

MICOGASTRONOMÍA II

(2013 – 2016)

www.cestadesetas.com



PROLOGO

Autor:
Paco Sánchez

Colaboradores:
Adrián Hereza

Recetas:
Adrián Hereza
Paco Sánchez

Fotografías:
M. Angel Inglaturre
Adrián Hereza
Paco Sánchez

Diseño:
<http://primiciaestudioweb.es>



Segunda recopilación de recetas de la sección “Micogastronomía” del foro de la web de micología www.cestadesetas.com.

Antes de deleitarnos con la parte en que el setero y sus comensales actuamos como micófagos, es necesario ejercer como recolector, faceta instintiva en el ser humano, en la que debemos autocontrolarnos tanto por nuestro bien como por el de las especies con las que interactuamos. En este caso con las setas en su entorno natural, se trata de disfrutar al máximo siendo respetuosos, intentando que nuestra presencia pase inadvertida para el medio natural. Valoraremos y disfrutaremos más, no cogiendo cantidades enormes de setas, sino identificando más variedades y sufriendo alguna que otra “porra”: en estos casos la cesta no tiene por qué volver vacía, siempre podemos llenarla de residuos ajenos a la naturaleza, ésta nos lo agradecerá.

Gracias a todos los que, a lo largo de la historia, han invertido su tiempo y habilidades, en elaborar y evolucionar todas las maravillosas recetas tradicionales que podemos disfrutar, y que han compartido desinteresadamente, gracias a nuestros abuel@s, en las que están basadas muchas de las recetas. Gracias sobre todo a Laura por aguantar mis “neuras” y por acompañarme tanto en la recolección como en la degustación, así como la realización de los mejores emplatados.

Espero que os guste y disfrutéis tanto o más que yo.

01- Pizza chopera
02- Burritos de pollo y aegeritas
03- Arroz a la cubana con setas de chopo

11- Croquetas del César en su crema
12- Ensalada del cesar en su vinagreta
13- Pasta fina con oronjas
14- Croqueticas vinosas en su crema

21- Bacalao con boletus en libro de espinacas
22- Arroz de la marjal con pato y boletus
23- Zarzuela con boletus y trompetas
24- Vieira en crema de boletus
25- Rape con boletus al horno

31- Vichyssoise de espárragos y perrechicos
32- Lactonesa de perrechicos: ensaladilla rusa y timbal de sepia
33- Ajoblanco perrechiquero
34- Pulpo en espuma de perrechicos
35- Ensalada con vinagreta perrechicos
36- Bacalao gratinado con lactonesa de usones

41- Fondue de cantharellus
42- Salmón con salsa de trompetas
43- Conejo con lutescens
44- Canelones de confit y rebozuelos
45- Cremaet de Penyagolosa con rebozuelos
46- Huerta y monte con lutescens
47- Merluza en salsa de naranja y rebozuelos

51- Contesa de foie y cinereus
52- Alubias con morro y cornucopioides
53- Rodaballo con trompetas negras
54- Tiramisú con cinereus

61- Mollejas confitadas con marzuelos
62- Revuelto de sesos y marzuelos
63- Manitas rellenas de marzuelos
64- Codornices en escabeche con marcelinos
65- Tortilla de primavera
66- Tartar de atún rojo con marcelinos

71- Revuelto de morcilla y senderuelas
72- Sopa de cebolla y senderuelas
73- Solomillo ibérico trinchado y senderuelas

81- Ermitaños de gambón y colmenilla
82- Rabo en su jugo con colmenillas
83- Cuajada de colmenillas con espárragos
84- Tostas de colmenillas
85- Rosbif de ternera con morchellas
86- Vieiras y morchellas rellenas

91- Caldereta de ternasco con trufa negra
92- Ensalada tibia con vinagreta de trufa

101- Remolquitos de champiñones
102- Canelones con crema de russulas
103- Arroz tres delicias con setas de cardo
104- Fricandó con molineras

105- Hamburguesas de buey con pie azul
106- Escabeche de caballa y rebollones
107- Pizzas de gallipiernas
108- Pasta con lenguas
109- Bacalao en salsa de llanegas
110- Gurumelos con zamburiñas y huevo poché
111- Ternera thai con llanegas
112- Sopa de salmón y negrillas
113- Porrusalda con negrillas
114- Patatas a la riojana con hydnum
115- Salteado de lechecillas y setas de cardo
116- Pasta ancha al pie azul
117- Espárragos sobre crema de champiñones
118- Tarta de calabaza con sirope de lepistas
119- Bacalao con barbudas
120- Champiñones anisados con vinagreta de mostaza

121- Carrilladas y brazo de gorrino con setas
122- Meloso de ibéricos con setas
123- Cabeza de cordero con setas
124- Migotes con setas
125- Gazpacho marinero con setas



ÍNDICE DE RECETAS

01

Pizza chopera

Ingredientes (4pers.)

Setas de chopo
Masa fresca para pizza
3 tomates triturados
4 dientes de ajos
1 hoja de laurel
3 cortadas de panceta fresca
5 guindillas
Mezcla de 4 quesos
Orégano
Aceite de oliva
Sal

En una sartén con aceite poner a hacer las setas troceadas a fuego fuerte, añadir los ajos picaditos. Cuando se evapore el agua de las setas, incorporar la panceta troceada y dar unas vueltas.

Echar el tomate y el laurel, salar y dejar cocinar, removiendo de vez en cuando hasta que el líquido se evapore.

Precalentar el horno a 200°.

Extender con un rodillo la base de pizza sobre su propio papel para que quede muy fina, y colocar sobre la bandeja de horno.

Repartir el sofrito, colocar las guindillas y cubrir con el queso. Espolvorear con orégano.

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

Comentarios

Esta pizza está basada en una receta de pisto riojano.



Agrocybe aegerita



02

Burritos de pollo y aegeritas



Agrocybe aegerita



Ingredientes (4 pers.)

- Setas de chopo
- 2 dientes de ajo
- 1/2 calabacín
- 2 tomates maduros
- 2 pimientos del piquillo
- 2 cebollas tiernas
- 2 cuartos traseros de pollo deshuesados
- Ajo en polvo
- 1 edita de curry
- Hierbas provenzales
- Pimienta, sal
- Aceite de oliva
- Tortitas

Trocear las setas y ponerlas a hacer en una sartén con un chorrito de aceite. Hasta que pierdan el agua, luego sacarlas y reservarlas.

Mientras, salpimentar el pollo y espolvorearlo con las hierbas. Marcarlo por los dos lados en otra sartén con unas gotas de aceite, sacarlo y reservarlo. Cortar las cebollas en juliana y hacerlas en esta sartén añadiendo un chorrito de aceite.

Echar un buen chorro de aceite en la sartén que se han hecho las setas, picar los dientes de ajo muy picados y hacerlos un poco, añadir el calabacín cortado en taquitos, sofreír un par de minutos y añadir el tomate sin pelar cortado a taquitos, sofreír 5 minutos, incorporar las setas y el pimiento picado, salar y cocinar hasta que esté bien cocinado.

Cortar el pollo en cuadraditos y añadir a la sartén de la cebolla, echar el curry, espolvorear con ajo, salar y cocinar 5 minutos más.

Servir el contenido de cada sartén en un cuenco. Y las tortitas según las instrucciones del paquete.

Sugerencias

Las tortitas son una buena forma de degustar multitud de preparaciones y salsas, con setas.

03

Arroz a la cubana con pisto de aegeritas



Agrocybe aegerita

Ingredientes (4 pers.)

4 medidas de arroz
Setas de chopo
8 dientes de ajo
1 trozo de jamón
Aceite de oliva
1/2 cdita pimentón
6 tomates maduros
4 huevos
1 cdita de azúcar
Sal

Trocear las setas, y ponerlas a sofreír en una sartén con un buen chorro de aceite.

Rallar los tomates, y poner a sofreír junto con las setas, añadir el azúcar. Remover de vez en cuando, salar.

Preparar los ajos, dejarles la piel y hacerles un corte. Picar el jamón. Sofreír los ajos en una cazuela con un poco de aceite, añadir el jamón y el pimentón, remover y echar el arroz, dar unas vueltas, y añadir el agua (aproximadamente 2 partes de agua por una de arroz). Que quede seco, tiempo de cocción unos 15 minutos dependiendo del tipo de arroz, ir comprobando de sal.

Freír los huevos y emplatar.



Aclaraciones

Al igual que los tópicos “ensaladilla rusa”, “calamares a la romana”, el arroz a la cubana no es un plato cubano sino español, algunos autores asignan su origen en las Islas Canarias.

11

Croquetas del César en su crema



Amanita caesarea

Ingredientes

Amanita caesareas
2 cucharadas de harina
Nuez moscada
1 vaso de leche
2 huevos camperos
Pan rallado
Pimienta blanca
1 cda cebolla picada
Leche evaporada
Aceite de oliva
Sal

Picar por separado los sombreros y los pies de las setas.

En una sartén con un poco de aceite rehogar la harina, removiendo un minuto. Espolvorear con una pizca de nuez moscada y salpimentar. 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. Sacar del fuego, añadir los sombreros picados de las setas y mezclar bien. Dejar enfriar y luego meter la mezcla al menos 1 hora en la nevera.

Para la crema, en un cacito con un poco de aceite rehogar la cebolla, salpimentar, añadir leche evaporada, y triturar con batidora hasta que quede líquida. Reducir un poco a fuego lento. Añadir los pies picados de las setas y volver a triturar.

Moldear las croquetas y rebozar en pan rallado, batir las claras a punto de nieve con un poco de sal, pasar las croquetas por las claras primero y luego otra vez por el pan, y freírlas a fuego fuerte en abundante aceite.

A la hora de servir, acompañar las croquetas con la crema.



Advertencias

En la foto superior vemos ejemplares de amanita cogidos para mostrar las distintas fases de crecimiento. Pero no debemos coger amanitas en estado de huevo, porque si no impedimos su esporulación.

12

Ensalada del cesar en su vinagreta



Huevo de amanita caesarea

Ingredientes (4pers.)

Hojas de espinacas frescas
1 amanita grande
8 langostinos cocidos
Un trozo de parmesano
Piñones
Sal en escamas

Para la vinagreta:

1/2 limón
1 vasito aceite de oliva
Pimienta
Sal

Elaborar la vinagreta en un cuenco: echar el aceite, exprimir el limón, moler un poco de pimienta, añadir una pizca de sal, y batir con un tenedor.

Trocear el pie de la oronja, colocar en un plato hondo y verter por encima la vinagreta. Dejar macerar en la nevera unos 20 minutos.

Tostar los piñones en una sartén pequeña, y reservar.

Cortar el parmesano en lascas muy finas.

Pelar los langostinos y seccionarlos en dos de forma longitudinal.

Laminar el sombrero de la oronja.

Emplatarse en una fuente: primero una capa de hojas de espinacas, a continuación una capa con las lascas de parmesano. Luego repartir los langostinos con el corte hacia arriba. En el centro colocar los trozos de pie de la oronja, y alrededor las láminas del sombrero. Regar bien con la vinagreta, espolvorear un poco de sal en escamas, y terminar con los piñones.

Resulta espectacular si sustituimos los piñones por nueces de macadamia laminadas.

Advertencias

Las setas en estado de huevo, como en la foto, no deben cogerse. Las taparemos un poco para que sigan creciendo, se abran, esporen y contribuyan al mantenimiento futuro del setal.



13

Pasta fina con oronjas



Amanita caesarea

Ingredientes (4 pers.)

- 4 huevos camperos
- Pasta fina fresca
- 1/2 cebolla tierna
- Oronjas
- Nueces de macadamia
- Nata
- Perejil
- Aceite de oliva
- Pimienta, sal
- Sal en escamas

Picar la cebolla y ponerla a sofreír con un poco de aceite a fuego suave, picar 4 nueces y añadir, dar unas vueltas, echar la nata, salpimentar y dejar cocer unos minutos a fuego suave.

Trocear por separado los pies y los sombreros (laminar) de las amanitas.

Triturar con la varita los pies de las setas junto con la crema.

Preparar la pasta según las instrucciones del paquete.

Mientras rallar 8 nueces y picar el perejil.

Emplatar: repartir la pasta en los platos, hacer un hueco en el centro y espolvorearlo con sal en escamas, colocar una yema de huevo y espolvorearla también con sal en escamas. Repartir la salsa, las setas, y espolvorear con las nueces picadas y el perejil.

Remover bien y degustar.

Recomendaciones

Recomendamos que esta seta se cocine muy poco, y como en otras combinaciones, en esta elaboración sólo se cocina por el calor que le aporta el conjunto.



Croquetas vínosas en su crema



Amanita rubescens

Ingredientes (4 pers.)

- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de harina
- Nuez moscada
- 1 vaso de leche
- Leche evaporada
- 1 guindilla verde
- La clara de 2 huevos
- Pan rallado
- Pimienta, aceite y sal
- Queso fresco
- Amanita rubescens



Picar por separado la cebolla, el ajo, los sombreros de las setas y algunos pies.

Reservar una cucharada de cebolla, un poquito de ajo y los pies.

En una sartén con aceite rehogar la cebolla junto con el ajo. A continuación añadir las setas. Cuando estén las setas, echar la harina y remover un minuto. Espolvorear con un poco de nuez moscada y salpimentar, echar un chorro de leche, remover e ir añadiendo poco a poco la leche hasta que coja la consistencia adecuada, sin dejar de remover.

