.

Hacer las setas en una sartén con aceite y mantequilla, los lutescens enteros y los cibarius troceados a mano. Cuando casi estén añadir la cebolla, el azúcar y el vinagre, y se les da unas vueltas.

Calentar la plancha y hacer las hamburguesas a fuego fuerte, cuando está un lado darle la vuelta y salar.

Colocar las hamburguesas sobre el queso, a continuación el jamón, y sobre este el sofrito de setas y cebolla. Salar, colocar la tapa superior del panecillo, y presionar ligeramente con las manos para que se entremezclen todos los jugos y aromas.



Alternativas

Otra seta que le va genial a esta receta serían los boletus.



Craterellus cornucopioides

Ingredientes

1 vaso de fideos gordos (nº 2)
 3 puñados de trompeta seca
 1 cebolla
 1 diente de ajo
 Caldo de pollo o verduras
 Aceite oliva
 Sal

Primero poner las trompetas secas en un bol con dos vasos de caldo y meter 5 minutos en el microondas.

Cortar fina la cebolla y pochar en la sartén con un chorrín de aceite. Después se echa el ajo bien picado.

Añadir las trompetas hidratadas y escurridas, salar y sofreír todo junto. Mientras se pone el caldo a calentar.

Echar los fideos y remover hasta que cambien un poco de color (3-4 minutos).

Se vierte el caldo de la hidratación de las setas, dar 4 vueltas y dejar sin tocar hasta que se evapore el caldo (6-7 minutos a fuego medio) y se curven los fideos.



Sugerencias

Podemos terminar la cocción gratinando dos minutos en el horno.

Se puede acompañar con una mayonesa suave de ajo.

Conejo al ajillo con trompeta negra



Craterellus cornucopioides

Ingredientes

1 conejo
5 dientes de ajo
Trompetas negras
1/2 vasito de vino viejo
Aceite de oliva
Pimienta
Sal

Limpiar el conejo, trocearlo y salpimentarlo.

Poner en una cazuela un buen chorro de aceite de oliva, una vez caliente, freír los ajos aplastados y sin piel, una vez dorados se reservan.

En el mismo aceite sellar el conejo (3 minutos por cada lado) a fuego fuertecillo. Sacarlo y reservarlo.

Echar las trompetas a la cazuela y sofreírlas ligeramente a fuego medio. Añadir el conejo y los ajos.

Se baja el fuego al mínimo y se rocía con el vino viejo. Se tapa la cazuela, y dándole alguna vuelta de vez en cuando se tiene 1 hora y media.



Alternativas

Podemos hacer esta misma receta sustituyendo las trompetas por rebozuelos.

Pulpo con trompetas de los muertos

Ingredientes

Trompetas de los muertos
Patas de pulpo
Piñones
Aceite de oliva
Sal de escamas

Confitar las trompetas enteras en un poco de aceite de oliva, a fuego mínimo durante 30 minutos, a mitad de confitado se les da la vuelta con cuidado.

Trocear unas patas de pulpo hervidas.

Tostar un puñado de piñones.

Subir el fuego e incorporar el pulpo a la sartén, remover con cuidado.

Servir, espolvorear con sal de escamas, y adornar con los piñones.



Craterellus cornucopioides



Sugerencias

Podemos hacer esta receta tal cual.

O también añadirla a unos lomos de bacalao al pilpil que haremos en el mismo aceite de confitar las trompetas.



Craterellus cornucopioides

Ingredientes (4pers.)

12 gambones
12 ostras
1/2 limón
1 ½ vaso de caldo de pescado
1/2 cebolla pequeña
2 cucharaditas de harina
Trompetas de los muertos
Aceite de oliva
Mantequilla
Pimienta blanca
Sal

Abrir las ostras, condimentar con unas gotas de limón, y salpimentar. El líquido obtenido se junta con el caldo de pescado, en total que salgan unos 2 vasos.

Pelar las gambas, salpimentar y reservar.

Confitar las trompetas en aceite una media hora.

Sofreír la cebolla bien picada con mantequilla y aceite, cuando se dore un poco añadir la harina, remover unos 4 minutos, agregar el caldo, salpimentar y dejar hacer unos 7 minutos hasta que espese un poco.

Colar el líquido, incorporar las ostras y dejar hacer 3 minutos.

En una sartén a fuego muy fuerte marcar las gambas por ambos lados.

Emplatar: primero las ostras con su salsa, luego colocar las gambas y terminar con las trompetas con su aceite.

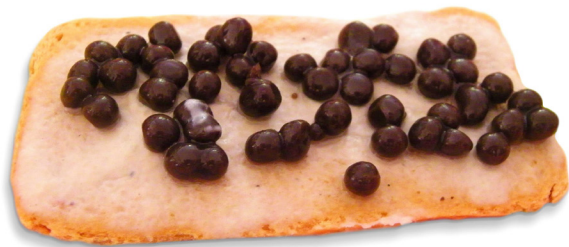


Sugerencias

Para una ocasión especial podemos sustituir los gambones por vieiras.



Calocybe gambosa f. flavida



Ingredientes

Tostaditas

para el caviar:

100 ml de caldo de verduras
50 ml de leche evaporada
Trompetas de los muertos
2 láminas de gelatina
Sal

para la crema:

100 gr de queso de untar
1 diente de ajo picado
50 gr de cebolla picada
Perrechicos
1 chorrito de leche evaporada
Pimienta
Sal

Caviar: Poner la gelatina a hidratar en agua fría. Hervir las trompetas en el caldo 5 minutos, añadir la leche y mantener hirviendo otros 5 minutos, salar, y triturar de forma que se quede lo más líquido posible. Escurrir la gelatina y mezclar.

Se necesita un recipiente alto y estrecho (vaso de tubo) con aceite que hay que mantener lo más frío posible. Con un cuentagotas se van echando bolitas de mezcla en el aceite, cuando se han solidificado y se puedan manipular se van colando y repitiendo la operación.

Si es necesario, enfriar el aceite en el congelador. Y si es necesario, calentar la mezcla, si se va solidificando.

Crema: Sofreír la cebolla con el ajo, añadir los perrechicos desmenuzados con la mano, 1 minuto, añadir la leche y salpimentar. Cuando comience a hervir, mezclar con el queso y triturar.

