BUSCA SETAS de Castilla y León

X Jornadas gastronómicas de las setas de Castilla y León

RECETARIO

INTRODUCCIÓN

El objetivo de las jornadas gastronómicas Buscasetas es poner de manifiesto la riqueza micológica y gastronómica que atesora Castilla y León.

Considero que la mejor manera de transmitir ese deseo es mostrando el trabajo, la inquietud y el cariño que nuestros cocineros ponen ante los fogones para compartir sus recetas con todos ustedes. Sirva este libro como muestra de unas cuantas recetas de las muchas (no menos de un millar) que se degustarán durante la primera quincena de noviembre a lo largo y ancho de nuestra querida región.

Desde Euro-toques Castilla y León quiero agradecer a los todos los cocineros que generosamente han contribuido con sus recetas, en este libro virtual, a ensalzar estos deliciosos duendes de los bosques llamados setas.

Pedro Mario Pérez
Delegado Euro-Toques de Castilla y León

ÍNDICE

Aperitivos 006

Entrantes 010

Pescados 048

Carnes 072

Postres 092

Amanita caesarea confitada con manzana reinea

Paca
Casa Paca / Sarracín / Burgos

INGREDIENTES

Para 4 comensales:

300 Gr de aceite
300 Gr de manteca de cerdo
2 Amanitas caesarea
1 Manzana reineta
Sal, pimierta
1 Ajo pequeño
50 Gr de leche
Zumo de limon

ELABORACIÓN

Pelar la manzana y descorazonar.

Salpimetar la manzana y las amanitas.

Confitar la manzana y las amanitas en el aceite y la manteca a fuego muy suave durante 1 hora.

Retirar del fuego, y enfriar.

Realizar un ali-oli con la leche, el ajo, 125 gr de la grasa del confitado y unas gotas de zumo de limón.

Dorar las setas y las manzanas en la plancha muy caliente.

PRESENTACIÓN

Partimos a la mitad las setas y las manzanas en cuartos, las colocamos en cruz en medio del plato y acompañamos del ali-oli.

Irlandés de lenteja pardina con hongos y espuma de foie

Jonás Díaz Llata
Restaurante La Copla / León

INGREDIENTES

Para 4 personas:

Jugo de lentejas
25 gr. de jamón
25 gr. de tocino
25 gr. de chorizo
200 gr. de lenteja pardina
40 gr. de puerro
35 gr. de zanahoria
30 gr. de pimiento verde
35 gr. de cebolla
Aceite de oliva c/s
Sal c/s

Boletus:
50 gr. de boletus.
Sal y pimienta c/s
Aceite c/s

Espuma de Foie:
200 gr. de Foie fresco.
400 gr. de caldo de ave.
Sal c/s.
Pimienta blanca c/s.

ELABORACIÓN

Rehogar todos los ingredientes, menos las lentejas, en una cazuela con aceite. Añadir agua fría, sal y las lentejas.

Cocer durante 1 hora y 30 minutos a fuego suave. Retirar la espuma de vez encuando.

Separar 4 cucharadas de lentejas, extender en una bandeja de horno y secar durante 1 hora a 100ºC. Freír, escurrir sobre papel absorbente y reservar.

Escurrir el resto de lentejas por un chino, presionar para rescatar todo el jugo. Reducir el jugo a fuego vivo durante 20 minutos y reservar.

Limpiar bien los boletus y cortar en taco fino, saltear con un poco de aceite, salpimentar y reservar.

Atemperar el foie a temperatura ambiente y retirar los nervios centrales del foie.

Hervir el caldo de ave, añadir el foie y triturar hasta obtener una crema fina, salpimentar, colar y enfriar.

Rellenar un sifón con el caldo y dos cargas para crema, agitar y reservar.

PRESENTACIÓN

Rellenar vasos de chupito con el jugo de lentejas caliente, añadir encima una cucharadita de boletus y rematar con la espuma de foie. Decorar con las lentejas fritas.

Arroz meloso de amanita cesarea y carpaccio de venado

El 24 de la Paloma / Burgos

INGREDIENTES

300 g de arroz arbóreo
200 g amanita cesárea
1 cebolla
50 g de mantequilla
100 g de lomo de ciervo o similar
600 cl. de jugo de carne o caza
50 g de queso semicurado
Sal, aceite de oliva y pimienta negra
Sal Maldon

ELABORACIÓN

Rehogar la cebolla picada muy fina en una cazuela con la mantequilla y a fuego muy suave hasta que la mantequilla se clarifique y la cebolla pierda su agua. Incorporar las setas en trozos y el arroz, y un poco más tarde el jugo de carne o caza y sazonar al gusto. Remover constantemente hasta que el arroz se haga en más o menos 17 minutos. Incorporar el queso y añadir un poco de pimienta negra molida.

Congelar el ciervo. Cortar con ayuda de la cortafiambres láminas finas a modo de carpaccio.

PRESENTACIÓN

En un plato de presentación, colocar nuestro carpaccio con un poco de aceite de oliva y sal Maldon y al lado servir el arroz y decorar con alguna hierba aromática.

Lasaña vegetal con setas de cardo

Tasio

Casa Tasio / San Andrés del Rabanedo / León

INGREDIENTES

Para 4 personas:
2 berengenas medianas
2 calabacines medianos
2 pimientos rojos
2 patatas
½ kilo setas de cardo
¼ kilo mozarela
Sal y pimieta negra

ELABORACIÓN

Cortar en rodajas de 4 o 5 mm todos los ingredientes menos las setas. Freír en aceite de oliva, escurrir en papel absorbente y salpimientar.

Colocar en una bandeja por capas, patata, berenjena, pimiento, calabacín, setas y mozarela, hasta realizar tres capas.

Hornear 10 minutos a 160ºC.

Jornadas
astronómicas
las setas
Castilla

Cocidito Menes “Las Cuatro Estaciones”

Restaurante Don Pablo / Valle de Mena / Burgos

INGREDIENTES

Para 6 personas:

450 g. Alubias
Vasito de Aceite de Oliva
Sal
250g. Boletus Edulis
150g. Careta de cerdo
40g. de Foie
3 unid. Patatas
600g. Carrilleras de cerdo
100g. Chorizo
Caldo de Carrillera de cerdo
1 unid. Cebolla
1 unid. Puerro
1 Tomate
3 dientes de ajo
2 unid.Pimiento verde
1 vasito de vino Blanco (Ribera del Cadagua, Txakoli)

ELABORACIÓN

Poner las alubias blancas a remojo con abundante agua durante 12 horas. Freír las carrilleras de cerdo en una sartén una vez enharinadas. Pochar cortado en taco fino, la cebolla, el puerro, el ajo, el tomate y el pimiento, con aceite y sal.