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

Para la crema, en un cacito con un poco de aceite rehogar lo reservado, salpimentar, añadir leche evaporada y la guindilla troceada, y triturar con batidora hasta que quede líquida. Reducir un poco a fuego lento. Trocear pequeño el queso y mezclar con la besamel. Moldear las croquetas y rebozar en pan rallado, batir las claras a punto de nieve con un poco de sal, pasar las croquetas por las claras primero y luego otra vez por el pan, y freírlas a fuego fuerte en abundante aceite.

A la hora de servir, acompañar las croquetas con la crema.

Advertencias

La amanita rubescens es una seta tóxica, sus tóxicos desaparecen al someterla a calor, es indispensable por tanto, cocinarla adecuadamente.



Boletus aestivalis

Ingredientes

Hojas de espinaca
 Boletus de carne blanca
 Lomos de bacalao fresco
 2 pimientos del piquillo
 1 trozo de puerro
 Leche evaporada
 Leche
 1/2 manzana pequeña
 Nueces
 Aceite de oliva
 Pimienta
 Sal

Previamente, laminar y confitar los boletus en aceite durante una hora, tienen que estar sumergidos en aceite y hacerse a fuego mínimo.

Para la crema suave, picar el puerro y sofreír con una cucharada de aceite del confitado, añadir un buen chorro de leche evaporada y leche a partes iguales, salpimentar y dejar cocinar unos minutos, triturar, colar y reservar. Trocear la manzana y saltearla con unos pocos boletus confitados, incorporar la crema de puerro, cocinar dos minutos y volver a triturar.

Para el coulis de piquillo, triturar 2 piquillos con aceite del confitado. Picar y tostar las nueces.

En una sartén grande a fuego bajo poner abundantes boletus confitados y salar, y los lomos de bacalao, primero la piel hacia arriba, cuando el bacalao empiece a tomar color, dar la vuelta y seguir cocinado moviendo la sartén para que los líquidos se vayan ligando.

Para emplatar, colocar 2 hojas de espinaca, sobre estas el lomo de bacalao con la piel hacia abajo. Y sobre este unos pocos boletus. Tapar con otras 2 hojas de espinaca, y sobre estas otros pocos boletus. Hacer una diagonal con la crema suave, adornar con nueces, y firmar con el coulis de piquillo.





Boletus edulis



Ingredientes (4 pers.)

- 4 raciones de arroz
- 300 gr de pato
- 8 trozos de rabo de cerdo
- 100 gr de alubias secas
- 100 gr de bajocas de "corfa y molla"
- 1 y 1/2 cebolla
- 1 trozo de puerro
- 1/4 de nabo
- 4 dientes de ajo
- 1 tomate maduro
- 1 ñora seca
- 1/2 cdita pimentón
- Azafrán
- Aceite de oliva
- Boletus
- Sal

Poner a remojo las alubias al menos 4 horas antes.

Poner a calentar una cazuela con 2 litros de agua. Mientras trocear pequeño el pato, y sofreírlo en una sartén con un bastante aceite, a fuego medio, hasta que quede bien dorado. Echar a la cazuela el rabo de cerdo, las alubias, la ñora, el puerro, las bajocas, 1 cebolla y 2 dientes de ajo. Añadir el pato sin el aceite. Cuando comience a hervir, tapar la cazuela y bajar el fuego al mínimo.

Picar fino 1/2 cebolla y 2 dientes de ajo, y poner a sofreír en la sartén con el aceite de freír el pato. Cuando la cebolla coja color, añadir el tomate rallado. Cuando esté casi el sofrito, echar el nabo cortado en daditos. Salar y echar el pimentón, dar unas vueltas, y echar todo el sofrito a la cazuela, tapar y dejar cocer hasta completar las 2 horas. Retirar la cebolla entera, el puerro y la ñora. Y apartar parte del caldo por si luego fuera necesario (mantenerlo caliente).

Subir el fuego a medio alto, echar el arroz y el azafrán, dejar cocer 10 minutos, removiendo con cuidado de vez en cuando con una cuchara de madera.

Sofeír los boletus laminados, añadirlos al arroz, y comprobar de sal. Continuar la cocción 4 minutos más (14 minutos en total, uno menos del tiempo de cocción del arroz), tiene que quedar meloso.

Arroz típico de la zona de la Albufera de Valencia, el rey de los arroces para degustar al rey de las setas, con un buen tinto naturalmente.



Boletus pinicola



Ingredientes (4pers.)

- 8 gambones
- 1 sepia grande
- 1/2 Kg de mejillones
- 1 cebolla
- 1/2 vaso de vino blanco
- Caldo de pescado
- Harina
- 1 diente de ajo
- Almendras tostadas
- Perejil
- Boletus
- Trompetas de los muertos
- Aceite de oliva
- Sal

Poner los mejillones al fuego en una cazuela hasta que se abran, sacar la carne y reservarlos, colar el caldo y juntarlo con caldo de pescado hasta obtener 1/2 l.

Trocear la sepia, enharinarla, sofreírla, y reservar.

Poner una cazuela ancha a calentar con un buen chorro de aceite, y saltear los gambones ligeramente, sacarlos y reservarlos. Echar la cebolla bien picadita, sofreír unos minutos. Echar el vino y dejar que se consuma. Incorporar las trompetas y sofreír unos minutos. Añadir la sepia, dar unas vueltas y echar el caldo. Cocinar destapado unos 20 minutos hasta que reduzca un poco, comprobando de sal.

Hacer una majada con las almendras, el perejil y el ajo picados, añadiendo un poco de caldo de la cocción.

Laminar los boletus y sofreírlos ligeramente con un poco de aceite, incorporarlos a la cazuela, tapar y dejar cocinar 5 minutos más. Añadir las gambas y los mejillones, echar la majada por encima, dejar un par de minutos y apagar el fuego. Dejar tapado hasta la hora de servir.

Sugerencias

La zarzuela es receta típica mediterránea, combina pescados, moluscos, cefalópodos y mariscos. Degustar con un vino blanco muy frío como puede ser un D.O. Penedés

24

Vieira en crema de boletus



Boletus aereus

Ingredientes (4 pers.)

- 4 vieiras
- Pies de boletus
- 2 patatas medianas
- 1 cebolla tierna
- Leche evaporada
- Pimienta, sal
- 1 trozo de foie
- Azúcar moreno
- Sal negra en escamas

Poner una cazuela con agua a calentar.

Trocear los boletus, las patatas y la cebolla, y echarlo todo a la cazuela cuando hierva el agua (que cubra apenas los ingredientes). Echar un buen chorro de aceite, tapar y dejar hervir 20 minutos a fuego suave. Añadir un poco de leche evaporada, salpimentar y dejar hervir 5 minutos más (siempre tapado). Triturar bien con la barita y volver a tapar hasta el momento de servir.

Salpimentar las vieiras y marcarlas, por ambos lados, en una sartén precalentada, a fuego muy fuerte, con unas gotas de aceite, que queden marcadas pero jugosas por dentro.

Espolvorear el foie (mejor tenerlo congelado) con azúcar moreno, y darle un golpe fuerte de calor en una sartén por el lado del azúcar.

Emplatar: repartir la crema en los platos, colocar una vieira encima junto con un trozo de foie, y adornar con sal negra.



Alternativa

Un plato más austero, sería hacer sólo la crema: deliciosa forma de saborear unos boletus, y aprovechar unos pies que nos puedan sobrar de otra preparación, en la que sólo utilicemos los sombreros.

25

Rape con boletus al horno



Boletus aereus

Ingredientes (4 pers.)

- 12 rodajitas de rape de lonja
- 8 boletus medianos
- 1 diente de ajo pequeño
- 4 bolitas de pimienta
- Perejil picado
- Leche
- Aceite de oliva
- Pimienta, sal
- Sal en escamas

Precalentar el horno a 140°.

Limpiar los boletus y dejar recto el pie para que se aguanten de pie. En una cazuela de acero, sin elementos plásticos, que podamos meter al horno, echar un buen chorro de aceite, el perejil picado, las bolitas de pimienta y el ajo machacado. Poner los boletus de pie, tapar y hornear durante 40 minutos.

Salpimentar el rape, y marcarlo a fuego fuerte en una sartén con unas gotas de aceite.

Emplatar: calentar los platos en el microondas, colocar 2 boletus por comensal y 3 rodajitas de rape. Poner al fuego la cazuela con el jugo de los boletus, echar un chorrito de leche, y dejar burbujear removiendo con una espátula de madera hasta que quede como una salsa. Espolvorear el plato con sal en escamas y repartir la salsa por encima del rape.



Comentarios

Otra forma de cocinar las setas, que además de dar originalidad al plato, obtenemos una textura diferente.



Calocybe gambosa

Ingredientes (4 pers.)

1 patata
1 cebolla
1 puerro
2 dientes de ajo
4 espárragos de Navarra
Perrechicos
Leche evaporada
Aceite de oliva
Pimienta
Sal

Poner a calentar una cazuela con bastante agua. Limpiar y trocear la patata, la cebolla y el puerro en trozos grandes, pelar los ajos. Echarlo todo a la cazuela junto con los espárragos troceados, con un chorro de aceite, y cocinar tapado a fuego medio-bajo durante 30 minutos.

Echar a la cazuela un poco de leche evaporada y otro poco del líquido del bote de los espárragos, y salpimentar. Cuando vuelva a hervir, añadir los espárragos troceados, y los perrechicos enteros, tapar y cocer 5 minutos más.

Mientras picar fino un poco de la parte verde del puerro. Y saltear a fuego fuerte unos perrechicos pequeños.

Quitar la cazuela del fuego y triturar con la barita.

Servir de inmediato. Adornar con puerro picado, perrechicos salteados y un chorrito de aceite.



Comentarios

Disfrutaremos tanto de su aroma como de su sabor.

Lactonesa de perrechicos: ensaladilla rusa y timbal de sepia



Ensaladilla rusa con lactonesa de perrechicos



Timbal de sepia con lactonesa de perrechicos

Ingredientes (4 pers.)

picos de pan, rebañás....

para la ensaladilla:

2 patatas, 4 carlotas

1 cebolla tierna

8 judías verdes, guisantes

4 palitos de surimi

Bonito en aceite

16 langostinos cocidos

4 huevos duros

6 aceitunas rellenas

1 pimiento morrón

12 perrechicos pequeños

Aceite de oliva, Sal

para el timbal:

1 sepia grande

3 patatas

1 yema de huevo

Trompetas de los muertos

Aceite de oliva, Sal

para la lactonesa:

1 vasito de leche

2 vasitos de aceite de girasol

4 o 5 perrechicos grandecitos

1 lámina de ajo

Pimienta, sal

Para la lactonesa: Echar los perrechicos enteros y el ajo en el vaso de la batidora, echar la leche y el aceite, salpimentar y dejar reposar unos instantes para que la leche quede abajo y el aceite arriba. Introducir la varita en la leche y batir sin mover a velocidad media, cuando empiece a ligar ir subiendo y bajando sin llegar a sacar la varita, cuando esté todo ligado aumentar la velocidad para que tome más consistencia, reservar en el frigorífico.

Para la ensaladilla: picar la cebolla y reservarla en un cuenco con agua y sal, cocer las patatas y las verduras en agua y sal, que queden en su punto (se les pueda pinchar con un tenedor), enfriar con agua muy fría y cortar en daditos, echar a un bol y juntar con la cebolla, las judías y los palitos troceados, los huevos (reservar una yema) en daditos, los guisantes y los langostinos (reservar 4), y el bonito desmigado. Salar, mezclar, tapar con film y enfriar en el frigorífico. Añadirle la lactonesa y volver a mezclar. Emplatar con ayuda de un molde redondo, adornar con unos picos y aceitunas partidas. Acompañar con yema de huevo desmenuzada, tiras de morrón, un langostino y perrechicos salteados, regar con el aceite de los perrechicos y espolvorear sal en escamas. Degustar con unos picos.

Para el timbal: Cocer las patatas sin pelar en agua con sal y dejar enfriar. En una sartén, echar un chorro de aceite y confitar las trompetas durante 30 minutos. Cocer la sepia al vapor hasta que esté tierna y reservar en el frigorífico. Pelar las patatas, echarlas a un bol y hacerlas puré usando un tenedor, salar, echar la yema de huevo y salarla por encima para que se cocine con la sal. Trocear la sepia en daditos, picar las trompetas, añadir ambas y mezclar el conjunto. Añadirle la lactonesa y volver a mezclar. Emplatar con ayuda de un molde redondo. Degustar con unas rebañás.



Corro de calocybe gambosa

Ingredientes (4 pers.)

Pan del día anterior
200 gr de almendras
1/2 diente de ajo
4 o 5 perrechicos
400 ml de agua fría
Vinagre de vino blanco
100 ml de aceite de oliva
Sal
Uvas

Se necesitan almendras crudas y peladas, si hay que pelarlas, poner agua a hervir y escaldarlas para poder pelarlas.

Quitarle la corteza al pan, unos 200 gr, ponerlo a remojo en el agua. Reservar el agua, añadir al pan, el ajo, las almendras, un chorrito de vinagre (muy poco), las setas y el aceite, salar y triturar fino con la batidora. Debe quedar como una mayonesa, echar el agua y volver a batir.