Reservar todo en la nevera.

Para servir, untar la tostadas con la crema y luego poner el caviar por encima.

Sugerencias

Podemos presentar una combinación de aperitivos usando como base la crema de perrechicos.



Craterellus cornucopioides

Ingredientes (4pers.)

16 vieiras
 Agua de descongelar las vieiras
 1/2 vaso fondo de pescado
 Virutas de jamón ibérico
 1/2 cebolla
 Craterellus cornucopioides
 1/2 limón
 1 cucharadita de harina
 Aceite de oliva
 Pimienta
 Sal



Poner a confitar las trompetas con un chorro de aceite a fuego mínimo durante 30 minutos y salar.

Descongelar las vieiras, reservar el agua de descongelación. Salpimentarlas, exprimir por encima el limón, y separar el coral.

Sofreír la cebolla muy picadita, cuando esté añadir la harina, remover un minuto. Añadir el agua de las vieiras y el fondo de pescado, y dejar reducir 5 minutos a fuego bajo. Incorporar los corales y dejar otros 3 minutos. Triturar con la batidora.

Mientras colocar en un plato llano papel de horno, sobre este esparcir el jamón, tapar con otro papel de horno, y sobre este otro plato llano para que haga peso. Meterlo 2 minutos al microondas a potencia máxima. Sacar y poner el jamón sobre papel de cocina para que absorba el aceite, y ya se tiene el crujiente de jamón.

Hacer las vieiras a la plancha con unas gotas de aceite a fuego muy alto, para que se doren por fuera pero queden jugosas por dentro.

Emplatar: primero unas cucharadas de salsa, luego las trompetas con su aceite, seguidamente las vieiras, y adornar con el crujiente de jamón.

Sugerencias

Antes de emplatar podemos calentar los platos en el microondas para que esta elaboración llegue caliente a nuestros comensales.

Degustar con un buen vino blanco muy frío.

Risotto de trompetas de los muertos



Craterellus cornucopioides



Ingredientes

2 dientes de ajo
1/2 cebolla
Trompetas de los muertos
Arroz extra redondo
3/4 vaso de vino blanco
Caldo de pollo
Leche evaporada
Perejil picado
Queso parmesano en polvo
Queso de cabra en rulo
Aceite de oliva
Sal

Picar el ajo y la cebolla muy picaditos, y sofreír en la cazuela con aceite unos minutos hasta que quede transparente.

Mientras poner las trompetas en una sartén con un poco aceite a fuego mínimo, y remover con cuidado de vez en cuando.

Se tiene el caldo al fuego en todo momento a una temperatura a punto de ebullición.

Añadir el arroz y remover. Echar el vino y dejar que se consuma.

Echar caldo de forma que cubra de sobra el arroz, se tiene que jugar con el fuego para que el arroz deje de hervir el menor tiempo posible.

Cuando se consuma el caldo volver a añadir y se va repitiendo el proceso, removiendo con cuidado de vez en cuando hasta que el arroz esté casi hecho (unas 3 o 4 veces), controlando que en ese punto no quede con exceso de caldo, salar y comprobar el punto de sal.

A los 12-13 minutos con el arroz casi hecho pero un poco durito, y el caldo de la cazuela prácticamente consumido, añadir las trompetas con su aceite y remover. Añadir el perejil, un poco de leche evaporada y remover. Añadir el parmesano, remover y sacar del fuego (15-16 minutos, arroz meloso pero entero).

Colocar una cortada fina de rulo de cabra y sobre ella el risotto.

Recomendaciones

Nota: los tiempos son aproximados, dependerán del tipo de arroz.

Arroces especiales para risotto con más almidón (arborio, carnaroli), requieren 2 o 3 minutos más de cocción.



Hygrophorus marzuolus

Ingredientes

Marzuolus
Lechugas variadas
Vinagre de módena
Aceite de oliva
Sal de escamas

Primero limpiar bien los marzuolus y cortarlos en láminas.

Después preparar una bandeja con una ensalada variada (varias lechugas a gusto), sazonar y reservar.

Hacer en una sartén los marzuolus con un poco de aceite, antes de que se queden sin el caldito salar y apartar, dejando que repose un poco.

Mientras se prepara la vinagreta de marzuolus: 3 cucharadas de aceite por una de vinagre de módena, añadir un par de marzuolus cortaditos en tiras crudos y sazonar la vinagreta.

Para emplatar: encima de la lechuga se añade un poco de la vinagreta, después los marzuolus sin que se enfrien del todo, y por último regar con la vinagreta sobrante.



Alternativas

También primaveral, podemos hacer esta misma receta con perrechicos.

Revuelto de marzuelus, trigueros y ajetes

Ingredientes

Marzuelus
Espárragos trigueros
Ajos tiernos
Huevos camperos
Aceite
Sal

Revuelto con tres productos de primavera.

Primero se saltean los marzuelus y cuando estén listos se reservan. Luego se comienza con los espárragos y cuando les falte poco se les echa los ajetes.

A los 2 minutos añadir los marzuelus, remover y cascar los huevos encima, se va removiendo a fuego muy lento incluso quitándolo del fuego de vez en cuando para que no cuaje, hay que dejarlo cremoso.

También primaveral se puede hacer este mismo revuelto con senderuelas.



Hygrophorus marzuolus f. albina



Aclaraciones

En muchas especies de setas existe la forma albina.



Hygrophorus marzuolus

Ingredientes

200 gr de hígado de conejo
 150 gr de panceta ibérica salada
 300 gr de lomo cabecero
 100 gr de tacos de jamón
 1 vasito de brandy
 1 pizca de nuez moscada
 1 diente de ajo (opcional)
 Hygrophorus marzuolus
 Pimienta
 Sal

Pasar el hígado, la carne, la panceta y el jamón por la picadora. Añadir el brandy, la nuez moscada, salpimentar y dejar macerar 8 horas.

Se puede dejar así, o si se quiere más cremoso triturarlo antes o después de añadir las setas.

Trocear y hacer los marzuolos, con el ajo muy picadito y un poco de aceite durante unos minutos (poco hechos).