Cocer las carrilleras con las verduras pochadas cubiertas de agua y el vaso de vino blanco durante 1 hora. Retirar las carrilleras triturar el caldo con las verduras, pasar por el chino y hervir. Introducir las carrilleras de nuevo en la salsa y rectificar de sal.

Cocer las alubias con caldo sobrante de las carrilleras (Cocción lenta).

Dorar en sartén lonchas de 3 x 4 cm. Y de 1 cm. de ancho de careta de cerdo cocida.

Saltear el foie y los hongos cortados en tacos de ½ cm. en una sartén con aceite, sal y reservar.

Escurrir las alubias y en una sartén dar un pequeño golpe de fuego fuerte, sazonar.

Freír el chorizo y picar en tacos muy pequeños. Reservar.

Tiempo de elaboración: 2h
Versión rápida: cocer las alubias el día anterior

PRESENTACIÓN

Elegir un plato hondo. Servir las alubias, colocar una carrillera, encima espolvorear con el chorizo picado y añadir una cucharadita del aceite con los hongos y el foie y por último la careta crujiente.

Copita de níscalos con huevo confitado

Jorge Gómez
Concejo Hospedería / Valoria la Buena / Valladolid

INGREDIENTES

Para 4 personas:

½ kg. de níscalos
1 kg. de patatas
1 cebolla
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 cayena
2 dientes de ajo.
Pimentón
Un vaso de Viña Concejo 2007
Caldo de carne
Harina
1 huevo
Escamas de sal

ELABORACIÓN

Picar la cebolla, el pimiento rojo y verde y el ajo en tacos finos. Se pone a pochar el ajo y a continuación la cebolla y el pimiento rojo y verde con la cayena.

Por otro lado, limpiar los níscalos con un pincel o con papel de cocina, poco a poco quitar la tierra.

Una vez limpios los níscalos, cortarlos en juliana y añadir el vino tinto (Viña Concejo 2007) dejar reducir e incorporar a las verduras. Añadir el pimentón, una cucharada de harina, rehogar y mojar con el caldo. Cocer 5 minutos y reservar.

Cortar las patatas en cachelos, mojar con caldo y cocer hasta que las patatas estén tiernas. Por ultimo rectificar de sal y pasar por la Thermomix.

Cocer al vapor el huevo durante 40 minutos a 62 ºC.

PRESENTACIÓN

En una copa de vermut poner el puré de patata, los níscalos guisados y el huevo confitado, añadir unas escamas de sal y pimentón espolvoreado.

Maridar con Viña Concejo 2007

Sopa de ajo con senderillas

Carlos Manzanedo
Hotel Asador H.M. Versus / Burgos

INGREDIENTES

Para seis personas:
350 gr. de senderillas
6 dientes de ajo
200 gr. de chorizo casero preferiblemente picante
1,5 litros de agua
1 litro de caldo de ternera
30 gr. de pimentón dulce
5 hojas de laurel
1 dl. aceite de oliva
Sal c/s
½ hogaza tradicional de leña
1 pimiento morrón

ELABORACIÓN

Sofreír con el aceite caliente el chorizo picado en tacos pequeños, las senderillas bien limpias y los dientes de ajo pelados y enteros.

Añadir y rehogar el pimiento morrón cortado en tiras no muy anchas de 6 cm. de largo.

Añadir el pimentón dulce, el pan de pueblo cortado en rebanadas de 3 cm. de grosor y la sal. Remover constantemente dejando que se sofría unos minutos a fuego medio. Verter el caldo de ternera, y llevar a ebullición. Añadir las hojas de laurel y el agua. Cocer durante 15 minutos.

Dificultad: Muy Fácil.

Consejo: Evitar que el pan se deshaga controlando que la cocción no exceda del tiempo recomendado. Utilizar una hogaza del día anterior guardándola en una bolsa cerrada a temperatura ambiente.

PRESENTACIÓN

Se recomienda presentarlo de forma individual en cuencos de barro tradicional y siempre servir muy caliente.

Pastel de Setas y Mayonesa de Boletus

Javier Núñez y Roberto Cadenas
Restaurante Imprenta Casado / León

INGREDIENTES

Para 4 personas:

PASTEL:
100 gr. boletus
100 gr. cardo
200 gr. champiñon
50 gr. sitake
2 uds. cebolleta fresca
8 uds huevos
½ dl. brandy
2 dl. jugo de carne
1 dl. nata
Sal y pimienta