Reservar tapado en la nevera hasta la hora de servir. Repartir en cuencos y acompañar con las uvas, peladas y sin huesos.



Sugerencias

Tomar frío con un vino blanco fresquito. Y acompañar de un aperitivo salado tipo rosquillas de pipas.



Calocybe gambosa

**Ingredientes (4 pers.)**

4 espárragos de Navarra
 1 pata de pulpo cocido
 Pimentón de la Vera
 Sal en escamas
 Sal negra en escamas
 AOVE

para la espuma:

4 o 5 perrechicos medianos
 250 gr de patata
 100 ml de nata 33%
 100 ml caldo de la cocción
 (agua + líquido de los
 espárragos)
 Sal
 1 carga de nitrógeno

Pelar y cortar la patata en rodajas, colocarlas en una cazuela y cubrir a partes iguales de agua y líquido de los espárragos, calculando que quede tras la cocción sobre 100ml de caldo. Tapar y dejar cocer a fuego bajo. Cuando estén las patatas echar las setas, tapar y dejar cocer 5 minutos más.

Salar, triturar muy fino con la barita, comprobando de sal, tapar y reservar.

Preparativos a la hora de servir:

Cortar el pulpo y colocar en un plato preparado para calentar.

Calentar la crema e introducirla en el sifón, mientras calentar los platos en el microondas. Seguidamente calentar el pulpo.

Servir la espuma, colocar el pulpo y los espárragos, aliñar con el AOVE, espolvorear con sal en escamas y pimentón sobre el pulpo, y con sal negra en escamas sobre el espárrago.

Para mí la mejor receta para esta seta, resulta idónea.

Alternativas

Si no disponéis de sifón, directamente emplatar la crema.

Ensalada con vinagreta de perrechicos



Calocybe gambosa



Ingredientes (4 pers.)

Brotes tiernos para ensalada
2 tomates de huerta
Huevas de mujol en salazón
Perrechicos pequeños
Sal negra en escamas
AOVE

para la vinagreta:

4 o 5 perrechicos medianos
Vinagre de arroz
1 lámina de ajo
1 vasito aceite de oliva
Pimienta y sal
Agua

Elegir 4 o 5 perrechicos más grandes para la vinagreta, y un puñado más pequeños para saltearlos.

Cortar unas láminas finas de huevas de mujol, trocear los tomates en daditos. Mezclar en una ensaladera los brotes con el tomate y las huevas.

Preparar la vinagreta: colocar en el baso de la batidora, los perrechicos, el aceite y el ajo, echar unas gotas de vinagre y salpimentar. Triturar fino, ir añadiendo agua y seguir triturando hasta que se obtenga la consistencia de una crema ligera.

Echar la vinagreta a la ensalada y mezclar.

Calentar la sartén, echar un poco de aceite y saltear los perrechicos a fuego muy fuerte durante medio minuto. Partirlos longitudinalmente por la mitad y repartirlos en la ensalada.

Terminar la ensalada aliñando con un hilito de AOVE y espolvoreando con sal negra en escamas.

Comentarios

Para el salteado reservamos las setas más pequeñas, pero siempre respetando un tamaño mínimo. En nuestra mano está respetar ese tamaño, ya sea al recolectar, al comprar o al degustar en restaurantes.



Calocybe gambosa v.flavida vs tipo



Ingredientes (4 pers.)

4 lomos de bacalao
Aceite de oliva
4 perrechicos pequeños

para la lactonesa:

1 vasito de leche
2 vasitos de aceite de girasol
1 lámina de ajo
4 o 5 perrechicos
Sal

para la crema de piquillos:

2 pimientos del piquillo
1/4 de tomate
Aceite de oliva
Leche evaporada
Pimienta y sal

para la vinagreta de frutos secos:

Frutos secos
Aceite de oliva
Vinagre de modena
Sal ahumada en escamas

Elegir 5 o 6 perrechicos más grandes para la lactonesa, y un puñado más pequeños para saltearlos.

Para la lactonesa, echar los perrechicos y el ajo en el vaso de la batidora, echar con cuidado la leche y el aceite, salar y dejar reposar unos instantes para que la leche quede abajo y el aceite arriba. Introducir la barita en la leche y batir sin mover a velocidad media, cuando empiece a ligar ir subiendo y bajando sin llegar a sacar la barita, cuando esté todo ligado aumentar la velocidad para que tome más consistencia, reservar en el frigorífico.

Para la crema, echar los piquillos, el tomate pelado y despepitado en un cazo pequeño, añadir un chorro de aceite y otro de leche, y salpimentar. Triturar con la varita y reservar. Antes de servir, calentar. Para la vinagreta, trocear los frutos secos y tostar en una sartén con un hilillo de aceite, reservarlos en un cuenco. A la hora de servir, mezclar con un chorrito de vinagre, uno bueno de aceite y sal ahumada.

Calentar una sartén, y marcar ligeramente los lomos de bacalao con unas gotas de aceite a fuego bajo, que queden crudos. Colocarlos en una bandeja de horno antiadherente con la piel hacia abajo, y untarlos con una capa generosa de lactonesa, colocar en el horno en la parte superior y gratinar a 180° hasta que la lactonesa coja color. Calentar la sartén, echar un poco de aceite y saltear los perrechicos a fuego muy fuerte durante medio minuto.

Emplatar, un lomo de bacalao, rodear con crema de piquillos, regar con un par de cucharadas de vinagreta y adornar con perrechicos salteados.

41

Fondue de cantharellus

Ingredientes

1 patata
1/2 cebolla
1 diente de ajo
Rebozuelos
Trompetas amarillas
1 cortada de panceta curada
1/2 vasito de vino blanco
Queso de tetilla en taquitos
Mezcla de 4 quesos rallados
Leche evaporada
Aceite de oliva
Mantequilla
Pimienta
Sal

Poner a cocer la patata sin pelar en agua con sal.

En una cazuela, sofreír con aceite la cebolla muy picada y el ajo machacado con el mortero.

Cuando la cebolla esté transparente echar el vino y dejar consumir. Luego añadir primero la panceta picadita y después la mantequilla y las setas.

Cuando estén las setas, añadir la leche evaporada, salpimentar, e incorporar el queso. Bajar el fuego y remover hasta que el queso se derrita del todo.

Añadir la patata en rodajas, remover el conjunto y servir.

Alternativas

Podemos utilizar jamón, y otras setas como boletus, trompetas negras, ...



Cantharellus pallens





Craterellus tubaeformis



Ingredientes (4 pers.)

4 rodajas de salmón
Eneldo
Aceite de oliva
Sal

Guarnición de espinacas:

50 gr de espinacas frescas
1/2 cebolleta
1 diente de ajo
1 cucharadita de piñones
Jamón picado
1 puñado de setas

Trompetas en salsa:

1 puñado de trompetas
4 ajos tiernos
8 gambas peladas
8 mejillones
1 guindilla cayena
1 cucharadita de harina
1/2 vaso de caldo de pescado
Pimienta blanca

Para la guarnición de espinacas: sofreír en una sartén con un poco de aceite la cebolla junto con el ajo, muy picados. Añadir las setas troceadas (en este caso nísicalos y llanegas), sofreír varios minutos y añadir el jamón y dar unas vueltas. Incorporar las espinacas, salar, y seguir cocinando hasta que estas estén, removiendo de vez en cuando.

Para las trompetas en salsa: poner a calentar otra sartén con un buen chorro de aceite, sofreír los ajos troceados junto con la guindilla, sacar y reservar, retirar la guindilla. En el mismo aceite saltear las gambas junto con los mejillones, sacar y reservar junto con los ajos. Hacer las trompetas en el mismo aceite, incorporar lo reservado, echar la harina, remover, añadir el caldo y salpimentar. Dejar cocinar hasta que espese.

Condimentar las rodajas de salmón con un poco de eneldo y sal, y pasarlas por la plancha.

Emplatar el salmón, repartir por encima las trompetas en salsa, y acompañar con la guarnición de espinacas.

Recomendaciones

Para la mayoría de salsas con setas, los caldos a utilizar tienen que ser suaves.

43

Conejo con lutescens



Craterellus lutescens



Ingredientes

Craterellus lutescens
1 conejo
1 cortada de panceta curada
1 cebolla
4 dientes de ajo
2 carlotas
1/2 vaso de vino blanco
Almendras tostadas
Aceite de oliva
Polvo de setas
Pimienta
Sal

Trocear y adobar el conejo con aceite, polvo de setas, pimienta y sal. Sofreírlo a fuego fuerte en una cazuela con un buen chorro de aceite. Cuando esté doradito, sacarlo y reservarlo, y en el mismo aceite sofreír la cebolla, cortada en juliana, con los ajos troceados hasta que la cebolla coja color. Añadir las carlotas en rodajitas junto con la panceta picadita, y dar unas vueltas. Echar el vino, y dejar que se consuma. Añadir un buen puñado de trompetas y cocinarlas con el sofrito un par de minutos.

Incorporar el conejo y remover el conjunto. Echar agua sin llegar a cubrir el guiso, tapar y dejar cocinar al menos una hora a fuego lento, que el conejo quede tierno. De vez en cuando remover con cuidado y comprobar de sal.

Machacar las almendras en el mortero, echar unas cucharadas de caldo del guiso, mezclar e incorporarlo al guiso 10 minutos antes de apagar el fuego.

Sugerencias

Podemos utilizar trompetas y rebozuelos.
Si hacemos el guiso el día anterior, con el reposo ganará en aroma y sabor.



Cantharellus cibarius



Ingredientes (4 pers.)

Pasta para rellenar
 1 confit de pato
 Rebozuelos
 2 cebollas tiernas
 1/2 l caldo de ave
 1 cdita de salsa de soja
 Leche evaporada
 2 dientes de ajo
 1/2 cdita hierbas provenzales
 1 cda vinagre de módena
 1 cda miel
 Aceite de oliva
 Pimienta
 Sal

Sacar el pato de la nevera y cuando coja un poco de temperatura desgrasarlo, y meterlo al horno 10 minutos. Desmigarlo y reservar, guardar la grasa y la piel para otras elaboraciones.

Poner el caldo en un cazo con la soja, en el fuego a reducir.

Picar y rehogar la cebolla, cuando esté transparente echar las setas troceadas, cocinar 5 minutos y añadir el confit. Dar unas vueltas, y echar la mitad del caldo, cocinar hasta que se consuma.

Mientras picar los ajos muy picados, y sofreírlos ligeramente en un cazo con un chorrito de aceite, dorar los ajos. Añadir las hierbas, el vinagre, la miel y una pizca de sal, remover. Echar la otra mitad del caldo y dejar reducir.

Preparar la pasta según las instrucciones del fabricante.

Picar un poco de la parte verde de las cebollas.

Echar un chorro de leche evaporada al guiso del confit con las setas, salpimentar y dejar reducir hasta que quede cremoso.

Servir y rellenar la pasta con el guiso, poner un poco aparte, y adornar con picadito de cebolla, sal de escamas y la reducción.

Alternativas

Haremos también esta receta de forma tradicional, en la besamel utilizaremos una cdita de polvo de cantharellus. Y serviremos los platos adornando igualmente con la reducción.



Cantharellus amethysteus

Ingredientes (4 pers.)

8 Cantharellus
4 cditas de azúcar
Mantequilla
2 vasos de ron
Corteza de limón
Canela en rama
8 granos de café

Elegir rebozuelos pequeños, partarlos por la mitad de forma longitudinal, ponerlos a hacer en una sartén con una nuez de mantequilla, cuando tiren el agua, desecharla y añadir el azúcar, terminar de cocinar las setas a fuego suave, removiendo a menudo. Poner un cazo al fuego, con el ron, 4 trocitos de corteza de limón, un trozo de canela en rama y los granos de café. En este momento también se pueden echar las setas, pero cogerán mucho sabor a alcohol, el cremaet tendrá más sabor a seta, pero estas habrá que desecharlas si no son de nuestro agrado.

Cuando esté a punto de hervir, pasarlo todo a un cuenco de barro, coger una cucharada de líquido, prenderle fuego y reincorporar al cuenco, de forma que prenderá también, mover con cuidado con la cuchara. A mitad del quemado añadir las setas con su caramelo. Continuar hasta que se evapore el alcohol deseado. A más evaporación, más dulce y menos graduación.

Servir bien caliente en vasos pequeños.

Comentarios

Bebida idónea para combatir el frío, tanto en la sobremesa como en cualquier momento del día.



46

Huerta y monte con lutescens



Craterellus lutescens



Ingredientes

Tomates de huerta
Espárragos de monte
1 trozo de puerro
3 dientes de ajo
1 cdita polvo de lutescens
1/2 vaso de leche
Craterellus lutescens
Virutas de jamón
1 barra de pan
Romero fresco
Aceite de oliva
Pimienta
Sal

Para la crema de ajo: picar el puerro y los ajos, y sofreírlos con un chorrito de aceite. Añadir el polvo de setas y remover medio minuto. Echar la leche, salpimentar, y dejar reducir hasta que espese un poco. Triturar fino con la varita.

Trocear los espárragos y ponerlos a hervir en agua con sal durante 5 minutos. Escurrir y blanquear con agua fría.

Cortar el pan en rebanadas, echarles por encima unas gotas de aceite y unas hojas de romero. Tostarlas en el horno.