Mezclar las setas con el paté, y embotar.

Hervir los botes sumergidos en agua durante 2 horas, apagar y sacar cuando estén fríos.

Servir en pan o tostada con un poco de sal de escamas y un chorrico de aceite de oliva, e incluso untar el pan con tomate rallado para suavizar el paté.



Alternativas

Podemos hacer esta receta casi con cualquier seta.

Otra alternativa sería con hígado de cerdo o de pollo.



Hygrophorus marzuolus

Ingredientes

Alcachofas
Ajos tiernos
Marzuolos
Virutas de jamón
Aceite de oliva
Sal

Poner las alcachofas a hervir en agua con sal veinte minutos, enfriarlas con agua muy fría y escurrirlas. Pelarlas, partirlas en dos y reservar.

Sofreír los ajos troceados en aceite, sacarlos y reservarlos.

Poner a hacer los marzuolos con muy poco aceite, si tiran mucho líquido quitarlo y reservarlo. Terminar de hacer los marzuolos en el aceite de los ajos.

Si las alcachofas están muy frías calentarlas en el microondas, incorporarlas con los marzuolos, añadir los ajos y el jamón. Remover con cuidado, añadir el líquido de los marzuolos, salar y servir.



Sugerencias

Degustar como plato o como guarnición.



Collejas (*Silene vulgaris*)

Ingredientes

Marzuolus
Collejas
Ajos tiernos
Espárragos trigueros
1/2 cebolla
Gambas peladas
Aceite de oliva
Huevos camperos
Sal de escamas

Limpiar las collejas, hervirlas 3 minutos en abundante agua y escurrir. Trocear los espárragos, escaldar, escurrir y reservar.

Trocear los ajos y sofreírlos en una sartén con un poco de aceite. Cuando estén sacarlos y en el mismo aceite hacer los marzuolos a fuego fuerte. Cuando tiren el agua quitarla y reservarla, bajar el fuego y terminar de hacer las setas.

En otra sartén con aceite poner a sofreír la cebolla picada. Cuando se ponga transparente añadir los espárragos y cocinar 5 minutos. Echar las gambas y las collejas, y hacer 5 minutos más removiendo con cuidado. Añadir los ajos y las setas, dar unas vueltas, sazonar y incorporar el líquido de las setas que se tenía reservado.

Servir acompañado de un huevo, hecho a la plancha con una gota de aceite.



Aclaraciones

La collejas cuanto más tiernas mejor, incluso se pueden consumir en ensalada, pero les daremos un hervor para disminuir su posible amargor.



Morchella sp.

Ingredientes (4pers.)

Caldo de pescado
 3 dientes de ajo
 1 cebolla pequeña
 2 pimientos verdes
 300 gr de bacalao desalado
 100 gr de almejas (opcional)
 2 cucharadas de tomate frito
 100 gr de colmenillas
 6 patatas medianas
 2 tacitas de arroz
 1/2 vaso vino blanco gregoriano
 Aceite de oliva
 Sal

Tratar y cocinar adecuadamente las colmenillas con el fin de eliminar su toxicidad.

Poner aceite de oliva en una cazuela de barro, e ir añadiendo en este orden, primero los ajos cortados en láminas hasta que se doren, luego la cebolla, seguido el pimiento troceado, el bacalao cortado en tiras, las almejas, y el vino. Se deja consumir.

Añadir el tomate frito, rehogar el conjunto, y añadir las patatas cortadas pequeñas a repizcón, se mantienen unos minutos hasta que cambien de color.

Echar el caldo hasta cubrir generosamente, se calcula el tiempo de cocción, para a medias introducir el arroz y terminar a falta de pocos minutos con las colmenillas.

Retirar del fuego la cazuela de barro antes de tiempo, ya que seguirá cocinando.

Sugerencias

Se puede acompañar con unas buenas guindillas.





Morchella deliciosa

Ingredientes

Morchellas
1 cebolla grande
Leche o nata líquida
1 vasito de vino rancio
Aceite de oliva
Sal

Lavar y trocear las morchellas, separar primero los pies, el modo de cortarlas será de forma longitudinal (a lo largo) partiendo por la mitad los ejemplares más pequeños y en cuatro trozos los grandes.

Poner en una sartén un chorrito de aceite, cocinar las colmenillas y los pies, salar. Muy importante el tiempo que estarán en el fuego que será de 1 hora, en los 5 primeros minutos a fuego fuerte para que suelten rápidamente el agua, luego a fuego suave hasta que se cumplan 50 minutos y queden perfectamente cocinadas. Sacar los pies y reservar.

Mientras, picar y pochar la cebolla en otra sartén. Añadir los pies cocinados, con la nata, y salar. Triturar con la batidora de forma que quede la salsa como una besamel.

Añadir la salsa a la sartén de las colmenillas, echar el vino rancio, y cocinar a fuego lento durante 10 minutos.



Sugerencias

Todas las morchellas valen para esta receta, pero se recomienda: deliciosa, elatoides o eximia por su textura más consistente.



Morchella rotunda f. rígida

Ingredientes

4 carrilleras de cerdo
1 cabeza de ajos
Morchellas
Aceite de oliva
1 vasito de vino viejo
1 vasito de coñac
Pimienta
Agua
Sal

Limpiar las carrilleras de grasa, salpimentarlas y freírlas en la olla, solamente para sellarlas. Se retiran y se reservan.

A continuación freír los ajos, después las morchellas. Una vez frito todo, se vierte el coñac y se flambea.

Añadir el vino y las carrilleras en la olla, y hervir 2 minutos para que se evapore el alcohol. Cubrir de agua, salar, tapar, y dejar cocer durante dos horas a fuego mínimo.

Retirar las carrilleras, subir el fuego, dejar que reduzca, una vez cogido el punto se ponen las carrilleras con la salsa.



Sugerencias

Para saborear esta receta, nos acompañaremos de un buen pan de panadería, y un buen tinto con bastante paso por barrica.



Morchella sp.

Ingredientes (6 pers.)

40 gr de foie
200 ml de nata
2 huevos
10 gr de azúcar
4 gr de sal
Colmenillas
Aceite
Tostadas
Vino tinto
Azúcar y miel

Trocear y saltear en aceite las colmenillas, y reservar.