MAYONESA:
50 gr. boletus
2 dl. aceite de oliva suave
2 uds. huevos
Sal

ELABORACIÓN

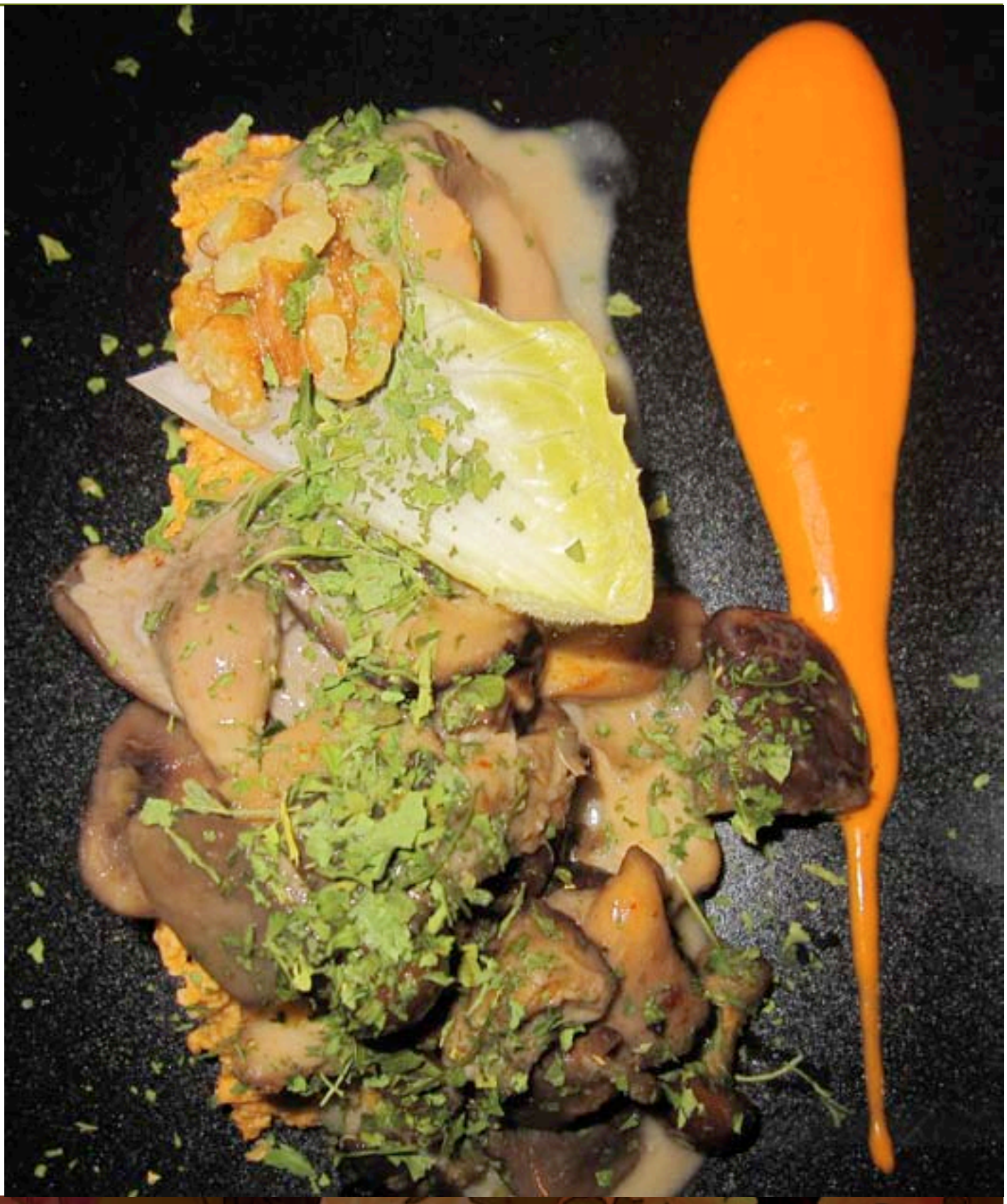
En un rondón rehogar la cebolleta cortada en brunoise y salpimentada. Añadir las setas limpias y con el mismo corte, rehogar todo, añadir brandy flambear y reducir. Añadir jugo y volver a reducir, y por ultimo añadir la nata.

Triturar todo y mezclar con los huevos. Verter la farsa en un molde y hornear al baño maría a 160º C durante 30 minutos.

Para la mayonesa.
Deshidratar los boletus ligeramente en el horno y luego proceder a hacer una mayonesa normal. Batir el huevo con el boletus y sal y añadir el aceite poco a poco hasta que nos monte.

PRESENTACIÓN

Sobre una pizarra colocar un taco de pastel, una lagrima de mayonesa y acompañar con unos costrones de pan.



Arroz con boletus edilus

Asador La Antigua / Quintanadueñas / Burgos

INGREDIENTES

Para 4 personas:

450 gr. de arroz
400 gr. de boletus edulis
½ cebolla pequeña picada
½ pimiento rojo picado
½ pimiento verde picado
2 dientes de ajo
Hebras de azafrán
3 cucharadas soperas de puré de tomate
½ cucharadita de pimentón dulce
1 hoja de laurel
Caldo de verduras

ELABORACIÓN

Rehogar todas las verduras con el azafrán , el laurel y el pimentón dulce, pochar poco a poco. Añadir los boletus y remover.

A continuación añadir la medida de arroz con el doble de caldo caliente de verduras. Sazonar y cocer hasta que su consuma el caldo, reposar 5 minutos y listo para servir.

Las Jornadas de
La Antigua
Asador

Tallarines cremosos con Pie Rojo

José Antonio Ramos
Casona de Sanabria / Puebla de Sanabria / Zamora

INGREDIENTES

Para 4 comensales:

500 gr. de pasta fresca (tallarines)
400 gr. de Boletus
1 cebolla mediana
1 diente de ajo
Laurel
Sal y pimienta c/s
Aceite de oliva c/s
20 gr. de mantequilla
100 cl. de crema de leche

ELABORACIÓN

Cocer los tallarines en abundante agua hasta que estén aldentes, escurrir y refrescar bajo el grifo. Escurrir bien y reservar.

Rallar, o picar muy fini la otra mitad de la cebolla y el ajo. Rehogar, en una sartén con mantequilla y el laurel.

Añadir los boletus limpios y laminados, pochar.

Añadir la nata y la pasta y a fuego medio-bajo mover constantemente hasta que tome una textura cremosa. Corregir de sal y pimienta y lista para servir.

Huevo Poché al aroma de Trufa Blanca con milhojas de Trompetas de la Muerte y Champiñón

Pablo Yague Muñoz y su equipo
Restaurante La Postal / Zamarramala / Segovia

INGREDIENTES

Para Cuatro Personas:

4 huevos
½ litro de agua
¼ litro de vinagre
Unas gotas de aceite de oliva virgen
Aromatizado con trufa blanca
100 gr. trompetas de la muerte
100 gr. champiñón blanco
1 plancha de pasta filo
50 gr. zanahorias
50 gr. puerros
50 gr. judías verdes
2 dientes de ajo
¼ litro de aceite de oliven virgen
Sal

ELABORACIÓN

Rehogar durante 5 minutos la mitad de las verduras picadas en tacos finos junto con el ajo picado y un chorrito de aceite. Añadir el champiñón y rehogar unos 5 minutos más y sazonar y se reservar en un recipiente.

Repetir la operación anterior con las trompetas de la muerte.

Cortar la pasta filo en 12 partes iguales e introducir en el horno a 200ºC durante 5 minutos hasta que este dorada. Reservar aparte en un plato frío.

Calentar el agua con el vinagre. Cuando empieza a hervir añadir los huevos y cocer unos 4 minutos. Enfriar sumergiendo los huevos en agua fría.

PRESENTACIÓN

Emplatar en un plato de presentación. Realizar un milhojas con la pasta filo, la farsa de champiñones, pasta filo, la farsa de trompeta de la muerte y pasta filo. Colocar el huevo poché al borde de la pasta filo y añadir unas gotas de aceite aromatizado de trufa blanca.

Se puede acompañar con unas verduras en juliana rehogadas un minuto con unas gotas de aceite.