Saltear las setas en aceite y salar.

Emplatar: colocar una rodaja de tomate, sobre esta, virutas de jamón, una capa de setas, y espárragos. Regar con la crema y acompañar con tostadas.

Sugerencias

Si nos gusta un poco picante, sofreiremos una guindilla antes de echar las trompetas para saltearlas.

47

Merluza en salsa de naranja y rebozuelos



Cantharellus pallens

Ingredientes (4 pers.)

- 4 lomos de merluza
- 4 gambones
- Ajos tiernos
- 1/cebolla tierna
- 1/2 vaso caldo de pescado
- Cantharellus
- Corteza de naranja
- Aceite de oliva
- 1/2 cdita harina
- Pimienta blanca
- Tomillo
- Sal

Salpimentar los lomos y espolvorearlos con una pizca de tomillo. En una cazuela con un poco de aceite sofreír los ajos troceados. Cuando estén, retirarlos y reservarlos. Marcar por ambos lados los gambones pelados, retirarlos y reservarlos.

Sofreír en el mismo aceite la cebolla cortada en juliana, cuando se ponga transparente añadir las setas troceadas, hacerlas a fuego medio-bajo. Incorporar los ajos reservados, junto con la harina, dar unas vueltas y echar el caldo. Dejar reducir 10 minutos a fuego bajo, comprobando de sal.

Cortar en juliana muy fina un trozo pequeño de corteza de naranja (sin la parte blanca). Incorporarla al guiso, junto con los lomos (con la piel hacia abajo) y las gambas. Tapar y cocer 5 minutos, moviendo con cuidado la cazuela de vez en cuando, cogiéndola de las asas.



Sugerencias

Acompañar de un blanco.



Cantharellus cinereus



Ingredientes

1 bloque de foie
Cacao en polvo
Cinereus
Pan de panadería
Aceite de oliva
Sal en escamas
Azúcar moreno

Poner a confitar las setas en una sartén con aceite a fuego mínimo sin que llegue a freír. Colocar en un plato un molde cuadrado. Cortar una rebanada de pan fina, quitarle la corteza y recortar para que nos acople en el molde. Caramelizar unas pocas cinereus con azúcar moreno y reservarlas. Picar el resto de las setas muy fino.

Colocar el pan en el molde y mojarlo con el aceite de confitar las setas. Poner primero una capa de foie, luego una capa de setas y salar, a continuación otra capa de foie, luego otra capa de setas y volver a salar, otra capa de foie, otra de setas y salar, finalmente otra capa de foie, y terminar con una capa de cacao y espolvoreando una poca de sal.

Reservar en la nevera y desmoldar a la hora de servir, acompañar de las cinereus caramelizadas.

Sugerencias

Para degustar esta receta recomendamos acompañarla de un vino de hielo, mucho más aromático y un poco dulce.



Craterellus cornucopioides

Ingredientes (4 pers.)

300 gr. alubias secas
 200 gr. morro de cerdo
 1/2 chistorra de Navarra
 1/2 cabeza de ajos
 2 zanahorias
 1 cebolla pequeña
 Trompetas de los muertos
 1 hoja de laurel
 Aceite de oliva
 Sal

Poner a remojo las alubias la noche anterior.

Picar fina la cebolla. Limpiar los ajos y hacerles un corte. Trocear el morro.

Poner a cocer las alubias en una cazuela cubriéndolas de agua. Asustar un par de veces, añadir el laurel y el morro, tapar y dejar cocer a fuego bajo.

Sofreír los ajos en una sartén con aceite, sacarlos y reservarlos. Sofreír la cebolla en el mismo aceite, añadir las trompetas y cocinar el conjunto 5 minutos más a fuego bajo, removiendo con cuidado. Echar la chistorra toceada y dar unas vueltas.

Trocear las zanahorias en rodajas y echarlas a la cazuela junto con el sofrito, remover con cuidado con una cuchara de madera, tapar y cocer hasta que las alubias estén hechas.



Sugerencias

Podemos acompañar de un tinto D.O. Navarra con paso por barrica.



Craterellus cornucopioides

Ingredientes

Lomos de rodaballo
Trompetas de los muertos
Leche evaporada
Aceite de oliva
Pimienta blanca
Sal gorda

En una sartén con un buen chorro de aceite poner a confitar las trompetas, 20 minutos a fuego mínimo, sin que el aceite hierva.

Añadir, un buen chorro de leche evaporada, salpimentar y subir el fuego, cuando comience a hervir bajarlo y dejar hacer 10 minutos más.

Calentar la plancha a fuego muy fuerte, cuando esté caliente echar sal gorda, y hacer los lomos de rodaballo por ambos lados.

Precalentar los platos en el microondas.

Repartir la salsa en los platos y colocar encima un lomo y un puñado de trompetas.



Alternativas

Esta salsa de trompetas es perfecta para acompañar otros pescados blancos o cualquier carne.



Craterellus cinereus



Ingredientes (sifón 1l.)

para la espuma:

400g queso de untar 400g de
Nata (33% mg)
4 huevos (2 enteros y 2 yemas)
3 cdas de azúcar

Bizcochitos duros alargados
Amareto
Café

Virutas de chocolate
blanco y negro
Granos de café de chocolate
Cacao en polvo

Craterellus cinereus
3 cdas de azúcar
Agua

Hacer la espuma el día anterior: calentar la nata has que esté a punto de hervir. Mezclar con el queso, los huevos y el azúcar con la barita. Meter la mezcla en el sifón e introducir 3 cargas de nitrógeno. Reservar el sifón en la nevera.

Preparar café y reservarlo también en la nevera.

Poner a calentar un poco de agua con el azúcar, mover de vez en cuando y dejar hervir un par de minutos a fuego lento. Echar las trompetas y hacerlas unos 10 minutos hasta que casi se consuma el almibar, moviendo con cuidado. Reservar una por comensal y picar el resto.

Emplatado: utilizar vasos anchos y transparentes. Colocar un par de bizcochitos partidos en dos por vaso y empapar con una mezcla de café con amareto (dejar partes sin empapar para que queden crujientes). Añadir un par de cucharadas de virutas de chocolate y una cdita de trompetas. Mover bien el sifón y presionar contra el fondo del vaso para que se mezcle todo. Añadir 3 granos de café de chocolate, espolvorear bien todo con cacao, y adornar el plato con una trompeta.

Sugerencias

Si no disponemos de sifón, montaremos la nata y las claras a punto de nieve, y seguiremos el mismo proceso.

Mollejas confitadas con marzuolos

Ingredientes

Marzuolus
Mollejas de pollo
2 dientes de ajo
1 trozo de jamón
Aceite de oliva
Sal en escamas



Hygrophorus marzuolus



Limpiar y cortar las mollejas en 2 o 3 trozos. Ponerlas a confitar junto con los ajos en un cazo cubriéndolas de aceite. Hacerlo a fuego mínimo, sin que el aceite llegue a hervir, durante 1 hora.

Limpiar y laminar las setas. Picar el jamón. Sacar los ajos y picarlos. En una sartén saltear las mollejas junto con los ajos, añadir el jamón y dar unas vueltas.

Mientras en otra sartén echar 2 cucharadas de aceite del confitado y poner a hacer las setas a fuego medio. Cuando tiren el agua, echarla a la sartén de las mollejas. Poner otras 2 cucharadas de aceite del confitado y terminar de hacer las setas a fuego fuerte apenas un minuto, y salarlas.

Servir las mollejas junto con los marzuolos.

Una alternativa rápida es comprar mollejas de pato ya confitadas, y gastar la grasa de estas en lugar del aceite.

Advertencias

Como en todas las setas, al recolectar debemos respetar los tamaños, el nido de la izquierda en la foto, lo taparemos con hojarrasca para que continúe su desarrollo.



Hygroporus marzuolus

Ingredientes

Marzuolus
Sesos de cerdo
2 dientes de ajo
Virutas de jamón ibérico
Huevos camperos
Perejil picadito
Pan rallado
Aceite de oliva
Pimienta, sal

Lavar lo sesos con agua muy fría, y desmenuzar un poco con cuidado, salpimentarlos y rebozarlos ligeramente en pan rallado.

Picar los ajos y ponerlos a sofreír en una sartén a fuego medio-bajo, añadir los sesos y hacerlos por ambos lados.

Mientras en otra sartén, hacer los marzuolos laminados con un poco de aceite a medio. Cuando se tiren el agua, echarla a la sartén de los sesos, subir el fuego y dejar que se doren un poco.

Cuando estén los sesos echar los huevos, salar, y hacer el revuelto que quede cremoso. Incorporar los marzuolos, el jamón y el perejil, retirar la sartén del fuego y remover el revuelto con cuidado.

Servir de inmediato en platos precalentados.



Alternativas

También se pueden hacer con sesos de cordero o de ternera, blanqueándolos si procede.



Hygrophorus marzuolus en hayedo



Ingredientes (6 pers.)

2 manitas de cerdo
1/2 puerro
1 cebolla
1 carlota
1 hueso de jamón
1 1/2 cebolla tierna
Marzuolos
Pimienta en grano
1 cdtita hierbas provenzales
1 hoja de laurel
Pimienta, sal

para la salsa de naranja:

Zumo de 1 naranja
1 diente de ajo
Hierbas provenzales
1 cdtita miel
1 cdtita harina

para la salsa de marzuolos:

1 hígado de conejo
2 dientes de ajo
1/2 cebolla tierna
1/2 vasito de vino blanco
1 cdtita polvo de marzuolos

En una cazuela poner a cocer las manitas junto con el hueso, 1 cebolla, puerro, carlota, laurel, hierbas provenzales y pimienta en grano.

Sofreír las cebollas tiernas, cortadas en juliana, añadir los marzuolos laminados, apagar el fuego, salar y reservar.

Sacar las manitas cuando estén tiernas, deshuesar y extender con la piel hacia abajo en un papel de horno, de forma que quede como una placa rectangular. Calentar el horno a 160°. Salpimentar las manitas y extender el sofrito de cebolla y marzuolos, y enrollar como un brazo gitano. Colocar en un recipiente para horno de forma que quede lo más encajonado posible, hornear 1 hora a 150°. Sacar, dejar enfriar y reservar en la nevera.

Salsa de naranja: echar un chorrito de aceite en un cazo y poner a sofreír el ajo muy picado. Añadir las hierbas y la harina, remover un poco, y echar el zumo y la miel, añadir también 1 vasito de caldo de la cocción, salar, y dejar reducir hasta que espese.

Salsa de marzuolos: salpimentar el hígado y marcar en una sartén con un chorrito de aceite a fuego fuerte. Sacarlo y picarlo. Picar fino la cebolla y los ajos y sofreírlos en la misma sartén. Incorporar el hígado y salar, echar el vino y dejar que se consuma. Echar 1 vasito de caldo de la cocción y dejar hasta que espese.

Emplatar: sacar las manitas rellenas de la nevera, quitar el papel, cortar en medallones y calentar en el microondas. En cada plato poner una base de salsa de marzuolos, sobre esta un medallón de manitas rellenas y adornar con salsa de naranja.



Hygrophorus marzuolus

Ingredientes (4 pers.)

2 codornices en escabeche
2 patatas
1 cebolla tierna
Marzuolus
Aceite de oliva
Sal

Cocer las patatas en agua con sal si pelar.

Cortar la cebolla en juliana y pocharla a fuego lento en una sartén con un poco de aceite.

Mientras desmenuzar las codornices, y reservarlas limpias de huesos y pieles. Colar el caldo del escabeche y ponerlo a calentar en un cacito, si hay mucho reducirlo un poco.

Pelar las patatas, cortarlas en rodajas y salpimentar.

Trocear las setas y ponerlas a hacer en una sartén con un chorrito de aceite. Cuando tiren el agua quitarla y agregarla al cacito del caldo. Echar un chorro de aceite a las setas, subir el fuego y terminar de saltearlas y salar. Añadir las mollitas de codorniz y remover con cuidado.

Para emplatar, colocar una cama de cebolla, sobre esta una capa de patata, a continuación la codorniz con las setas, y regar el conjunto con un poco de salsa.

Opciones

Con unos brotes tiernos de lechugas variadas, frutos secos y virutas de queso parmesano podemos completar una excelente ensalada.





Hygroporus marzuolus



Ingredientes (4 pers.)

Marzuolus
 Collejas (silene vulgaris)
 Ajos tiernos
 Espárragos trigueros
 1 cebolla tierna
 5 huevos camperos
 4 lonchas de jamón de Teruel
 Aceite de oliva
 Sal

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 buen chorro de aceite. Cuando estén sacarlos y en el mismo aceite poner a pochar la cebolla cortada en juliana.

Salar los huevos y batirlos.

En otra sartén poner a hacer los marzuolos laminados con muy poco aceite. Cuando tiren el agua añadirse a los huevos. Añadir otro poco de aceite, subir el fuego y terminar de hacer las setas.

Echar los espárragos, las collejas y los ajos a la sartén de la cebolla, y cocinar 5 minutos más. Sazonar, añadir las setas, echar el huevo y cocinar la tortilla a fuego medio-alto, que quede hecha por fuera pero melosa por dentro.

Servir un par de trozos de tortilla por comensal acompañando de una loncha de jamón.