Preparar una reducción de vino tinto con azúcar y miel.

Engrasar las flaneras con un poco de aceite.

Separar las claras de las yemas y montar las claras a punto de nieve con un poco de sal.

Poner la nata a calentar hasta que empiece a hervir.

Batir las yemas con el azúcar, mezclar con el foie, las colmenillas y la sal, y triturar. Echar la nata y seguir batiendo. Incorporar las claras removiendo con las varillas con movimientos envolventes y suaves hasta que esté integrada.

Repartir en los moldes y ponerlos al baño maría en el horno precalentado a 180°, unos 20 minutos depende del tamaño de los moldes. Vigilar el horno tiene que quedar jugoso como un flan.

Para servir desmoldar y poner unas tostadas finas manchadas con la reducción de vino.



Alternativas

Se pueden sustituir las colmenillas por trompetas de los muertos o incluso por polvo de trompetas.



Morchella vulgaris

Ingredientes

Jamón ibérico
Huevos camperos
Colmenillas deshidratadas
Aceite de oliva
1 cucharadita de harina
Leche evaporada
Foie
Sal de escamas

Poner a hidratar las colmenillas en agua, en la nevera durante 8 horas.

Escurrirlas y poner a reducir el líquido de la hidratación.

En una sartén hacer las colmenillas con un poco de aceite a fuego medio-bajo, unos 20 minutos por ambos lados, salar.

Añadir la harina remover y dejar hacer un par de minutos.

Echar la leche evaporada y el líquido reducido, y cuando comience a hervir, bajar el fuego y dejar hacer 10 minutos.

Freír el huevo, sólo con unas gotas de aceite para que no se pegue en la sartén.

Para emplatar: colocar primero unas virutas de jamón, a continuación el huevo, luego las colmenillas, repartir por encima la salsa de las colmenillas, esparcir unas virutas de foie, y espolvorear sal de escamas.

Sugerencias

Degustaremos con un buen pan y un buen tinto. Podemos acompañar de queso curado.





Morchella purpurascens



Ingredientes

Conejo (con su hígado)
 Pollo
 Costillas de cerdo
 Jamón en taquitos
 Tomate triturado
 Almendras tostadas
 1 diente de ajo
 Colmenillas deshidratadas
 Torta de gazpacho
 Pimentón de la Vera
 Pebrella (pimentera)
 Aceite de oliva
 Agua
 Sal

Hidratar las colmenillas durante 8 horas en la nevera. Escurrirlas, reservando el agua de la hidratación.

Poner bastante aceite en una paella, sofreír las colmenillas y sacar. Trocear y salar la carne, y sofreírla en el mismo aceite, cuando esté el hígado de conejo reservarlo. Cuando la carne esté doradita, sacarla y sofreír el tomate. Cuando esté el tomate añadir el jamón, el pimentón, las colmenillas y la carne, y remover.

Echar el agua de hidratar las colmenillas y acabar de llenar la paella de agua. Dejar hervir al menos 30 minutos comprobando el nivel del agua por si hay que añadir.

En un mortero machacar el ajo junto con las almendras y el hígado. Echar a la paella la torta de gazpacho troceada, espolvorear con un poco de pebrella. Dejar cocer a fuego vivo durante los primeros 7 minutos, para luego bajarlo un poco. Si hace falta remover de vez en cuando para que no se pegue. Comprobar el punto de sal.

Echar en el mortero un poco de caldo de la cocción, mezclar bien e incorporar el majado a la paella.

A los 15 minutos apagar el fuego y dejar reposar.

Sugerencias

Si no se dispone de paella se puede utilizar una sartén honda.

Pero lo ideal es usar una paella y cocinar con fuego de leña.

Se puede dejar seco, caldoso o meloso a gusto de los comensales.

Colmenillas con salsa de boletus y Pedro Ximénez



Morchella elatoides

Ingredientes

Colmenillas
Leche
Aceite de oliva
Pedro Ximénez
1 cucharadita polvo de boletus
1 cucharadita de harina
Sal

Lavar y escurrir las colmenillas.

Cocinarlas en un cazo con leche unos 35 a 40 minutos. Escurrirlas, y reservar las setas y la leche.

Saltear las setas en una sartén con aceite de oliva, sazonar y cocinar hasta evaporar prácticamente los restos líquidos. Agregar el vino, esperar 1 minuto, se hace un hueco en el centro de la sartén para añadir el polvo de boletus y la harina, cocinar unos segundos se vierte un chorrito de leche de la cocción, dando al conjunto unos minutos para obtener una salsa ligera hasta el punto deseado.



Sugerencias

La leche sobrante de la cocción la guardaremos para otros usos en salsas y bechameles. Se puede congelar para emplear en otros platos y sorprender así a nuestros invitados



Agrocycbe aegerita



Ingredientes

Ingredientes

- 1/2 conejo
- 2 alcachofas
- 4 cucharadas de tomate rallado
- 1/2 cebolla picada
- 2 ajos picados
- 1 cortada de panceta curada
muy picada
- Setas de chocho
- Hierbas provenzales
- 1 cucharadita de pimentón de
la Vera
- Hebras de azafrán
- 1 vaso de caldo de ave
- Agua
- Sal

Trocear el conejo, salar y espolvorear con hierbas provenzales.

En una sartén, hacer las setas de chocho troceadas con poco aceite y reservar.

Poner un buen chorro de aceite a calentar en una cazuela baja, y sofreír el conejo a fuego fuerte, cuando se dore sacarlo y reservarlo. Echar la cebolla y el ajo, cuando se ponga transparente añadir la panceta, remover y añadir el tomate. Cuando esté el tomate incorporar las setas, dejar un par de minutos y echar el pimentón, remover y añadir el conejo, dar unas vueltas, y añadir el caldo y bastante agua. Subir el fuego.

Limpiar las alcachofas, laminarlas e incorporarlas a la cazuela, cuando comience a hervir dejar 10 minutos a fuego medio. Echar el arroz y cocer 7 minutos a fuego medio-alto.