Boletus con Foie y Yema Cremosa

Restaurante La Traserilla / Palencia

INGREDIENTES

Para dos personas:

200 grs de boletus
1 vaso de aceite de oliva
2 yemas de huevo
1 cuharada de vinagre de vino blanco
2 escalopas de hígado de pato fresco
Sal
Sal en escamas

ELABORACIÓN

Lavar, laminar y confitar los boletus en el aceite. Casi al final de la cocción, unos 20 minutos, añadir sal al gusto. Reservar.

Hervir agua con la cucharada de vinagre, añadir las yemas de huevo y cocer a fuego suave 30 segundos. Retirar.

En sartén o en la plancha dorar las escalopas de hígado sin grasa.

PRESENTACIÓN

Colocar de base los boletus bien escurridos del aceite y calientes, poner sobre ellos las yemas de huevo y sobre estas las escalopas. Terminar con sal en escamas.

Una vez el plato esté en la mesa, romperlas yemas y la escalopa, mezclar y degustar.

Tibio soufflé de Trompeta Negra con salsa de calabaza

César Ferrada
Los Fogones de mi madre / Tiedra / Valladolid

INGREDIENTES

Del soufflé:

200 gr. trompeta negra
200 gr. cebolla
100 gr. queso semi-curado
150 gr. nata
4 ud. huevos
sal, pimienta y aceite

De la salsa de calabaza:

100 gr. cebolla
100 gr. pimiento rojo
300 gr. calabaza
3 dientes de ajo
1 ud de chorizo vela
1 litro de caldo de pollo
sal y pimienta blanca

ELABORACIÓN

Del soufflé:

Cortar en juliana la cebolla y la trompeta negra, sofreír en aceite hasta que estén tiernos.

En un bol incorporar la nata, el huevo y el queso semi-curado rallado y mezclar todos los todos los ingredientes. Introducir en una budinera.

Hornear a 170ºC durante 40 minutos al baño maría.

De la salsa de calabaza:

Sofreír todas las verduras junto al chorizo, todo ello cortado en taco fino, durante unos 10 minutos, luego incorporar el caldo de pollo salpimentar y cocer durante 25 minutos.

Procesar hasta conseguir una salsa homogénea.

Taco de Maíz Morado, verduritas, hongos, gambas y jugo de ají amarillo

Daniel Lombas Sinoga
Restaurante Mirai / León

INGREDIENTES

Para 6 personas:

Para el taco de Maíz morado:
125 grs. de harina de maíz morado.
100 grs. harina normal.
2 huevos.
250 ml. de agua.
5 grs. sal

Para las verduritas:
1 unid. de Nasu.
2 unid. de cebolleta.
10 unid. okra.
1 unid. calabacín.
1 unid. pack choi.
1 unid. puerro.
2 unid. zanahoria.

Para el guiso de Hongos y gambas:
Ajo picado.
2 unid. cebolleta.
300 grs. hongos.
20 unid. de gambas.
50 ml. de chicha de Jora.

Para la emulsión de ají amarillo:
Ajo picado.
½ unid. de cebolla.
6 unid. de ají amarillo.

Para el aceite de Ají Panca:
Aceite de oliva virgen extra.
Pasta de ají panca

ELABORACIÓN

Para el taco de Maíz morado:
Mezclar todos los ingredientes y reposar más o menos 1 hora. Aplicar sobre una sartén caliente y cuajar retirándola después.

Para las verduritas:
Cortar todas las verduras en juliana y saltear de una en una. Mezclar y por último saltear por raciones.

Para el guiso de Hongos y gambas:
Rehogar el ajo picado, la cebolla cortada en brunoise dejando que tome algo de color. Cortar en taco y rehogar también mojar con chica de Jora. Por último agregar las gambas picadas, un poco de roux para que tenga consistencia y espolvorear con cilantro picado.

Para la emulsión de ají amarillo:
Rehogar el ajo y la cebolla picados, agregar el ají sin pepitas ni venas y triturar.

Para el aceite de Ají Panca:
Mezclar el ají panca con aceite y emulsionar.

Garbanzos de Fuentesauco, salteados con boletus edilus y jamón ibérico

Pedro Arias
Restaurante Padornelo / Padornelo / Zamora

INGREDIENTES

Para 4 personas:

500 g. de garbanzos de Fuentesauco
200 g. de boletus edulis frescos
1 loncha gruesa de jamón ibérico
1 cebolla
1 pimiento rojo
3 cucharadas de aceite de oliva
Perejil

ELABORACIÓN

Poner los garbanzos en remojo la noche antes, cambiar el agua y lavar.

Cocer y una vez cocidos reservar.

Cortar el pimiento la cebolla en daditos pequeños y sofreír hasta que quede transparente, añadir el jamón y las setas para que se hagan a la vez, una vez bien hechos añadir los garbanzos, sofreír un poco junto a los demás ingredientes. Por ultimo añadir, un poco del caldo de cocción de los garbanzos y dejar que hervir a fuego lento.

PRESENTACIÓN

Presentar en cuenco con bastante fondo, añadir unas tiras de jamón ibérico previamente frito y unas ramitas de perejil.

Raviolis de níscalos y txangurro con espuma de queso curado

Parador de Soria / Soria

INGREDIENTES

Para 2 personas:

1 Cebolla
1 Puerro
0.5 Dl de coñac
2 Dientes de ajo
50 Gr. de carne de txangurro
80 Gr. de níscalos
1 Dl de salsa de tomate
4 Laminas de pasta de lasaña de hongos
50 Gr de queso curado
1 Dl de nata
2 Dl de leche
Tomillo fresco
Cebollino
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN

Rehogar la cebolla en brunoise durante 5 minutos. Añdir el puerro tambien en brunoise y rehogar durante 5 minutos más.

Subir a fuego fuerte y flambear el coñac. Añadir la carne de txangurro y la salsa de tomate, cocer durante 10 minutos suavemente, reservar. Lavar los niscalos, cortar en trozos de 2x2cm, saltear con unos ajos laminados y unas hojas de tomillo fresco. Escurrir el excedente de grasa y añadir a la mezcla anterior, y llevar a ebullicion para homogeneizar la mezcla.

Cocer las placas de lasaña, refrescar y una vez frias cortar con un corta pastas redondo. Untar con aceite de oliva y reservar para el montage.

En una placa de horno disponer una lamina de pasta y en el centro el relleno. Disponer la otra lamina encima dejando que las puntas de las pastas se toquen cerrandolo como un ravioli.

Para la espuma de queso curado poner la leche a hervir con el queso muy despacio para que no se agarre, una vez el queso se haya fundido y la leche haya tomado sabor, colar por un colar fino, enfriar, añadir la nata e introducir en un sifon con sus cargas, reservar.