Comentarios

Hygroporus marzuolus o el rey del camuflaje, un buen setero se tiene que coronar con esta seta que pasa despercebida entre la hojarasca.



Hygroporus marzuolus



Ingredientes (4 pers.)

Marzuolos

1 filete de atún rojo

4 yemas de huevo

1 cdita salsa de soja

2 cditas azúcar

1 cdita sésamo

1/2 cebolla tierna

2 tomates pera

1/2 cebolleta en vinagre

Aceitunas negras

Pistachos

Aceite de oliva

Sal

En un recipiente cubrir las yemas con sal gruesa y dejar 20 minutos, luego cubrir de agua para sacarlas con cuidado.

Tostar el sésamo y reservar.

Laminar las setas y cocinar en una sartén con un poco de aceite a fuego medio hasta que tiren el agua. Echar el agua en un cazo y retirar la sartén del fuego.

Añadir al cazo la soja y el azúcar y poner a reducir a fuego bajo.

Cortar el atún en dados y poner a macerar junto con la reducción, las yemas y el sésamo.

Trocear el tomate y la cebolla, y triturar fino con la batidora. Salar y seguir batiendo mientras se añade aceite poco a poco, un buen chorro.

Trocear la cebolleta en juliana, picar las aceitunas y mezclar con el atún.

Picar los pistachos.

Terminar de hacer las setas añadiendo un poco de aceite, a fuego fuerte.

Emplatar, una base de gazpacho de tomate, sobre este la mezcla con el atún, repartir las setas por encima, espolvorear con sal de escamas y los pistachos.



Marasmius oreades

Ingredientes

1 trozo de morcilla tipo Burgos
 4 pimientos del piquillo
 1 manzana pequeña
 1 cebolleta
 1 diente de ajo
 Piñones
 Huevos de codorniz
 Aceite
 Tomillo
 Sal en escamas

Poner a tostar los piñones.

Picar la cebolla y ponerla a sofreír en una sartén con un chorrito de aceite. Después de unos minutos incorporar la manzana troceada. Cuando esté la cebolla echar los pimientos cortados a tiritas, sofreír un par de minutos más. Quitar la piel a la morcilla e incorporarla a la sartén junto con los piñones, salar y remover con cuidado varias veces y reservar caliente.

Mientras, aparte en otra sartén, hacer las senderuelas con el ajo muy picadito y el tomillo.

Hacer los huevos con unas gotas de aceite.

Para emplatar, colocar un molde redondo, y poner primero una capa de sofrito, luego las senderuelas, y terminar con el huevo, espolvoreando con sal en escamas.



Sugerencias

Aprovechamos la magnífica combinación de la marasmius oreades con el tomillo, como base de la mayoría de recetas con esta seta.

72

Sopa de cebolla y senderuelas



Marasmius oreades

Ingredientes (4 pers.)

Sombreros de senderuelas
 1 l caldo de pollo
 2 dientes de ajo
 2 cebollas dulces
 Aceite de oliva
 Ramitas de tomillo
 1 hoja de laurel
 4 rebanadas de pan
 del día anterior
 1 trozo de queso gruyere
 Pimienta
 Sal

Picar el ajo y cortar la cebolla en juliana bien fina, sofreír en una cazuela con un buen chorro de aceite. Cuando casi estén, añadir las setas. Sofreír 5 minutos.

Añadir el caldo, el laurel y el tomillo, salar. Cuando comience a hervir, bajar el fuego, tapar la cazuela y cocer durante 20 minutos.

Echar las rebanadas de pan, comprobar de sal y espolvorear con la pimienta. Volver a tapar y cocinar 10 minutos más.

Mientras rallar el queso.

Espolvorear con el queso y apagar el fuego. Mantener tapado, para que se derrita el queso, hasta la hora de servir.



Sugerencias

Si usamos senderuelas secas, las dejamos hidratar 10 minutos en el caldo caliente, y no las sofreiremos.



Marasmius oreades

Ingredientes (4 pers.)

4 filetes de solomillo de cerdo
 Senderuelas
 1 guindilla cayena
 Aceite de oliva
 Pimienta
 Sal
 Sal en escamas

Salpimentar los filetes de solomillo y reservar.

Poner a calentar una sartén con un buen chorro de aceite y la guindilla. Cuando esté caliente echar los sombreros de las senderuelas y cocinarlas a fuego medio.

Mientras trocear los filetes en tacos.

Cuando estén, retirar la guindilla. Sacar las senderuelas y reservar.

Subir el fuego, y en el mismo aceite esparcir el solomillo y cocinar ligeramente sin moverlo. Añadir las senderuelas, mover un poco para que los tacos de solomillo se hagan por todos lados, pero que queden poco hechos.

Servir de inmediato en un plato precalentado en el microondas, y espolvorear un poco con la sal en escamas.

Sugerencias

Es importante que el solomillo sea tierno, fresco y de calidad. Lo compraremos en carnicería, nada de envasados, y pediremos al carnicero que nos lo corte oblicuamente en filetes gruesos.





Morchella rotunda



Ingredientes (4pers.)

1 cebolla
1 diente de ajo
8 colmenillas secas
8 gambones
1 cucharadita de harina
1 vaso caldo de pescado
1/2 vasito de whisky
Aceite de oliva
Sal

Poner a hidratar en agua las colmenillas durante 8 horas en la nevera. Escurrir las colmenillas y reservar el agua de la hidratación.

Pelar los gambones, menos la cola.

En un cazo con un poco de aceite sofreír las cáscaras de los gambones junto con el ajo picado. Echar la mitad del whisky y flambear. Echar el caldo de pescado y el agua de hidratar las colmenillas, y dejar hervir media hora destapado.

En una sartén con aceite, saltear las colmenillas por ambos lados. Sacarlas y reservarlas. Y en el mismo aceite sofreír la cebolla cortada en juliana.

Introducir un gambón en cada colmenilla, y añadirlas a la cebolla, echar la otra mitad del whisky y volver a flambear. Salar y echar la harina removiendo un minuto.

Pasar el caldo por el chino e incorporarlo. Dejamos reducir y listo.

Recomendaciones

Recomendamos degustar acompañando de un blanco con paso por barrica.



Morchella dunalii



Ingredientes

Colmenillas secas
 1 rabo de ternera
 1 hueso de jamón
 1 cebolla grande
 1/2 puerro
 4 dientes de ajo
 1 tomate
 1 carlota
 1 vasito de brandy
 1 vasito de vino viejo
 Hierbas provenzales
 Aceite de oliva
 Pimienta
 Sal

Hidratar las colmenillas en agua durante 8 horas en la nevera. Salpimentar y adobar con las hierbas los trozos de rabo, y freír para sellar en una cazuela con un poco de aceite junto con los ajos. Añadir todas las verduras troceadas junto con el hueso de jamón. Cubrir de agua y dejar cocer tapado durante una hora. Sofreír, en otra cazuela con un buen chorro de aceite, las colmenillas, incorporar los ajos muy picaditos, echar el brandy, y flambear. Pasar los trozos de rabo a esta cazuela, echar el vino y dejar consumir. Cubrir con caldo de la otra cazuela, pasándolo por un colador, y dejar cocer tapado hasta que el rabo esté muy tierno. Quitar el caldo, ponerlo en otra cazuela a reducir, y cuando tenga el punto adecuado volverlo a incorporar al guiso. Tapar y dejar reposar.

A la hora de servir se vuelve a calentar.

Sugerencias

Con las verduras y parte del caldo podemos hacer una crema.



Morchella elatoides (estado joven)

Ingredientes (4 pers.)

8 colmenillas deshidratadas
 4 espárragos de Navarra
 2 patatas medianas
 Queso curado
 Nueces troceadas y tostadas
 Aceite de oliva
 1 trocito de jengibre
 1 corteza de limón
 1 poco de gelatina en polvo
 Vinagre de módena
 Sal

para la cuajada:

400 ml leche fresca
 40 gr leche en polvo
 16 gotas de cuajo
 1 trozo pequeño de foie
 1 pizca de sal



Poner a hidratar las colmenillas en la leche, durante 8 horas en la nevera. Calentar en un cazo a fuego lento, hasta llegar a los 60°. Calentar también un recipiente con agua a 60°. Escurrir las colmenillas y reservarlas. Colar la leche, añadir la leche en polvo, el foie y una pizca de sal, batir el conjunto con la varita. Coger 4 moldes para cuajada, fáciles de desmoldar, echar 4 gotas de cuajo en cada uno, repartir la mezcla en los moldes, e introducirlos en el recipiente con agua caliente (fuera del fuego), tapar y dejar reposar una hora. Reservar las cuajadas en la nevera, y sacarlas una hora antes de emplatar para que se pongan a temperatura ambiente.

Cocer las patatas en agua, cuando estén apagar el fuego, y reservarlas para otra receta. Echar en esa agua el jengibre y la corteza de limón, tapar y dejar infusionar media hora. Quitar el jengibre y la corteza de limón, echar una pizca de sal y poner en el fuego a reducir. Finalmente espesar con un poco de gelatina.

Saltear por un lado los espárragos, con unas gotas de aceite y unas gotas de vinagre de módena. Y por otro lado las colmenillas, con unas gotas de aceite, y salar.

Emplatar con unas lascas de queso, las nueces troceadas y regar con el jugo de patata.

Aclaraciones

Para la cuajada la leche ideal es la leche de oveja recién ordeñada. Si no la podemos conseguir utilizaremos leche fresca pasteurizada, nunca uperisada, y habrá que añadir la leche en polvo para que cuaje.



Tosta con carrillera



Tosta con secreto

Ingredientes

Pan tipo baguette
Colmenillas deshidratadas
Hierbas provenzales
Aceite de oliva
Nata
Pimienta
Sal

de carrillera:

Trocito de foie
Carrilleras de cerdo
1 trozo de puerro
1 carlota

de secreto:

Trozo secreto de cerdo
1 cebolla tierna

Previamente hidratar las colmenillas en agua, durante al menos 8 horas en la nevera. Escurrirlas, colar el agua y ponerla a reducir.

Salpimentar y espolvorear con las hierbas las carrilleras y el secreto. Echar un chorro de aceite en una cazuela pequeña y marcar las carrilleras. Añadir el puerro y la carlota, cubrir de agua y cocer tapado hasta que las carrilleras estén blandas.

Cortar las colmenillas longitudinalmente en 2 o 4 trozos según tamaño. Sofreírlas durante 10 minutos, por ambos lados, en una sartén con un poco de aceite. Salar y cubrir con agua de la reducción y caldo de las carrilleras, en proporciones iguales. Cocinar 20 minutos hasta que prácticamente se consuma el líquido.

Cortar la cebolla en juliana y ponerla a pochar en una sartén, y salar. Rebanar el pan y tostarlo.

Para las de carrillera, desmigalar las carrilleras con las manos, ponerlas en un cazo, salar, mojar con caldo de las carrilleras y nata, y cocinarlas hasta que el líquido quede cremoso. Montar las rebanadas, unas lascas finas de foie, mezcla de carrillera, y 1 o 2 trozos de colmenilla.

Para las de secreto, añadir un poco de nata a las colmenillas restantes, y cocinar un poco hasta que quede cremoso. Hacer el secreto en una sartén con unas gotas de aceite, que quede jugoso por dentro, y partir en cortadas finas. Montar las rebanadas, una capa de cebolla, una cortada de secreto y 1 o 2 trozos de colmenilla con el jugo.

A la hora de servir se les puede dar un calentamiento rápido en el microondas.



Morchella esculenta v.rigida

Ingredientes (4 pers.)

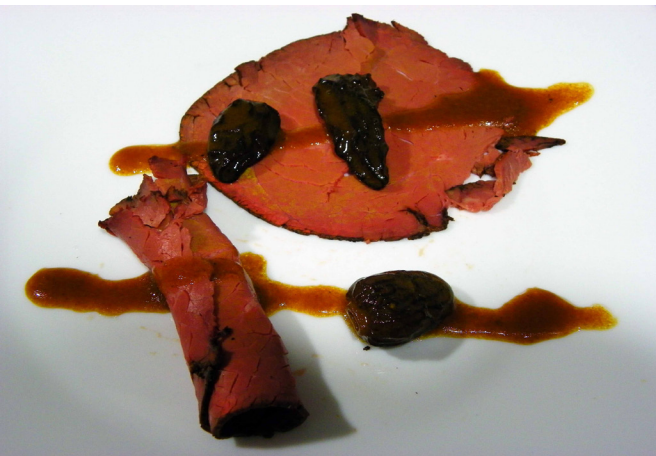
8 lonchas de rosbif de ternera
 12 colmenillas deshidratadas
 1 vaso caldo de carne
 Aceite de oliva
 1 vaso de vino tinto
 Azúcar y miel
 Sal
 Sal en escamas

Previamente hidratar las colmenillas en agua, durante al menos 8 horas en la nevera. Escurrirlas, colar el agua y ponerla a reducir. Sofreír las colmenillas durante 10 minutos, por ambos lados, en una sartén con un poco de aceite. Salar y cubrir con agua de la reducción y caldo de carne, en proporciones iguales. Cocinar 20 minutos hasta que quede poco líquido.

Mientras, en otro cazo, preparar una reducción de vino tinto con azúcar y miel.

Cuando estén las colmenillas, reservarlas. Y el líquido añadirlo a la reducción de vino, y continuar la cocción hasta que adquiera la consistencia de una crema.