Tostar el azafrán, deshacerlo y espolvorearlo en la cazuela. Comprobar de sal, y cocer 7 minutos más a fuego medio-bajo. Tiene que quedar algo caldoso y un poco durito, para que al sacarlo del fuego y dejarlo reposar 5 minutos quede meloso y en su punto.

Sugerencias

a Adrián Hereza:

mamitas, biberones, papillas y ... arrosicos.



Marasmius oreades

Ingredientes

1 kg de sepia
 200 gr de senderuelas
 2 cebollas
 2 dientes de ajo
 Pasas
 Piñones
 1 cucharadita de pimentón
 de la Vera
 Aceite de oliva
 Pimienta blanca
 Sal

Poner a calentar un buen chorro de aceite en una cazuela, y sofreír a fuego vivo la cebolla cortada en juliana junto con los ajos bien picados, se va removiendo para que no se queme.

Cuando la cebolla coja color añadir las senderuelas, y cocinar removiendo un par de minutos. Bajar el fuego e incorporar los piñones, las pasas y el pimentón, y seguir removiendo un minuto.

Añadir la sepia troceada, y cocinar hasta que quede tierna (20 o 30 minutos), remover de vez en cuando, y si es necesario añadir un poco de caldo de pescado.

Terminar espolvoreando el perejil picado.



Alternativas

En lugar de sepia podemos también realizar esta receta con calamar o con pulpo.



Agaricus macrosporus

Ingredientes

Patatas
Queso cabrales
Champiñones silvestres
Leche evaporada
1 diente de ajo
Aceite
Pimienta
Sal de escamas

Poner a hervir las patatas sin pelar con bastante sal.

Laminar los champiñones, y saltear bastante a fuego lento, en aceite de oliva con el ajo bien picadito, y salar.

En otra sartén se pone a calentar la leche evaporada, salpimentar y desmenuzar el queso (la cantidad depende de lo fuerte que se quiera la crema), se va removiendo, y cuando empieza a hervir se baja el fuego al mínimo, hasta que se deshaga el queso y coja cremosidad la salsa.

Se pelan las patatas y se laminan.

Emplatar: primero las patatas, luego se reparten los champiñones por encima, y después la crema.



Sugerencias

Se pueden añadir unas virutas de jamón crudo encima de las patatas.

Una vez elaborada esta receta, podemos hervir pasta y mezclarlo todo, tendremos así un delicioso plato de pasta.

84

Rovellones con vino viejo

Ingredientes

4 ajos
Rovellones
1 vasito de vino viejo
Aceite
Sal

Aplastar ligeramente los ajos sin pelar con la hoja de un cuchillo ancho.

Poner aceite en una sartén y cuando esté caliente echar los ajos. Cuando se empiecen a dorar se echa un buen puñado de rovellones cortados a trozos, se salan y se mantienen 3 minutos a fuego alto.

Añadir el vino, bajar el fuego al mínimo y tapar.

Se dejan cociéndose durante 20 minutos más, removiendo de vez en cuando.



Lactarius sanguifluus



Sugerencias

Degustamos con un buen pan y un buen vino.



Tricholoma portentosum

Ingredientes

1 cebolla
 1 diente de ajo
 1/2 pimiento verde
 1 tomate
 1 calabacín
 Capuchinas
 1/2 vaso de vino blanco
 1/2 vaso de caldo de pollo
 Aceite de oliva
 Pimienta
 Sal

Cortar la cebolla en juliana y ponerla a sofreír en una cazuela con aceite. Picar fino el ajo y añadirlo. Remover de vez en cuando.

Pelar el tomate y cortar todas las verduras a cuadritos.

Añadir primero el pimiento, luego el calabacín, luego el tomate. Cocinar 10 minutos.

Trocear las setas y añadirlas al sofrito, cocinar 2 minutos, Echar el vino y dejar que se evapore el alcohol. Echar el caldo, dejar reducir y listo.



Sugerencias

Receta perfecta para acompañar tanto carnes como pescados a la plancha.



Lepista nuda

Ingredientes (4pers.)

4 galletas tipo maría
Mermelada (p.e. de melocotón)
1 tarrina de requesón
Leche
Lepistas nuda
1 naranja
Agua
Azúcar

Poner a reducir el zumo de la naranja con una cucharadita de azúcar. Aparte poner una poca de agua con azúcar y dejarla hervir un par de minutos a fuego lento, añadir las setas troceadas y dejarlas unos 10 minutos hasta que se queden casi sin agua. Añadir la reducción de naranja, remover un minuto y reservar.

Machacar las galletas.

Batir el requesón con un chorrito de leche, ir añadiendo leche poco a poco hasta lograr la cremosidad adecuada, y luego ir añadiendo azúcar poco a poco hasta lograr el dulzor adecuado.

Repartir la galleta en las copas, echar por encima una capita de mermelada, repartir a continuación la crema de requesón, y adornar con las setas caramelizadas y su caramelo.

Se dejan reposar en la nevera hasta la hora de servir.



Sugerencias

Para picar se pueden servir unas tostaditas con queso al gusto y setas caramelizadas.



Pleurotus eryngii

Ingredientes

Setas de cardo
4 dientes de ajo
Gambas
Jamón de Teruel
1 pimiento del piquillo
Perejil
Aceite
Sal

Preparación: pelar las gambas, pelar y laminar los ajos, cortar el jamón en taquitos, limpiar y trocear las setas, y cortar el pimiento en tiras.

Sofreír en una sartén con un chorro de aceite primero los ajos, cuando empiecen a coger color añadir las gambas, y cuando casi estén añadir el jamón, se le da un par de vueltas, retirar el sofrito y reservar.

Hacer las setas de cardo en el mismo aceite, una vez que sueltan su jugo añadir el pimiento, dejar un par de minutos. Incorporar el sofrito que se tenía reservado, remover, echar perejil picado y sazonar.



Sugerencias

Se puede acompañar con una tortilla de boletus edulis, que hacemos igual que una tortilla de patata pero con boletus.



Tricholoma portentosum

Ingredientes (4pers.)

1/2 kg de alubias traperas
 400 gr de tricholomas
 200 gr de tocino ibérico
 2 cortadas morcilla extremeña
 1 cabeza de ajos
 1/2 cucharadita de pimentón
 agridulce de la Vera
 Aceite de oliva
 1 pizca de comino
 Pimienta
 Sal

Poner en remojo las alubias el día de antes en agua fría.