Calentar el ravioli al horno a 160ºc durante 6-7minutos. Mantener la espuma de queso a 40-50 ºc en un baño maría.

PRESENTACIÓN

Disponer el ravioli en el centro de un plato hondo, y dejar caer la espuma de queso por encima, terminar con un poco de cebollino picado.

Gratén de mollejas con capuchina y cigalalitas

Restaurante Puerta del Alcázar / Ávila

INGREDIENTES

Para 4 personas:

200 gr. de molleja
20 gr. de soja
20 gr. de orujo blanco
5 gr. de aceite de sésamo
2 dientes de ajo
30 gr. de seta capuchina
4 cigalas medianas
25 gr. pimiento rojo
25 gr. pimiento verde
25 gr. pimiento amarillo
25 gr. cebolla

Salsa cremosa para gratinar:
1 yema de huevo
Aceite de oliva
1 diente de ajo
1 chile thai

ELABORACIÓN

Limpiar y trocear la molleja en trozos de 2 centímetros. Marinar con el aceite de sésamo, la soja y el orujo durante 12 horas. Reservar en cámara.

Elaborar la salsa cremosa para gratinar con la base de la yema la soja, el diente de ajo (sin germen) , y chile thai, emulsionar con el aceite de oliva. Reservar en cámara.

Picar en juliana muy fina los pimientos y la cebolla y pochar con aceite de oliva, ajo y jengibre. Añadir la capuchina limpia y troceada. Pelar y trocear en juliana fina la cigala e incorporar a los demás ingredientes un momento antes de retirar del fuego.

Escurrir la molleja empanar y freír en aceite de oliva. Colocar en un molde circular y presionar suavemente, incorporar un poco de la verdura pochada,la seta capuchina y la cigala en juliana, cubrir con el graten y gratinar en salamandra.

Revuelto de níscalos y pequeñas setas con vestido de cebolla

Ramiro's Gastrobar / Valladolid

INGREDIENTES

Cebolla cocida 1 ud.
Níscalos 200 gr.
Setas pequeñas 50 gr.
Ajo picado 2 dientes.
Harina 1 cu.
Vino blanco ½ dl.
Huevos escalfados 4 ud.
Aceite de oliva c/s
Tomillo c/s
Sal y pimienta c/s

ELABORACIÓN

Dorar el ajo con el aceite, añadir las setas y rehogar a fuego medio durante 8 minutos.

Añadir la harina, el vino blanco y cocer durante 2 minutos.

Estirar las capas de la cebolla y en su interior, incorporar el rehogado de setas y el huevo escalfado.

Envolver todo el conjunto con la cebolla, rebozar en harina, huevo y freír.

PRESENTACIÓN

Cubrir las cebollas con salsa de tomate, con una bechamel ligera o vino blanco.

Pastel de hongos gratinado con reducción de madeira

Gonzalo López Santos
Rest. Claustro San Antonio El Real / Segovia

INGREDIENTES

300 g. de boletus.
30 g. de mantequilla.
Un chorrito de brandy.
4 huevos.
½ litro de nata vegetal.
3 cucharadas de salsa de boletus.
Sal y pimienta.
Bechamel 120 g. de harina y mantequilla por l. leche.
Reducción de Oporto.

ELABORACIÓN

Poner la mantequilla en una sartén y saltear los Boletus a fuego fuerte 2 ó 3 minutos, salpimentar, flambear con el brandy y reservar.

Triturar con la túrmix los huevos, la nata, la salsa de boletus y 2/3 de los boletus salteados. Salpimientar y añadir el resto de los boletus salteados.

Verter en un molde de plum-cake pequeño forrado con film, tapar con papel aluminio, hornear al baño maría 30 minutos a 140 ºC. Pasado este tiempo bajar el horno a 110-120 ºC y hornear 50 minutos más. Enfriar.

Cortar el pastel en dados gruesos (2,5-3 cm) y tapar con la salsa bechamel.

Colocarlos en una bandeja engrasada, pintar con yema liquida y hornear 5 minutos a 180-200 ºC.

Servir en un plato con un enrejado de reducción de oporto.

Boletus a la plancha con foie

Rest. Fogón del Azogue / Sepúlveda / Segovia

INGREDIENTES

130 grs. boletus
Pimienta blanca
50 grs. láminas de foie
Aceite de oliva virgen de 0'4º
Sal maldon
Vinagre de Módena

ELABORACIÓN

Boletus laminado sazonado con pimienta blanca al que le pasamos a la plancha.

Añadimos las láminas de foie fundidas sobre los boletus.

Añadimos unas gotas de aceite de oliva virgen de 0'4º .

Espolvoreamos sal maldon.

Para acompañar reducción de vinagre de Módena.

Arroz cremoso con salteado de varias setas

Restaurante Fábula / Burgos

INGREDIENTES

Para 4 personas:

300 g. de arroz Arborio
2 cebollas rojas
½ diente de ajo
25 cl. de vino blanco
5 g. de pimentón dulce
100 g. de queso Pata de Mulo
25 g. de brandy
200 g. de Boletus edulis, Rebozuelo, Shiitake y Senderuela
10 cl. de aceite de oliva virgen extra
75 cl. de caldo de setas
Sal y pimienta blanca

ELABORACIÓN

Rehogamos la cebolla picada a fuego suave hasta dorar. Añadir el ajo picado, el arroz y seguir rehogando, al final añadir el pimentón. Incorporamos el vino blanco hasta que se consuma y después el caldo de setas. Ir removiendo el arroz hasta que se consuma el caldo y lograr una textura melosa. Salpimentar.

Saltear las setas con aceite y añadir el brandy. Salpimentar.

PRESENTACIÓN

Con un molde, servimos el arroz. Sobre él, las setas y rallamos el queso.

Bacalao asado con harina de cantharelus cibarius y jugo ligero de buey

Casa Azofra / Burgos

INGREDIENTES

Para 4 personas:

4 lomos de bacalao de unos 150 gr. partidos en dos.
200 gr de cantharelus cibarius.
Aceite de oliva virgen.
4 hojas de cogolos fritas a 160 ºC.

Jugo de buey:
1 zanahoria.
1 puerro.
1 tomate.
1 cebolla.
1 hoja de laurel.
1ramillete de tomillo.
½ gallina.
2 kg de huesos de caña.

ELABORACIÓN

Para el caldo, tostar previamente los huesos.

Mojar con 2,5l de agua, añadir las verduras lavadas, el laurel, el tomillo y la gallina, cocer unas 6 horas, filtrar y reducir hasta conseguir 2 dl de salsa.