Emplatar: calentar los platos y las colmenillas. Colocar en cada plato una loncha de rosbif extendida y otra enrollada, 3 colmenillas, y regar con la salsa. Espolvorear con sal en escamas.



Sugerencias

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



Morchella purpurascens

Ingredientes (4 pers.)

8 vieiras
10 colmenillas deshidratadas
1 hueso de rape
1 diente de ajo
1/4 cebolla tierna
Whisky
Aceite de oliva
Vinagre de arroz
Huevas de trucha
Sal negra en escamas
Sal

para el paté:

4 palitos de surimi
1 lata mejillones al natural
1/4 cebolla tierna
50 gr. queso de untar
1 huevo duro
Pimienta, sal



Poner a hidratar en agua las colmenillas durante 8 horas en la nevera. Escurrir las colmenillas, partir 2 longitudinalmente por la mitad, reservar el agua de la hidratación.

Preparar el paté: picar fino la cebolla y dejar en la nevera en un recipiente con agua y sal durante 20 minutos, colar bajo el grifo. Picar fino los palitos, los mejillones y el huevo. Salpimentar y mezclar todo junto con el queso y la cebolla. Reservar en la nevera.

En un cazo con un poco de aceite sofreír el hueso de rape junto con el ajo y la cebolla picados. Echar un chorro de whisky y flambear. Echar el agua de hidratar las colmenillas, y dejar hervir 10 minutos. Colarlo. En una sartén con un poco de aceite, saltear las colmenillas por ambos lados. Verter a otro cazo, junto con el caldo, salar, y dejar cocer y reducir 20 minutos. Sacar las colmenillas, echar un corrito de vinagre de arroz a la reducción y mezclar. Apagar el fuego.

Rellenar las colmenillas con paté, también las partidas.

Hacer las vieiras por ambos lados a la plancha, con unas gotas de aceite, a fuego muy fuerte, que queden jugosas por dentro.

Emplatar: dos colmenillas enteras más una partida por comensal, dos vieiras espolvoreadas con sal negra, dibujar con la reducción de caldo, y colocar unas huevas.

Caldereta de ternasco con trufa negra

Ingredientes

1 kg falda de ternasco
 2 cortadas de jamón
 1 cebolla
 2 carlotas
 Polvo de trompetas negras
 1 trufa negra
 1 vasito de brandy
 1 cucharadita de harina
 Aceite de oliva
 Pimienta
 Sal

Adobar el ternasco troceado con sal, pimienta y polvo de trompetas. Picar las carlotas y darles unas vueltas en la cazuela con un buen chorro de aceite, sacarlas y reservarlas.

En la misma cazuela sofreír el ternasco, sacarlo y reservarlo.

Cortar la cebolla en juliana y sofreírla en la cazuela, echar el brandy y dejarlo reducir. Incorporar el ternasco junto con el jamón en taquitos y la harina, remover un minuto y añadir agua hasta casi cubrir el ternasco. Cuando comience a hervir bajar el fuego, tapar y dejar cocer hasta que quede tierno (una hora aprox.). Remover con cuidado de vez en cuando y comprobar el punto de sal.

A la hora de servir volver a poner al fuego, laminar y/o picar la trufa, y cuando hierva, apagar el fuego, incorporar la trufa y dejar tapado, para servir de inmediato.

Sugerencias

Se coloca la cazuela en la mesa para que la trufa no pierda nada de su aroma, se destapa ante nuestros comensales y se sirven los platos.



Tuber melanosporum (foto J.Antonio Galiana)



Ensalada tibia con vinagreta de trufa



Tuber melanosporum

Ingredientes (4 pers.)

2 patatas
1 tomate de huerta
1 aguacate
1 tozo de salmón
Eneldo
Azúcar
Sal gruesa
1 paquete de gulas
Vinagreta de trufa negra
Aceite de oliva
1 cdita miel
Sal

Poner a marinar el salmón el día anterior: espolvorearlo con un poco de eneldo, y colocarlo en un recipiente de cristal, entre capas de una mezcla de una parte de azúcar por dos partes de sal gruesa, reservar en la nevera.

Poner a hervir las patatas sin pelar con bastante sal.

Sacar el salmón de la mezcla, rentarlo bajo el grifo, secarlo con papel de cocina y desmigarlo.

Pelar las patatas, y trocearlas en daditos.

Trocear el tomate y el aguacate igualmente en daditos.

Mezclar en un bol, las patatas, el salmón, el tomate y el aguacate.

En un cuenco hacer una vinagreta batiendo con un tenedor, vinagreta de trufa, aceite de oliva, miel y sal.

Emplatar con ayuda de un molde redondo, primero mezcla del bol, luego una capa de gulas, y se termina regando abundantemente con la vinagreta. Acompañar de unos pocos canónigos.

Comentarios

La trufa negra en estado silvestre ha estado a punto de extinguirse en nuestro país, por el efecto depredador del hombre con su recolección descontrolada. Gracias a la introducción de su cultivo, que ha provocado una disminución drástica de la recolección en estado silvestre, ha empezado a recuperarse.



101

Remolquitos de champiñones

Ingredientes

12 champiñones silvestres
12 gambones
Queso parmesano en polvo
1 trocito de jamón
Aceite de oliva
Sal

Hacer los gambones a la plancha con sal gorda, que queden poco hechos.

Elegir los sombreros de champiñones de tamaño pequeño, y ponerlos a hacer en otra plancha con unas gotas de aceite, a fuego medio-alto, primero las láminas hacia abajo. Que no queden muy hechos.

Mientras picar el jamón finito y pelar los gambones.

Darles la vuelta a los champiñones, y mientras se siguen cocinando, salar cada sombrero, ponerles un montoncito de queso, otro montoncito de jamón, y encima un gambón, finalmente espolvorear con más queso y un chorrito de aceite.

Dejar unos minutos más y servir.



llera de agaricus



Sugerencias

Podemos utilizar las cabezas y las cáscaras de los gambones junto con los pies de los champiñones para elaborar una salsa o una crema.



Russula aurea

Ingredientes

Tubos de pasta para rellenar
 Russulas
 1 cebolla
 1 diente de ajo
 1 cucharadita de harina
 Leche evaporada
 Leche
 1 trozo de foie
 Aceite de oliva
 Pimienta, sal
 Sal en escamas

Sofreír en un poco de aceite la cebolla con el ajo muy picaditos. Reservar un par de russulas pequeñas por comensal, y picar el resto. Cuando esté la cebolla añadir las russulas picaditas, cocinar un par de minutos removiendo el conjunto. Echar la harina y sofreír un minuto. Incorporar un buen chorro de leche evaporada y leche a partes iguales. Salpimentar y dejar cocinar hasta que adquiera una consistencia espesa.

Preparar la pasta según las especificaciones del paquete.

Para emplatar colocar en los platos los tubos de pasta en vertical, rellenar de crema con una cucharadita, y colocar en cada tubo una barrita de foie. Intercalar en cada plato un par de russulas partidas por la mitad y hechas a la plancha, que se adoban con un chorrito de aceite y sal en escamas.



Alternativas

Con la misma receta podemos elaborar un plato de pasta clásico o incluso un risotto.



Pleurotus eryngii

Ingredientes

Arroz basmati
 1/2 cebolla tierna
 1 diente de ajo
 1 carlota
 Guisantes
 8 rodajas finas de calabacín
 Setas de cardo
 1 trocito de jamón
 2 huevos
 Aceite de oliva
 Sal

Cocer el arroz en un cazo con agua, sal y un chorro de aceite. Reservar.
 Hacer una tortilla francesa con los huevos y reservar.

Picar por separado en brunoise la cebolla, la carlota y el calabacín.
 Echar un chorro de aceite en una sartén honda, poner a sofreír la cebolla, añadir el ajo muy picadito. Cuando la cebolla esté transparente añadir la carlota. Cocinar un par de minutos más y añadir los guisantes y el calabacín junto con las setas laminadas, salar, subir el fuego y cocinar 5 minutos más.

Incorporar el arroz junto con la tortilla troceada y el jamón picadito.
 Saltear el conjunto un par de minutos y servir.



Sugerencias

Para este tipo de elaboraciones con arroz, se debe utilizar arroz de grano largo como es el basmati.



Clitopilus prunulus



Ingredientes (4 pers.)

4 filetes de ternera
 Harina
 1 cebolla
 1 tomate
 2 dientes de ajo
 1 carlota
 Molineras
 8 ciruelas pasas
 1/2 vasito de coñac
 1/2 vaso de vino blanco
 Caldo de verduras
 Aceite de oliva
 Pimienta
 Sal

Cortar en 3 o 4 trozos los filetes, salarlos y pasarlos ligeramente por harina, y freírlos brevemente en una cazuela con un buen chorro de aceite, sacar y reservar.

Picar la cebolla junto con el ajo, y sofreír en la cazuela unos minutos, incorporar la carlota muy picada, dar unas vueltas y añadir el tomate rallado. Salar y sofreír hasta que esté el tomate.

Incorporar los trozos de ternera, remover, echar el coñac y el vino, y dejar que se consuma.

Cubrir el guiso con el caldo, bajar el fuego y tapar. Dejar cocer hasta que la ternera quede tierna (al menos una hora), cuando lleve 50 minutos añadir las pasas. Remover con cuidado de vez en cuando y comprobando de sal.

Añadir las molineras troceadas (de 2 o 4 trozos cada una según tamaño), y dejar cocinar 10 minutos más.

Comentarios

Este plato es típico de Cataluña, donde se suele hacer con moixernons (calocybe gambosa). Aunque su origen es francés.

Hamburguesas de buey con pie azul



Lepista sordida

Ingredientes (4 pers.)

4 panecillos redondos
 4 hamburguesas de buey
 Lepistas nuda
 1 tomate maduro
 1 cebolla dulce
 1 aguacate
 Queso tierno
 1 pizca de queso azul
 Aceite de oliva
 Limón
 Sal

Partir la cebolla en juliana y ponerla a hacer en una sartén con un poco de aceite a fuego lento.

Abrir los panecillos y pasar por la plancha.

Pelar y triturar el aguacate con un tenedor, salar y echar unas gotas de limón. Trocear el tomate en taquitos. Laminar el queso tierno.

Trocear las setas y sofreírlas en una sartén con un poco de aceite, cuando estén, apagar el fuego, salar y desmenuzar un poco de queso azul por encima y remover.

Hacer las hamburguesas a la plancha, marcar primero a fuego fuerte por ambos lados, salar y terminarlas de hacer a fuego medio.

Montar: primero repartir en los panecillos el aguacate, luego el tomate, colocar las hamburguesas, sobre estas unas láminas de queso, la cebolla y las setas. Tapar con la parte superior del panecillo y mantener unos segundos presionando para que se entremezclen los jugos.

Comentarios

La lepista sórdida es la hermana pequeña de la lepista nuda tanto en tamaño como en sabor.



Escabeche de caballa y rebollones

Ingredientes

Lomos de caballa
Azúcar
Sal gruesa
Rebollones
1 cabeza de ajos
1 hoja de laurel
Pimienta en grano
Vinagre
Vino blanco
Aceite de oliva
Mermelada de pimiento verde
Cebollino
Sal en escamas

Elegir ejemplares de caballa de buen tamaño y pedir al pescadero que nos saque los lomos. Hacer una mezcla de azúcar y doble cantidad de sal gruesa. En un recipiente de cristal, colocar capas de caballa entre capas de mezcla, y dejar macerar durante 1/2 día en la nevera.

Rentar las caballas, secar con papel de cocina, y desmenuzar, dejando limpia de piel y espinas.

Trocear los rebollones, y hacerlos en una sartén con un poco de aceite. Para el escabeche, en un cazo, preparar una mezcla con dos partes de aceite, una de vinagre y una de vino blanco (hacer cantidad suficiente para cubrir la caballa y las setas). Echar el laurel, la pimienta y los ajos pelados y dejar hervir 5 minutos a fuego suave.

Repartir en tarros de cristal la caballa, las setas y los ajos. Cubrir con caldo de escabeche. Tapar y guardar en la nevera. Esperar al menos 2 días antes de empezar a consumir.

Acompañar de un picadito de cebollino, y de mermelada de pimiento verde. O montarlo en tostaditas. Terminar espolvoreando con sal en escamas.

Opciones

Podemos hacer montaditos con aguacate: trituramos el aguacate con un tenedor, le añadimos unas gotas de limón, un poco de aceite de girasol, un poco de sal y mezclamos. Montamos sobre tostaditas.



Montadito de aguacate y caballa con rebollones





Macrolepiota konradii

Ingredientes

Macrolepiotas (una por
comensal)
Tomate triturado
Cebolla
Panceta curada
Gambas peladas
Aceite de oliva
Queso rayado
Orégano
Aceite
Sal

Elegir macrolepiotas grandes. Si la carne está dura se puede pasar antes un poco por la sartén a fuego lento.

Triturar el tomate junto con la cebolla, y dejar escurrir en un colador.

Precalentar el horno a 200.

Poner papel sulfurizado en una bandeja de horno, y colocar los sombreros de las macrolepiotas con las láminas hacia arriba sobre unas gotas de aceite, y salar.

Extender la mezcla de tomate y cebolla sobre los sombreros.

Repartir la panceta en taquitos y las gambas troceadas.