Cambiar el agua de remojo por una limpia e introducir la cabeza de ajos entera, poner al fuego, una vez empiece a hervir, asustar tres veces y añadir sal.

En una sartén sofreír las setas en aceite, cuando casi estén, añadir el tocino y la morcilla a taquitos, cuando esté, apagar el fuego, incorporar el pimentón y remover.

A mitad de cocción de las alubias, retirar la cabeza de ajos e incorporar el sofrito.

Preparar un majado en un mortero con los ajos pelados, el comino y unas cucharadas del caldo con unas alubias de la cocción.

A falta de 5 minutos añadir el majado, un chorro de aceite de oliva y un poco de pimienta a la cocción, y rectificar de sal.



Aclaraciones

Las alubias traperas son unas alubias blancas, recolectadas en estado verde en los pueblos del Moncayo, de sabor fino y exquisito.



Macrolepiota procera



Ingredientes (4pers.)

1/2 kg de fabes
 Macrolepiotas
 Jamón en tacos
 1 pellizco de sobrasada
 2 tomates maduros
 Caldo de ave o vegetal
 1 cebolla
 2 dientes de ajo
 1 hoja de laurel
 Aceite de oliva
 1/2 cucharadita de pimentón
 de la Vera
 Pimienta y Sal

Poner en remojo las fabes el día de antes en agua fría y sal.

Quitar el agua de remojo, echar las fabes en una cazuela, cubrir con el caldo, y poner al fuego. Asustar tres veces, añadir sal y el laurel.

El tiempo de cocción de las fabes será de unas 3 horas, pero será mayor si las fabes son de peor calidad. Si hay que añadir agua que sea fría y en poca cantidad.

Picar fino la cebolla y los ajos, y rehogar en una sartén con aceite, añadir el tomate rallado. Cuando esté el sofrito añadir el jamón, la sobrasada y el pimentón, remover, apagar el fuego y reservar.

Cortar las setas en tiras.

20 minutos antes de terminar la cocción de las alubias, incorporar el sofrito y las setas, y salpimentar.

Alternativas

Podemos hacer esta misma receta con garbanzos o lentejas.

90

Timbal de merluza con portentosum



Tricholoma portentosum

Ingredientes (4 pers.)

- 6 pimientos del piquillo
- 2 colas de merluza
- 2 aguacates
- 3 patatas
- Tricholomas
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- Aceite de oliva
- Sal

Poner a hervir las patatas sin pelar con bastante sal.

Hacer las colas de merluza en el microondas, lo mínimo que nos permita desmigalarlas pero que queden jugosas.

Sofreír la cebolla, cortada en juliana, a fuego lento.

Abrir los piquillos y quitarles las pepitas, y pasarlos ligeramente por la sartén con unas gotas de aceite.

Pelar las patatas, y machacarlas con un tenedor.

Sofreír un poco los ajos picaditos con un poco de aceite, añadir las tricholomas troceadas, en cuanto tiren su jugo añadirlo al puré de patata. Añadir un poco de aceite, subir el fuego y cocinarlas un minuto más.

Montar los platos con ayuda de un molde redondo. Primero una capa de piquillos, luego una capa de migas de merluza, salar. A continuación una capa de aguacate laminado. Luego una capa de puré de patata. Adornamos con la cebolla y las setas, y volvemos a salar.

Recomendaciones

Este entrante lo serviremos frío o templado (calentándolo un poco en el microondas).



Alcachofas con russulas de temporada

Ingredientes

6 alcachofas
1 patata mediana
150 gr de russulas
50 gr de jamón
Aceite de oliva
Sal

Cocer las alcachofas, arreglar y partir por la mitad, y reservarlas.
En una sartén freír patatas cortadas a cuadritos, cuando estén, retirarlas, salar y reservarlas.
Aparte saltear las russulas troceadas en aceite de oliva, cuando estén cocinadas, echar el jamón en taquitos, dar una vuelta, y añadir las alcachofas, salar, y mantener durante varios minutos más.
Finalmente incorporar las patatas, dar dos vueltas y servir.



Russula virescens



Alternativas

Podemos hacer esta misma receta con cardos.



Longaretas de monte y Tortilla de longaretas



Ingredientes (4 pers.)

Longaretas de monte:

1/2 Kg de senderuelas
1 ramita de tomillo
1 cucharada de manteca
de cerdo o sebo de cordero
Sal

Tortilla de longaretas:

200 gr de senderuelas
2 patatas medianas
5 huevos grandes
2 lonchas de queso
Tomillo
Sal

Longaretas de monte:

Colocar la manteca en la sartén, freír las senderuelas durante unos minutos, añadir las hojas y flores del tomillo, y salar.

Tortilla de longaretas:

Partir de la receta anterior.

Cortar las patatas en rodajas, y freír en una sartén para tortilla. Mientras tanto batir los huevos, añadir sal, y las lonchas de queso en trocitos.

Cuando las patatas estén listas incorporar los huevos con el queso y las setas. Hacer la tortilla que quede cremosa.

Sugerencias

Recomendamos utilizar unas pequeñas tijeras para su recolección, así nos las llevaremos limpias a casa, además que debido a la dureza del pie de la marasmius oreades sólo se consumen los sombreros.



Leucopaxilus lepistoides



Ingredientes

Leucopaxilus lepistoides

Pasta de canelones

1 cebolla

1 diente de ajo

Espinacas frescas

Piñones tostados

Leche

1 cucharadita de harina

1 trozo de queso suave

Leche evaporada

Aceite de oliva

Pimienta

Sal

Picar y sofreír la cebolla en una sartén con un poco de aceite, añadir el ajo muy picadito. Trocear e incorporar las setas. Apartar una parte del sofrito para la salsa. Añadir las espinacas y remover hasta que estén blandas. Echar la harina, mezclar y sofreír un minuto más. Salpimentar y triturar un poco con la batidora. Volver a poner en la sartén, incorporar los piñones, echar un chorro de leche, y cocinar hasta que se obtenga la consistencia para el relleno.