Rectificar de sal y reservar.

Triturar las setas en la Thermomix con una pizca de sal y pimienta recién molida.

Untar los lomitos de bacalao con aceite, colocarlos en una fuente y hornear 5 minutos a 200 ºC.

PRESENTACIÓN

Emplatar el bacalo, adornar con el cristal de cogollos, la salsa y un cordón de aceite de oliva.

Caballa con Senderuelas en escabeche

Carlos García Rodríguez
Restaurante El Candil / Salamanca

INGREDIENTES

Para 4 personas:
Los lomos de 2 caballas de 500 gr.
200 gr. de senderuelas
1 cebolla mediana
2 zanahorias
2 dientes de ajo
Bouquet Garni (romero, tomillo, perejil y eneldo)
Pimienta en grano
Caldo corto de pescado
Sal
125 cl de fino de Jerez
75 cl de vinagre de Jerez reserva 12 años
125 cl de aceite de oliva virgen extra variedad lechín
2 manzanas

ELABORACIÓN

Cocer en un almíbar las manzanas peladas y limpias de corazón. Añadir las senderuelas al almíbar y cocer durante 20 minutos.

Retirar del almíbar las setas y reservar.

En una sauté (combinación de cazuela y sartén) poner el aceite a calentar. Pasar los lomos de caballa por harina y freír durante 2 minutos.

Retirar las caballas y añadir a la sauté las verduras en brunoise (una forma de cortar las verduras en pequeños dados) y el bouquet garni, dejar a fuego lento. Añadir el vino, el vinagre y el caldo corto de pescado. Salpimentar.

Introducir los lomos de la caballa y las senderuelas que tenemos reservadas, durante 10 minutos.

PRESENTACIÓN

Colocar los lomos de la caballa sobre el plato y distribuir las verduras y las setas.

Lomo alto de bacalao sobre coca de pisto montañés con boletus

José Manuel de Bustos Sánchez
Restaurante El Ruedo / Candelario / Salamanca

INGREDIENTES

Para 4 comensales:

4 supremas de bacalao a punto de sal
10 dl. de aceite de oliva
Sal
2 dientes de ajo
2 huevos
1 Kg. de tomates naturales
1 cebolla
1 calabacín mediano
1 berenjena mediana
250 gr. pimiento rojo
250 gr. pimiento verde
Reducción de balsámico
4 physalis
Perejil
250 gr. de boletus
1 vaso de vino blanco

Para la Coca:

200 gr. de harina para repostería
100 gr. de mantequilla
Sal
1 huevo
1 cucharada de azúcar
Agua

ELABORACIÓN

Pochar con un poco de aceite la cebolla, el calabacín, la berenjena y los pimientos cortado todo en tacos de 1 cm. Añadir los tomates cortados finos y sin piel y los boletus previamente salteados con ajo.

Añadir un poco de vino blanco y reducir.

Rebozar el bacalao en harina y huevo y freír en aceite abundante.

Para la coca:
Disponer la harina en un recipiente hondo y añadir la mantequilla.

Trabajar la masa con un tenedor o con los dedos; espolvorear con un poco de sal y seguir amasando, para aglomerar bien la pasta. Agregar el huevo y el azúcar.

Añadir a la mezcla agua fría y seguir trabajando la masa. Cuando la masa esté sólida, aplanarla con el rodillo.

Dejar reposar 10 minutos; extenderla sobre un molde y pincharla hasta el fondo con el tenedor para evitar que se hinche.

Una vez reposada cortar con un molde en forma de cilindro.

PRESENTACIÓN

Sobre plato o bandeja amplia, y de color blanco, disponer la coca y sobre ella el pisto. Al lado colocar el bacalao rebozado.

Canelle de cigala a la mayonesa de boletus

Montse Contreras
Fogón del Salvador / Soria

INGREDIENTES

6 placas de pasta de canelón
Verduras variadas como calabacín, zanahoria, calabaza, puerro y nabo.
6 cigalas medianas
2 boletus preparados en láminas para adornar

PARA LA SALSA:
1 huevo
2 cucharadas de aceite de girasol.
2 cucharadas de boletus ya sofritos para añadir a la mayonesa
Un poco de nata si fuera necesario para suavizar

ELABORACIÓN

Cocer la pasta de canelones y enfriarla rápidamente con agua, dejar secar en un paño limpio.

Emulsionar el huevo con el aceite y añadir los boletus sofritos.

Sofreír las verduras cortadas muy finas con un poco de aceite. Pelar la cola de la cigala y reservar la cabeza.

Estirar cada placa de canelón y extender en ellas una cucharada de verduras y el cuerpo de la cigala, enrollar y colocar en un plato apto para el horno. Colocar la cabeza de la cigala en un extremo del canelón. Cubrir el rollo de pasta con la salsa de mayonesa y se mete al horno a 180ºC 10 minutos.

Terminar la decoración del plato con las láminas de boletus.

Lomo de Bacalao con Crema de Sopas de Ajo y Senderuelas

José Antonio Celada y Francisco Fernández
Restaurante Formela / León

INGREDIENTES

150 gr. de lomo de bacalao
200 gr. de marasmius oreades (Senderuelas)
4 rebanadas de pan reposado
2 dl. de agua
1 diente de ajo
Ajo picado
1 cucharada de pimentón
1 cucharada de aceite de oliva virgen
Sal

ELABORACIÓN

Realizar unas sopas de ajo al estilo tradicional, con el agua, el diente de ajo machacado, pimentón, aceite, sal y el pan.

Una vez hechas, añadir 30 gr. de senderuelas y dejar que se cocinen un poco.