Cubrir con el queso, y espolvorear con orégano.

Hornear por arriba y por abajo 10 minutos, y listo.



Recomendaciones

No debemos coger las macrolepiotas con el sombrero cerrado, para permitir su esporulación.



Hydnum albidum



Ingredientes (4pers.)

1/2 cebolleta
 1 carlota pequeña
 1 diente de ajo
 Lenguas de vaca blanca
 1/2 vasito de vino blanco
 1/2 vaso de leche evaporada
 Pasta al gusto
 1 hoja de laurel
 Queso parmesano en polvo
 Aceite de oliva
 Sal

Limpiar las setas y quitarles las agujas rascando suavemente con un cuchillo, y trocearlas.

Picar fina la cebolla, y ponerla a sofreír en una sartén honda con un chorro de aceite. Añadir el ajo también muy picadito. Finalmente añadir la carlota igualmente picadita. Echar el vino y dejar que se consuma. Incorporar las setas, y dejar que se hagan removiendo con suavidad. Echar la leche y salpimentar, y dejar burbujear unos minutos a fuego bajo.

Mientras hacer la pasta según las instrucciones del paquete en abundante agua y sal, con la hoja de laurel. Y escurrir.

Echar un buen puñado de queso a la salsa, e incorporar la pasta. Mezclar bien y servir.

Aclaraciones

De las tres setas conocidas como lengua de vaca: hydnum repandum, rufescens y albidum (lengua de vaca blanca), es esta última la de más calidad gastronómica.



Hygrophorus latitabundus



Ingredientes (4pers.)

Lomo de bacalao fresco
(para 4 trozos pequeños)

Llanegas

8 gambas peladas

2 ajos tiernos

Espárragos trigueros

Guisantes

1 cucharadita de harina

1/2 vasito de vino blanco

1 vaso de caldo de pescado

Aceite de oliva

Pimienta blanca

Sal

Limpiar las llanegas y laminarlas.

Trocear y blanquear los espárragos.

En una cazuela con un buen chorro de aceite, sofreír un poco los ajos. Añadir los espárragos y los guisantes. Cuando estén, echar las gambas y dar unas vueltas. Añadir las setas y la harina, y sofreír un minuto.

Echar el vino y dejar que se consuma. Echar el caldo y cocinar unos minutos, removiendo con cuidado, hasta espese un poco.

Incorporar los trozos de bacalao, primero con la piel hacia arriba, y luego darles la vuelta. Hay que ir moviendo la cazuela, y el bacalao tiene que quedar jugoso.

Servir caliente.

Sugerencias

Para limpiar las llanegas de pinocha y mucosidad, las meteremos bajo el grifo del agua, pero sólo por la parte del sombrero, y restregaremos con la mano. No quitaremos la cutícula.



Amanita ponderosa

Ingredientes (4 pers.)

Carne de zamburiñas limpias
 4 tomates maduros
 1 Cebolla tierna
 1 Pimiento rojo
 Aceite de oliva virgen extra
 2 dientes de ajo
 2 guindillas cayena
 1 cdita de azúcar
 Sal
 4 Huevos de corral
 Sal negra en escamas

Gurumelo (Amanita Ponderosa) seta típica de las dehesas del noroeste de Andalucía y sur de Extremadura. Al marchitar el invierno, oculta en las entrañas de la tierra, se presiente, porque con su fuerza rompe, sin que ni la roca más pesada, le impida escapar de su encierro.

Rallar los tomates y ponerlos a sofreír en una sartén con un chorro de aceite, añadir una cucharadita de azúcar y una pizca de sal.

Picar por separado la cebolla y el pimiento como para un sofrito. Sofreír en otra sartén con un buen chorro de aceite, a fuego bajo, los ajos laminados junto con las guindillas, hasta que los ajos cojan color. Retirar y reservar los ajos y deshechar las guindillas. Echar el pimiento subir a fuego medio y sofreír unos minutos. Añadir la cebolla, cuando esté transparente, echar los gurumelos troceados (laminados los sombreros y picados los pies). Cuando casi estén las setas, echar las zamburiñas y los ajos reservados, y dar unas vueltas. Añadir el tomate frito y continuar con el sofrito unos 10 minutos más, hasta que esté en su punto, comprobando de sal.

Cocinar los huevos, y emplatar una ración de sofrito y un huevo por comensal, espolvorear el huevo con sal negra.

Agradecimientos

A Jose A. Galiana por su receta.

A Jose Becerra, foto, oda y consejos sobre gurumelos.



Ternera thai con llanegas



Hygrophorus latitabundus



Ingredientes (4 pers.)

500 g de ternera para guisar
 llanegas
 1 cebolla grande
 Ajos tiernos
 2 carlotas
 1 guindilla
 1 trocito de jengibre fresco
 1 cdita curry
 1 cdita polvo de setas
 1 cda salsa de soja
 1/2 cdita pimienta en grano
 Hojas de cilantro
 1 vaso de leche de coco
 Almendras tostadas
 Aceite de oliva
 Sal

Trocear los ajos, cortar la cebolla en gajos grandes y separar las capas, cortar la carlota en juliana en trozos grandes, saltear en una cazuela con un buen chorro de aceite a fuego muy fuerte. Sacar las verduras y reservar.

Preparar la ternera en filetes de 1 cm.

En el mismo aceite echar la guindilla, el jengibre, la pimienta, el cilantro, el curry y el polvo de setas. Dar unas vueltas a fuego mínimo y añadir la salsa de soja. Subir el fuego, incorporar la ternera y salar. Saltearla para que se selle por ambos lados. Echar la leche de coco y terminar de cubrir con agua, tapar y dejar cocinar a fuego suave, al menos una hora, hasta que la ternera esté tierna.

Trocear los pies de las setas, incorporarlos al guiso y continuar la cocción 20 minutos más.

Laminar los sombreros y saltear en una sartén con un poco de aceite, salar y añadir al guiso junto con las almendras, dejar destapado hasta que se reduzca el caldo.

Sugerencias

Degustar con pan naan (pan indio) de queso o ajo.



Tricholoma gausapatum



Ingredientes (4 pers.)

2 cortadas de salmón
 1/2 carlota
 1 trocito de calabacín
 1 l caldo de pescado
 Negrillas
 1 diente de ajo
 1/2 cebolleta
 1 puñado de fideos gordos
 Aceite de oliva
 Eneldo
 Cilantro
 Cúrcuma
 Pimienta blanca
 Sal

Picar, bastante picadito, la cebolla y el ajo, y sofreír en una cazuela con un buen chorro de aceite. Cuando casi estén, añadir las setas y sofreír 5 minutos. Echar una pizca de cúrcuma y remover.

Añadir el caldo y salar, cuando comience a hervir, bajar el fuego, tapar la cazuela y cocer durante 20 minutos.

Preparar: El salmón, espolvorearlo con un poco de eneldo, hacerlo en el microondas y desmigarlo, que quede tierno. Picar la carlota junto con el calabacín.

Comprobar de sal y añadir la verdura picada junto con los fideos, y cocinar 10 minutos más.

Incorporar el salmón y espolvorear con la pimienta y el cilantro picado. Apagar el fuego y mantener tapado hasta la hora de servir.

Servir caliente en la misma mesa.

Alternativas

Utilizaremos indistintamente tricholomas terreum o gausapatum como en este caso.



Tricholoma terrenum

Ingredientes (4 pers.)

Negrillas
 2 puerros
 1 cebolla grande
 1 patata grande
 2 dientes de ajo
 1 carlota
 1 trocito de calabaza
 1 l de agua
 Aceite de oliva
 Pimienta
 Perejil
 Sal

Picar la cebolla con el ajo, y ponerlos a sofreír en una cazuela con un buen chorro de aceite. Cuando la cebolla se ponga transparente, añadir las setas laminadas.

Cuando estén las setas, echar el agua y los puerros troceados, dejar cocer 5 minutos destapado a fuego medio.

Cortar la patata “a pellizco”, y añadirla. Dejar cocer otros 5 minutos removiendo de vez en cuando.

Mientras, cortar la carlota en daditos, e igualmente la calabaza.

Añadir la carlota, salpimentar, bajar el fuego, tapar la cazuela y cocer 15 minutos más. Añadir la calabaza y terminar cociendo 10 minutos más.

Servir caliente.

Se pueden completar los platos con unas mollitas de salmón fresco cocinado brevemente en el microondas, y adornar con un poco de perejil picado y sal de escamas.



Comentarios

Plato típico navarro, al que le hemos integrado setas.

Patatas a la riojana con hydnum



Hydnum repandum

Ingredientes (4 pers.)

Hydnum
1 cebolla tierna
6 patatas medianas
2 chorizos curados
4 dientes de ajo
1 cda pimentón de la Vera
1 cda pulpa de pimiento o ñora
1 hoja de laurel
1 guindilla cayena
Aceite de oliva
Agua
Sal

Pelar y cortar las patatas chascándolas. Picar fino la cebolla. Picar las setas limpias de aguijones. Cortar los chorizos en rodajas.

Limpiar los ajos sin pelarlos y chafarlos un poco con la hoja del cuchillo, ponerlos a sofreír en una cazuela con un buen chorro de aceite, añadir la guindilla. Echar la cebolla y sofreírla un poco. Añadir las setas y dar unas vueltas. Bajar el fuego, echar los chorizos, el pimentón, la pulpa y el laurel, y remover. Añadir las patatas y dar unas vueltas.

Echar agua cubriendo a penas las patatas, salar y subir el fuego hasta que comience a hervir. Bajar el fuego y dejar cocer de 30 a 40 minutos hasta que estén las patatas. De vez en cuando remover con cuidado agitando la cazuela, y comprobar de sal.



Sugerencias

Servir bien caliente, acompañando de un pan de hogaza y de un tinto joven.

Salteado de lechecillas y setas de cardo

Ingredientes

Setas de cardo
Lechecillas
Ajos tiernos
1 guindilla cayena
Aceite de oliva
Pimenta
Sal en escamas



Pleurotus eryngii



Limpiar las setas y partirlas por la mitad, dejarlas enteras si no son muy grandes. Limpiar y trocear los ajos. Limpiar y trocear las mollejas.

En una sartén con un buen chorro de aceite sofreír los ajos junto con la guindilla. Cuando estén, sacarlos y reservarlos, retirar la guindilla. En la misma sartén sofreír las mollejas a fuego medio unos 5 minutos. Incorporar las setas bajar un poco el fuego y cocinar unos 10 minutos más.

Reincorporar los ajos, salpimentar, y dar unas vueltas.

Degustar en la misma sartén, con pan de horno de leña y un buen tinto.

Aclaraciones

Lechecillas es como se les llama en el “alto Aragón” a las mollejas de cordero. Podemos hacerlo también con otras criadillas.



Lepista nuda



Ingredientes (4 pers.)

- Lepistas nuda
- 1/2 cebolleta
- 1 trocito de puerro
- 1 diente de ajo
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1 pizca de queso azul
- Parmesano en polvo
- Hojas de albahaca fresca
- Pasta de corte ancho
- Leche evaporada
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Picar la cebolla y ponerla a sofreír en una sartén con un buen chorro de aceite, picar el puerro y añadirlo, picar el ajo y añadirlo también. Echar el vino y dejar que se consuma completamente. Limpiar las setas y trocearlas: los sombreros en láminas y los pies muy picaditos, y añadirlas al sofrito. Hacer a fuego medio-bajo unos 5 minutos. Echar la leche y salpimentar, cuando comience a hervir bajar un poco el fuego y cocinar 5 minutos más.

Mientras en una cazuela, hervir la pasta, según las instrucciones del paquete, en abundante agua y sal. Escurrir.

Bajar el fuego a la salsa y desmenuzar el queso azul, dejar un par de minutos para que se deshaga, removiendo con cuidado.

Poner la pasta en los platos y espolvorearla con el parmesano. Repartir la salsa por encima, y espolvorear con albahaca picadita.

Comentarios

Seta de sabor intenso, utilizamos la perfecta combinación de ésta con el queso azul (que no sea fuerte y en pequeña cantidad).

Espárragos de Navarra sobre crema de champiñones



Agaricus silvicola

Ingredientes (4 pers.)

- 4 espárragos gruesos
- 4 patatas medianas
- Champiñones silvestres
- 2 dientes de ajo
- 1 pizca de queso azul
- 1 chorrito de leche evaporada
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal
- Almendras peladas tostadas
- Sal negra en escamas

Laminar los champiñones y ponerlos a sofreír en una cazuela con un buen chorro de aceite, picar los ajos y añadirlos.

Pelar las patatas, lavarlas bien y cortarlas en dados. Añadir las a la cazuela, salar y darles unas vueltas. Echar agua sin llegar a cubrirlas, tapar y cocer 30 minutos.

Añadir el queso azul y un poco de pimienta. Triturar hasta obtener una crema.

Marcar los espárragos a la plancha con unas gotas de aceite.

Emplatar: repartir la crema en los platos, colocar encima un espárrago, adornar con unas pocas almendras y espolvorear con sal negra.



Recomendaciones

Para este tipo de cremas, utilizaremos siempre setas que soporten una larga cocción y aporten un intenso sabor.