Para la salsa triturar el sofrito reservado junto con el queso y la leche evaporada, salpimentar, y poner en un cazo a fuego bajo. Dejar burbujear unos minutos.

Preparar la pasta de canelones y rellenar.

A la hora de servir calentar los canelones en el microondas y poner la salsa por encima.

Sugerencias

Se pueden rellenar los canelones y congelar para usos posteriores.



Corro de Marasmius oreades

Ingredientes

400 gr de habas tiernas
 100 gr de longaretas
 1/2 cebolla pequeña
 Taquitos de jamón
 1 cucharadita de harina
 1 vasito de vino Amontillado
 Aceite de oliva
 Sal

Cortar las habas y cocerlas en agua hirviendo con sal de 10 a 15 minutos. Cuando estén listas escurrirlas reservando un vasito del agua de la cocción.

Picar la cebolla y sofreírla en una sartén con aceite. Después de varios minutos agregar las longaretas en trocitos pequeños, y sazonar. Cuando la cebolla esté dorada, añadir el jamón y la harina. Cocinar durante unos segundos e inmediatamente agregar el amontillado. Al pasar 1 minuto se vierte el agua de cocción que se había reservado. Cocinar varios minutos más hasta obtener una salsa ligera, incorporar las habas y dar al conjunto un hervor.



Aclaraciones

Longaretas es el nombre como se denominan en Alcalá del Moncayo a las marasmius oreades.

96

Callos de erythropus



Boletus erythropus

Ingredientes

- boletus erythropus
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 trozo de jamón
- 1 trozo de chorizo semicurado
- 1 guindilla cayena
- Pimentón de la Vera
- 1 cucharadita de harina
- Aceite de oliva
- Sal

Picar el ajo y la cebolla, y sofreír con un chorro de aceite.

Añadir los boletus laminados y darles unas vueltas. Incorporar el jamón en taquitos, el chorizo en rodajitas, la guindilla y remover.

Echar una pizca de pimentón, una cucharadita de harina, salar, remover y cubrir de agua.

Dejar cocer a fuego lento al menos 20 minutos hasta lograr la consistencia adecuada. Tiene que quedar algo de caldito.



Sugerencias

Con los ejemplares más grandes como el pie es más duro podemos reservarlo para hacer unas patatas chips cortándolos en rodajas finas.

101

Garbanzos con setas

Ingredientes

- 1/2 Kg de garbanzos
- 1 hueso de jamón
- 1 espinazo
- 3 cebollas
- 1 cabeza de ajos
- Setas varias
- 2 cucharaditas de pimentón de la Vera
- Aceite
- Sal

Poner los garbanzos el día de antes a remojo con sal. Una vez listos cocerlos en la olla exprés 30 minutos con el hueso de jamón, el espinazo, dos cebollas y la cabeza de ajos, salar.

Hacer un sofrito de setas, en este caso lengua de vaca blanca y usones, junto a una cebolla cortada en juliana, salar, cuando estén listas se apaga el fuego y se echa el pimentón.

Quitar de los garbanzos el hueso, la cebolla y los ajos, se aprovecha la carne de los huesos, que se desmenuza y se vuelve a echar a los garbanzos. Ahora se echa el sofrito de setas y se le da un último hervor.



Hydnum albidum



Sugerencias

Receta indicada para días de frío.



Cantharellus cinereus

Ingredientes

Sobrasada
Variado de setas
Hierbas provenzales
2 cucharaditas de miel
Aceite de oliva
Sal de escamas
Pimienta blanca

En este caso las setas utilizadas han sido: pie azul, robellones y cinereus.

Sofreír las setas en un poco de aceite (las lepidistas y los lactarius troceados, y las cinereus enteras) y reservar.

Quitar la piel a la sobrasada y esparcirla más o menos en una cazuelita de barro. Espolvorear un poco con las hierbas y añadir la miel.

Picar las setas, añadir a la cazuelita, salpimentar y mezclar un poco. Meter 2 minutos en el microondas a potencia baja, sacar y mezclar. Si vemos que aún le falta volver a meter en el micro.

Servir al momento.



Sugerencias

Será adecuada cualquier seta que combine con el dulzor de la miel.



Leccinum arantiacum



Ingredientes

1/2 cebolla
1 diente de ajo
2 cucharadas de harina
Nuez moscada
2 vasos de leche
2 huevos
Pan rallado
Pimienta, aceite y sal

Izquierda:

Sobras de pollo
Leccinum
Lactarius

Derecha:

Queso fresco
Espinacas
Lepista nuda

En una sartén con aceite rehogar la cebolla rallada y el ajo bien picadito. A continuación añadir las setas correspondientes.

Cuando estén las setas añadirle en un caso el pollo desmenuzado y en el otro las espinacas, salar y remover 1 minuto. Echar la harina y remover otro minuto. Espolvorear con un poco de nuez moscada y pimienta, echar un chorro de leche, a continuación las yemas de huevo, remover y se va añadiendo poco a poco la leche hasta que coja la consistencia adecuada, sin dejar de remover.

A las de espinacas se les añade el queso troceado y se remueve.

Dejar enfriar y luego meter la mezcla al menos 1 hora en la nevera.

Moldear las croquetas, batir las claras a punto de nieve con un poco de sal, pasar las croquetas por las claras primero y luego por el pan, y freírlas a fuego fuerte en abundante aceite (se pueden poner unas cortezas de limón para que el aceite no se ponga negro).

Se van sacando y colocando sobre papel de cocina para quitarles el aceite sobrante.

Alternativas

Podemos utilizar cualquier seta, combinándolas con los ingredientes que se nos ocurran, dando rienda suelta a nuestra imaginación.

Es una forma de aprovechar unas sobras ya sea de carne o pescado.



Lepista sordida



Ingredientes (4 pers.)

8 cortadas hígado de ternasco
 3 cebollas
 3 dientes de ajo
 Variado de setas
 Almendras tostadas
 1/2 vaso vino blanco
 1/2 cucharadita de pimentón
 de la Vera
 1 hoja de laurel
 1 cucharada de pan rallado
 Cilantro picado
 Aceite de oliva
 Pimienta blanca
 Sal

Partir las cortadas de hígado en 3 o 4 trozos cada una, y salpimentar. Cortar la cebolla en juliana y los ajos muy picaditos, y sofreír en una cazuela con un buen chorro de aceite.