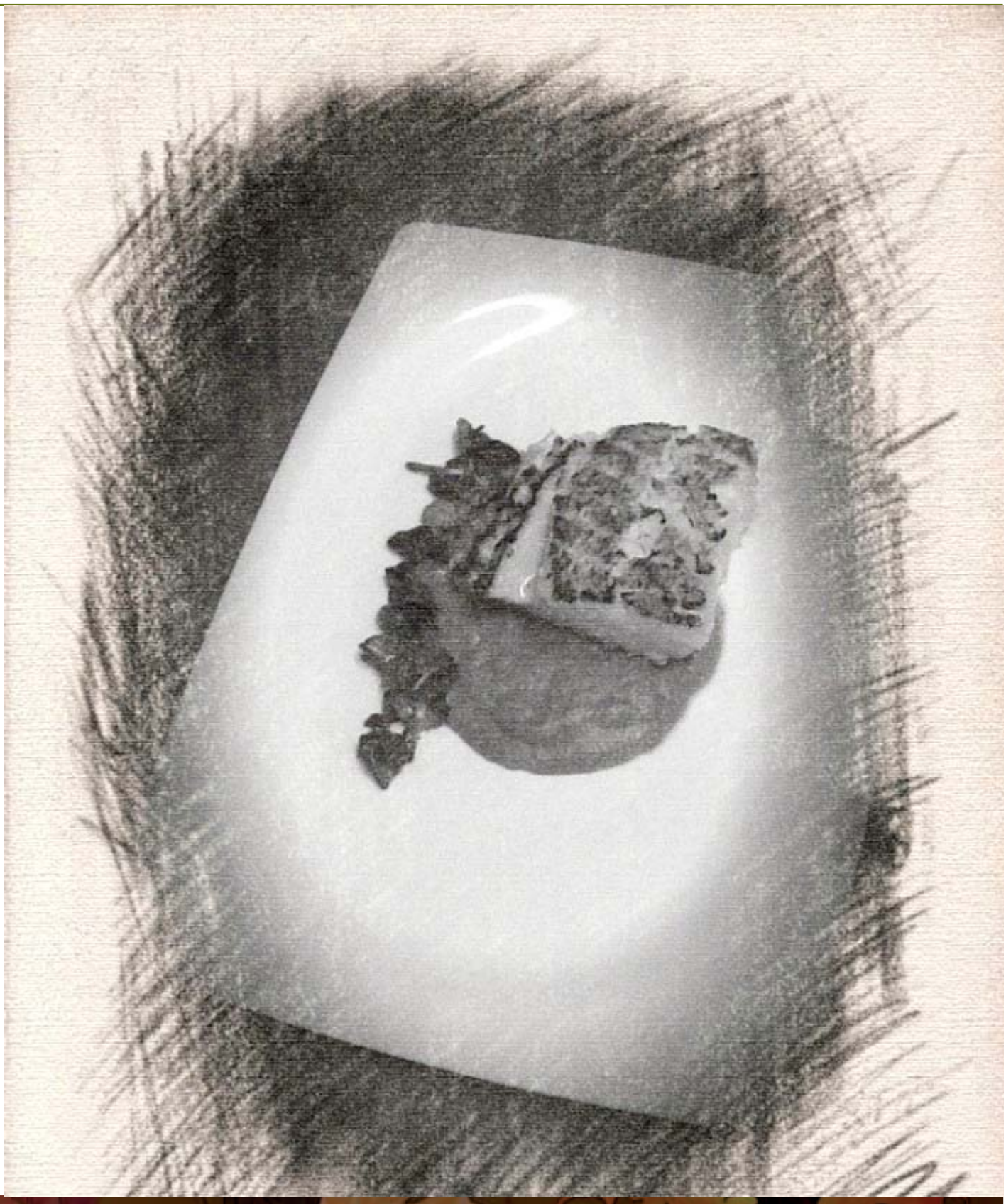
Triturar todo y reservar la crema.

Poner el lomo de bacalao en la plancha y dejar que se haga al gusto.

Por último, saltear el resto de las senderuelas con ajo.

PRESENTACIÓN

Presentar en una fuente mediana, el lomo de bacalao sobre la crema y en un lado las senderuelas salteadas con el ajo.



Pulpo Braseado con Patata, Hongos Confitados (Boletus Edulis) y Trufa (Tuber Melanosporum)

Hotel Los Almirantes / Medina de Rioseco / Valladolid

INGREDIENTES

Para 15 raciones

Pulpo (Alrededor de 2 kg.)

Patata trufada:
Patata cocida 125 gr
Nata 75 cl
Caldo de Verduras 75 cl
Aceite Trufado 20 gr
Sal c/s
Agar agar 1.5 gr

Hongos (Boletus Edulis) Confitados:
Hongos 200 gr
Aceite de Oliva c/s

Arena de Hongos (Boletus Edulis):
Mantequilla fresca 50 gr
Harina de trigo 50 gr
Hongo en polvo 40 gr
Sal c/s

Aire de trufa:
Jugo de trufa
Lecitina de soja

Otros:
Sal Maldon
Germinados
Trufa

ELABORACIÓN

Para el pulpo y patata trufada:
Limpiar y cocer el pulpo en agua, escaldándolo 3 veces hasta que esté tierno (1 hora aproximadamente). Enfriar, racionar y reservar.

Cocer la patata hasta que esté tierna y triturar junto con los demás ingredientes (excepto el agar-agar) hasta obtener el punto de crema. Colar y llevar a ebullición junto con el agar-agar sin parar de remover. Disponer en moldes cilíndricos (rulos) y dejar enfriar.

Para el hongo confitado:
Limpiar los hongos y confitar a 60ºC durante 20 minutos.

Para la arena de hongos:
Mezclar la harina con el polvo de hongo. Añadir la mantequilla fundida poco a poco y la sal. Amasar y hacer rulos. Reservar en frío.

Rallar y hornear a 100ºC durante 15 minutos. Reservar.

PRESENTACIÓN

Disponer la arena en el fondo del plato con los rulos de patata trufada atemperados. Colocar los hongos confitados y el pulpo pasado por la plancha.

Terminar con trufa rallada o un aire de su jugo hecho con lecitina de soja, cristales de sal Maldon y germinados.

Txipirón relleno de hongos con salsa de all i oli, a su tinta, a la plancha

Mª Cruz Jiménez Revuelto
Restaurante La Casona / Molinos de Razón / Soria

INGREDIENTES

Para un comensal:

1 chipirón mediano fresco.
100 gr. boletus edulis
50 gr. jamón serrano
1 rebanada de pan
15 gr. mantequilla
2 cucharadas soperas de harina
¼ litro leche
2 cucharadas de postre de aceite de oliva
1 yema de huevo
1 diente de ajo
1 tinta de calamar
c/s perejil
2 tomates cherry
c/s sal

ELABORACIÓN

Lavar el chipirón, reservar la tinta.

Trocear los hongos, saltear con ajo y perejil. Reservar.

Preparar en un recipiente; mantequilla, harina y leche, en este orden, remover hasta conseguir bechamel.

Mezclar los hongos, jamón serrano y bechamel, para, rellenar el chipirón.

Tostar la rebanada de pan.

En un mortero, machacar un diente de ajo, añadir una yema de huevo, sal y la tinta del chipirón, verter aceite y remover hasta conseguir una salsa negra.

Dorar el chipirón en la plancha por ambas caras, 2 minutos por cara.