Tarta de calabaza con sirope de lepistas



Lepista nuda junto a Amanita caesarea



Ingredientes

para la tarta:

- Pasta brisa
- 500 g de calabaza asada
- 50 ml de leche evaporada
- 150 g de azúcar
- 4 huevos
- 1 tarrina de queso de untar
- 1 puñado de frutos secos (almendras, pistachos, nueces)
- 1 cucharadita de especias para calabaza

para el sirope:

- Lepistas nuda
- 1 cucharadita de mantequilla
- Zumo de 2 naranjas (350 ml aprox.)
- 250 g de azúcar

Para las especias de calabaza, moler y mezclar en la misma proporción, nuez moscada, clavo y jengibre, y el doble de canela.

Estirar la pasta y forrar un molde redondo. Hornear a 150° durante 10 minutos para que se dore ligeramente.

Poner en un bol todos los ingredientes menos los frutos secos y batir. Añadir los frutos secos troceados y mezclar.

Verter la mezcla en el molde y hornear a 200° durante 30 minutos.

Para el sirope, hacer un almíbar con el zumo y el azúcar. Limpiar y laminar las setas, y hacerlas en un cazo con la mantequilla a fuego medio durante 5 minutos. Triturarlas con la batidora (se pueden reservar unas pocas para decorar los platos), si hace falta añadir un poco de almíbar. Finalmente mezclar con el resto del almíbar.

A la hora de servir, mojar la porción de tarta con un poco de sirope por encima.

Sugerencias

Con el sirope que nos sobre podemos mezclarlo con agua, enfriarlo y servirlo como licor sin alcohol.



Coprinus comatus

Ingredientes (4 pers.)

- 400 de kokotxas
- 1 diente de ajo
- 20 barbudas
- 1/2 vaso de vino blanco
- Aceite de oliva
- 1 guindilla
- Perejil picado
- Sal

Con esta seta hay que ser cuidadoso porque enseguida se estropea, sólo se aprovechan los sombreros que se trocean longitudinalmente con las manos, el pie es duro y fibroso. Transportar con cuidado y manipular en el último momento, cuando se van a cocinar o marinar. En una sartén grande para que las kokotxas no se amontonen, echar un buen chorro de aceite y sofreír las setas junto con el ajo y la guindilla durante 3 minutos. Retirar el ajo y la guindilla.

Echar el vino y esperar a que se consuma prácticamente. Sacar la sartén del fuego y colocar las kokotxas con la piel hacia abajo, ce a hervir, salar, colocar los lomos de pescado con la piel hacia abajo, salar y espolvorear con el perejil. Cocinar durante 2 minutos, apagar el fuego y dejar que pierda temperatura durante 10 minutos. Ligar la salsa moviendo constantemente la sartén con movimientos circulares, y servir inmediatamente.

Una seta alternativa para esta receta sería la capuchina (*Tricholoma portentosum*), con la que hemos elaborado la receta.

Curiosidades

Como hemos comentado esta seta se estropea fácilmente, y cuando lo hace, licua un líquido negro que se puede utilizar como tinta. Esta tinta fué utilizada en la II guerra mundial por la Alemania nazi para elaborar importantes documentos, pudiéndose determinar fácilmente su autenticidad: comprobando con microscopio la existencia de esporas de setas del género coprinus.



Champiñones anisados con vinagreta de mostaza



Agaricus arvensis



Ingredientes

Champiñones anisados
1/2 cebolla tierna
1 diente de ajo
Huevas de caviar grandes
Aceite de oliva
Sal en escamas

para la vinagreta:

1 vasito de aceite de oliva
1 cdita de mostaza en grano
Vinagre de jerez
Pimienta
Sal

Preparar la vinagreta, echar en un cuenco la mostaza y el aceite, echar un chorrito de vinagre y salpimentar, batir ligeramente con un tenedor y reservar.

Laminar los champiñones. Picar fino el ajo.

Picar la cebolla y ponerla a sofreír a fuego lento en una sartén con un poco de aceite, en cuanto quede un poco transparente añadir los champiñones y cocinar 5 minutos removiendo con cuidado de vez en cuando. Añadir el ajo, subir el fuego a medio-alto, remover y cocinar 2 minutos más. Salar con sal en escamas.

Emplatar, colocar en el centro los champiñones, regar y adornar con la vinagreta, y poner unos montoncitos de huevas.

Recomendaciones

Podemos hacer esta receta con cualquier agaricus, pero recomendamos agaricus anisados (p.e. arvensis) puesto que combina mejor con el resto de ingredientes para aportar frescor a la receta.

Carrilladas y brazo de gorrino con setas



Tricholoma portentosum



Ingredientes

4 pies de cerdo
 2 kg carrilladas de ternera
 1 hueso de jamón
 1 puerro
 4 carlotas
 2 cebollas
 2 cebollas tiernas
 2 hojas de laurel
 2 dientes de ajo
 1 cda polvo de setas
 1 cdita hierbas provenzales
 Tricholomas portentosum
 Cinereus
 Pies de boletus
 Aceite de oliva
 2 cdas de harina
 1/2 vaso de brandy
 Pimienta, sal

Salpimentar las carrilladas y adobarlas con la mitad de las hierbas. Sellarlas en una sartén con un poco de aceite.

En una cazuela poner a cocer las carrilladas junto con los pies, el hueso, puerro, 2 cebollas, 2 carlotas y el laurel.

Sofreír las cebollas tiernas, cortadas en juliana, con los ajos picaditos, añadir las tricholomas laminadas y salar. Terminar y reservar.

A la hora y media, sacar los pies que estarán tiernos, deshuesarlos y extenderlos con la piel hacia abajo en un papel de horno, de forma que quede como una placa rectangular. Calentar el horno a 160°.

Cuando las carrilladas estén tiernas (2 horas aprox), sacarlas y reservarlas. Echar los huesos de los pies y dejar cocer 1 hora más.

Salpimentar los pies y espolvorear con el resto de hierbas, extender el sofrito de tricholomas y enrollar como un brazo gitano. Colocar en un recipiente para horno de forma que quede lo más encajonado posible, y hornear 1 hora a 150°. Sacar, dejar enfriar y reservar en la nevera.

Desgrasar el caldo de la cazuela, colar y ponerlo a reducir.

Confitar las cinereus con un buen chorro de aceite a fuego muy lento. Filetear las carrilladas (1 cm). Sacar el brazo de gorrino, quitarle el papel y partirlo en rodajas de 2 cm.

En una cazuela muy ancha con un chorro de aceite, echar 2 carlotas picadas, dar unas vueltas y sacar. Echar la harina y el polvo de setas, remover, añadir el brandy y caldo, dejar evaporar el alcohol 2 minutos. Colocar las carrilladas, encima la carlota y los boletus troceados en dados, tapar y dejar hacer unos minutos hasta que las carrilladas estén muy tiernas (casi gelatinosas). Echar las cinereus, encima las rodajas de brazo de gorrino, tapar y dejar hacer 5 minutos más.



Lactarius salmonicolor



Ingredientes (4 pers.)

Para el caldo:

- 1 hueso de jamón ibérico
- 4 dientes de ajo
- 1 tomate maduro
- 1 trozo de apio
- 1 trozo de puerro
- 1 cebolla
- 1 carlota

Para el arroz:

- Variado de setas
- 1/2 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 carrilladas de cerdo ibérico
- 1 trozo de chorizo ibérico
- 1 trozo de salchichón ibérico
- 1 puñado de hojas de espinacas
- 4 medidas de arroz
- Aceite de oliva
- 1 pizca de azafrán
- Sal

Echar los ingredientes para el caldo en una cazuela alta, llenar de agua y dejar cocer a fuego lento un par de horas.

Laminar las setas por separado, en este caso: rebollones, babosas y negrillas. En una sartén, hacer las setas con un poco de aceite, echar primero los rebollones, luego las babosas y finalmente las negrillas, y reservar.

Cortar las carrilladas en lonchas de unos 2 cm y salpimentarlas. Poner al fuego una cazuela ancha con un buen chorro de aceite, sellar las carrilladas, sacarlas y reservarlas.

Picar la cebolla y los ajos, y sofreírlos en la misma cazuela. Añadir las setas y sofreír el conjunto 5 minutos. Trocear las carrilladas, el chorizo y el salchichón e incorporar al sofrito. Salar y sofreír 2 minutos más. Añadir el arroz junto con el azafrán y dar unas vueltas. Echar el caldo caliente y las espinacas troceadas, cocer 7 minutos a fuego vivo. Comprobar de sal, bajar un poco el fuego y cocinar 6 minutos más. Si hace falta de puede añadir un poco de caldo caliente. Tiene que quedar un poco durito para que al reposar 5 minutos quede meloso y en su punto.

Sugerencias

Para los guisos con hueso de jamón, se recomienda darle previamente varios hervores, cambiando el agua cada vez, para quitarle el probable sabor rancio.

123

Cabeza de cordero con setas



Boletus appendiculatus



Ingredientes (4 pers.)

- 4 medias cabezas de cordero
- 4 dientes de ajo
- 4 patatas medianas
- 1 cebolla
- Variado de setas
- Trompetas de los muertos
- 1 cucharadita de harina
- Pan rallado
- 1/2 limón
- 1/2 vaso de aceite de oliva
- 1 vaso de vino blanco
- 1/2 l caldo de jamón y verduras
- 1 cdita de hierbas provenzales
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Limpiar las cabezas, mejor con agua caliente, restregarlas con el limón y salpimentarlas.

Mezclar las hierbas con sal en el aceite, y untar con parte de la mezcla una cazuela de horno. Echar lo que sobre a un recipiente con el vino y el caldo.

Poner una capa de patatas en la cazuela, cortadas en rodajas de al menos 1 cm, y salar. Las setas laminadas, en este caso appendiculatus y capuchinas. Los ajos, enteros con un corte. Y la cebolla, en juliana. Colocar ahora las cabezas con los ojos hacia arriba y regar con el líquido que se tiene reservado. Y hornear unos 90 min. a 200°.

Mientras confitar, en una sartén honda, las trompetas con un buen chorro de aceite.

A la hora de horneado, quitar el caldo de la cazuela y echarlo en un cazo, si hay mucho reducirlo un poco. Con cuidado dar la vuelta a las cabezas y espolvorear los sesos con pan rallado. Volver a meter la cazuela al horno y continuar la cocción.

Echar la harina sobre las trompetas, subir el fuego y mover con cuidado. Comprobar de sal el caldo, verter sobre las trompetas, y cocer 5 minutos.

Emplatar: acompañar media cabeza con guarnición de patatas cebolla y setas, poner unas trompetas sobre las patatas, y regar con el caldo.

Degustar con un buen tinto reserva.



Lactarius deliciosus

Ingredientes (4 pers.)

- 1 barra de pan duro
- 1 patata
- 1 cabeza de ajos
- Variado de setas
- 3 longanizas
- 1/2 cortada de jamón
- 1/2 cortada de panceta curada
- Aceite de oliva
- Sal

Pelar la patata, partirla y freírla como para una tortilla de patatas. Poner a calentar una sartén mediana con un chorro de aceite. Limpiar los ajos pero dejarlos sin pelar y hacerles un corte, ponerlos a sofreír junto con las longanizas, darles también una vuelta a la panceta y al jamón. Ir sacando y reservar.

Limpiar las setas (rebollones, babosas y pies azul), laminarlas y sofreílas en la misma sartén.

Trocear en tacos las longanizas, el jamón y la panceta, e incorporar junto con los ajos y las patatas a la sartén, salar y dar unas vueltas. Remojar el pan y escurrir. Echarlo a la sartén e ir removiendo de vez en cuando, entremezclándolo hasta que pierda casi toda el agua. Dar forma de tortilla y terminar por ambos lados.

Servir caliente, y degustar con un tinto joven acompañando con unas guindillas en vinagre.



Comentarios

“Migotes”, tortilla de pan, receta típica de la Hoya de Buñol, seguramente influenciada por “las migas de pastor” de la Mancha.



Clitocybe alexandrii



Ingredientes (4 pers.)

8 gambones
 1 cortada mero
 1 sepia mediana
 1/2 cebolleta muy picada
 Tomate triturado
 1 cucharadita ñora en polvo
 1 l fumet de pescado
 Almendras tostadas
 Perejil
 Variado de setas
 Torta de gazpacho
 Pimentón de la Vera
 Azafrán
 Aceite de oliva
 Sal

Limpiar y trocear las setas, en este caso negrillas, babosas y clitocybes.

Poner bastante aceite en una paella, sofreír ligeramente las gambas peladas y reservar, (las cáscaras se pueden utilizar para el fumet). Trocear el mero y la sepia, sofreír y reservar. Sofreír la cebolla, incorporar las setas, hacer 5 minutos y añadir el tomate. Cuando esté el tomate, incorporar el mero y la sepia, echar la ñora, el pimentón y el azafrán, y remover.

Echar el fumet y subir el fuego, cuando comience a hervir echar la torta de gazpacho troceada y salar. Dejar cocer a fuego vivo durante los primeros 5 minutos, para luego bajarlo un poco. Si hace falta remover de vez en cuando para que no se pegue. Comprobar el punto de sal.

En un mortero machacar las almendras y el perejil. Echar en el mortero un poco de caldo de la cocción, mezclar bien e incorporar el majado a la paella. Incorporar las gambas.

A los 10 minutos apagar el fuego y dejar reposar. Tiene que quedar meloso.

Comentarios

Plato típico del bajo Segura en la provincia de Alicante.