Mientras hacer las setas laminadas (en este caso: pie azul y robellones) en una sartén a fuego fuerte con aceite.

Machacar las almendras en el mortero.

Incorporar el hígado a la cazuela, y sofreír sólo un poco hasta que pierda su color rojo. Echar el pimentón, el laurel y el cilantro, remover, y añadir el vino. Dejar hervir 2 minutos.

Añadir el sofrito de setas, las almendras y el pan, corregir de sal, tapar, y dejar cocinar 5 minutos más.

Sugerencias

Degustar con un buen tinto.



Tricholoma terreum

Ingredientes (4 pers.)

- Harina de almortas
- 2 longanizas
- 2 cortadas de panceta
- 2 cortadas de hígado de cerdo
- 1 cortada de jamón en taquitos
- 2 dientes de ajo
- 1/2 vaso de tomate triturado
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Rebollones y negrillas
- 1 puñado de almendras tostadas
- Aceite de oliva
- Sal



Poner al fuego una sartén honda con un chorro generoso de aceite. Freír las longanizas, el hígado y la panceta. Sacar y reservar. Picar el ajo y trocear las setas. Rehogar, luego sacar y reservar. Sofreír el tomate.

Mientras trocear la carne en taquitos y echarla a la sartén, añadir las setas y el jamón. Salar, echar el pimentón y remover.

Llenar de agua y dejar hervir a fuego vivo unos 30 minutos para que coja sabor, vigilando la cantidad de agua para que quede suficiente, y probándolo de sal.

Machacar las almendras e incorporarlas 2 minutos antes de sacar la sartén del fuego.

Sacar la sartén del fuego para echar la harina, y así no se formen grumos. Se va echando poco a poco la harina intentando que caiga lo más espolvoreada posible dejándola resbalar entre los dedos, mientras se va removiendo en círculos con una espumadera. Tiene que quedar una consistencia cremosa, ni muy líquida ni muy pastosa. Volver a incorporar la sartén al fuego, sin dejar de remover para deshacer los posibles grumos que se hayan formado hasta que empiece a burbujear. Dejar burbujear 2 minutos para que sude un poco de aceite y realce el sabor.

Recomendaciones

Degustar caliente con unas buenas barras de pan.

Hay lugares en que es costumbre hacer esta comida en días de lluvia.

Empanada de setas con sorpresa



Hygrophorus limacinus



Ingredientes

Setas a elección
 Panceta curada sin corteza
 Nata líquida
 Mantequilla
 Aceite de oliva
 Pimienta blanca
 Nuez moscada
 Sal
 Masa de hojaldre
 Parmesano rallado
 1 yema de huevo
 Pechuga de pavo braseada
 Queso de fundir en lonchas

Relleno de setas: Trocear y saltear las setas con mantequilla y aceite de oliva, salpimentar. Cuando empiecen a perder su agua, añadir la panceta en taquitos, agregar la nata y un poco de nuez moscada, y dejar varios minutos hasta que espese un poco.

Estirar con el rodillo la masa de hojaldre, colocar en una bandeja de horno una placa de masa para fondo, poner una capa de filetes finos de pechuga, cubrir con lonchas de queso, luego el relleno de setas, y espolvorear con el parmesano.

Colocar encima la otra placa, superponiendo los bordes para que nos cierre.

Batir la yema de huevo, y pintar con un pincel la parte de arriba de la empanada. Pinchar la empanada por varios puntos con un tenedor.

Hornear precalentando a 180 grados hasta que quede dorada (25-30 minutos).

Alternativas

Cualquier seta o variado de setas, en este caso babosa negra (*Hygrophorus limacinus*).

Empanada de setas y morcilla

Ingredientes

- 200 gr de setas
- 1 morcilla de Borja
- 1 pimiento rojo asado
- 1 taza de salsa de tomate
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de mantequilla
- Pimienta blanca
- 2 placas de hojaldre
- 1 yema de huevo
- Sal

Trocear y saltear las setas (en este caso russulas cyanoxantha) con aceite de oliva y mantequilla en una sartén, salpimentar y reservar. Quitar la piel a la morcilla, y freír en la misma sartén. Cuando esté hecha, añadir el pimiento cortado en tiras, posteriormente incorporar la salsa de tomate. Cocinar varios minutos, y añadir el salteado de setas, mezclar bien y apagar el fuego.

Repartir el relleno sobre la base de hojaldre y terminar la empanada según la receta anterior.



Russula cyanoxantha



Recomendaciones

Como siempre la calidad de los ingredientes nos hará mejorar la receta final: pimiento a la leña, salsa casera, masa fresca.



Boletus badius



Ingredientes

Muslos de pollo
 (1 o 2 por persona)
 1 cebolla
 2 dientes de ajo
 Variado de setas
 Cantharellus cinereus
 1/2 lata de cerveza
 Caldo de cocido
 Aceite de oliva
 Almendras tostadas
 1 cucharadita de polvo
 de cornucopioides
 Hierbas provenzales
 Pimienta
 Sal

Quitar la piel a los muslos, adobarlos con las hierbas y el polvo de trompetas, y salpimentarlos. Sofreírlos en una cazuela con un buen chorro de aceite. Cuando estén, sacarlos y reservarlos.

En la misma cazuela, sofreír la cebolla cortada en juliana, cuando se ponga transparente, añadir el ajo muy picadito.

Trocear las setas: pie azul, robellones y boletus badius, y echarlas al sofrito.

Cuando estén las setas, sazonar, incorporar los muslos, y cubrir en cuanto apenas con la cerveza y el caldo. Tapar y cocinar hasta que los muslos queden tiernos (unos 30 minutos).

Apagar el fuego, quitar el caldo y ponerlo a reducir en otra cazuela. Mientas hacer las cinereus con un poco de aceite. Y picar las almendras.

Reincorporar el caldo a la cazuela del pollo junto con las cinereus y las almendras, corregir de sal, y darle un hervor al guiso.

Sugerencias

Elegiremos setas adecuadas para una cocción de unos 30 minutos, en las que su sabor perdure y se incorpore al guiso.