PRESENTACIÓN

Colocar en plato llano una rebanada de pan tostado, aderezar con salsa negra.

Sobre ella colocar el chipirón, un chorrito de aceite y perejil picado.

Decorar a ambos lados con tomate cherry y pinceladas de salsa negra.

Tiempo de elaboración aprox., 60 minutos.
Se sirve caliente y debe degustarse en el momento.

Bacalao en salsa de langosta sobre zócalo de arroz con setas del bosque

José Martin Muñoz
Restaurante La Matita / Collado Hermoso / Segovia

INGREDIENTES

4 tajadas de bacalao desalado
Arroz
Fondo de setas
Setas del bosque (Boletus, Calocybe gambosa, Suillus luteus)
Fideos de arroz fritos para decorar
Puerro cortado en juliana y frito
Aceite
Sal

Para la salsa de langosta (1 litro):
30 gr. de mantequilla
20 gr. de aceite de oliva
50 gr. de cebolla
100 gr. de zanahorias
25 gr. de chalotas
2 ajos
125 ml. de vino blanco
400 ml. de fumet de pescado y marisco
400 gr. de tomates sin piel ni pepitas
25 ml. de aceite de oliva
300 gr. de cascaras de langosta
50 ml. de coñac o brandy
1 bouquet garni (opcional)
Sal y cayena.

ELABORACIÓN

Elaboración del arroz:
Saltear las setas con un poco de aceite, retirar y en el mismo aceite rehogar el arroz, cubrir ligeramente con el fondo de setas y sin parar de remover cocer a fuego suave añadiendo másfondo de setas cuando lo necesite. Incorporar las setas salteadas.

Elaboración de la salsa de langosta:
Rehogar la cebolla, la zanahoria, la chalota y los ajos, todo picado en taco fino. Añadir el bouquet garni.
Agregar el vino blanco y hervir. Añadir los tomates troceados y cocer durante 15 minutos. Mojar con el fumet de pescado y llevar a ebullición.
En una sartén con aceite muy caliente saltear las cabezas y cascaras de langosta. Flambear con el brandy, triturar (si hiciese falta con un poco de caldo). Agregar a la salsa y cocer durante 30 minutos.
Sazonar con sal y cayena. Triturar y colar por el chino. Enfriar y reservar.

Elaboración del bacalao:
Introducir el bacalao dentro de una bolsa de vacío con un poco de salsa de langosta y realizar un vacío total. Confitar el bacalao en agua a 67ºC durante 8 minutos. Listo para servir.

PRESENTACIÓN

Colocar en un plato hondo un aro, en este el arroz meloso de setas encima el bacalao y como decoración el puerro y los fideos de arroz fritos, retirar el aro y servir.

Merluza con salsa de boletus

Lorena Fernández Adrada
Restaurante Magalia / Las Navas del Marqués / Ávila

INGREDIENTES

Para 5 comensales:

5 lomos de merluza de 200 gramos cada uno
3 puerros
2 patatas medianas
1 taza de leche
1 taza de nata
1/2 taza de caldo de pescado
150 gramos de boletus
2 diente de ajo
Sal
Aceite de oliva extra virgen

ELABORACIÓN

Limpiar el puerro y la patata y cortar en juliana, sazonar. Rehogar en una sartén con un poco de aceite a fuego moderado. Cuando este todo bien rehogado añadir la leche y la nata. Remover constantemente hasta que este tierna la patata y el puerro.

Una vez bien reducido la leche y la nata, añadir el caldo del pescado, triturar y colar.

Cortar los boletus en tacos pequeños y saltear con los ajos laminados.

Hacer la merluza en la plancha.

PRESENTACIÓN

Para montar el plato colocar la salsa en el fondo, la merluza encima y los boletus alrededor. Decorar con puerro frito encima.

Bacalao con caldo de trompetas de los muertos y ali-oli de boletus edulis

Restaurante Mencía / Salamanca

INGREDIENTES

Para el bacalao confitado:
220 grs. de lomo de bacalao por persona
1 litro de aceite de oliva.

Para el caldo de trompetas de los muertos:
300 grs. de trompetas de los muertos
sal
pimienta negra
aceite de oliva suave
½ l. de caldo concentrado de carne.

Para el ali-oli de boletus edulis:
250 grs. de boletus edulis
2 dientes de ajo
100 Cl. de leche
250 Cl. aceite de oliva suave.

ELABORACIÓN

Bacalao confitado:
Calentar el aceite de oliva a 48ºC. Introducir los lomos de bacalao en el aceite 5 minutos. Escurrir del aceite y reservar.

Caldo de trompetas de la muerte:
Sofreír las setas con un chorrito de aceite, añadir el caldo de carne, salpimentar y trituramos.

Ali-oli de boletus edulis:
Aromatizar el aceite de oliva con los boletus edulis durante 2 horas a fuego muy suave sin que llegue a hervir. Enfriar y reservar.
Poner en un bol dos dientes de ajo, sal, la leche y el aceite con los boletus edulis y triturar.

PRESENTACIÓN

Colocar en el centro del plato el caldo de trompetas de los muertos, encima el bacalao confitado y cubrir con ali-oli de boletus edulis.

Bacalao Confitado con Guiso de Setas

Javier Núñez y Roberto Cadenas
Restaurante Tabas / León

INGREDIENTES

Para 4 personas:

800 gr lomo de bacalao desalado
½ l aceite de semillas
4 dientes de ajo

PARA EL GUISO:

½ l caldo de ternera
2 dl godello
4 uds cebolleta fresca
4 dientes de ajo
100 gr boletus
50 gr sitake
50 gr colmenillas
100 gr níscalos
50 gr trompeta de los muertos
2 dl aceite de oliva

ELABORACIÓN

Calentar el aceite con los ajos a 65 ºC y confitar el lomo de bacalao cortado en 4 raciones.

Para el guiso, cortar el ajo y la cebolleta en brunoise y pochar.

Lavar y cortar las setas en tacos de 1 cm. Dorar por separado en aceite muy caliente.

Añadir todas las setas a la cebolleta, bañar con el Godello, reducir y añadir el caldo. Guisar 7 minutos y reservar.

PRESENTACIÓN

Sobre un plato hondo colocar una base de setas y encima colocar el bacalao, que se puede acompañar de una crema suave de ajo y una yema confitada.

Rosetón de lubina y setas de cardo con cremita de espárragos verdes

Noemi Serrudo
Restaurante Valonsadero / Soria

INGREDIENTES

1 Lubina para 2 pax de 500 g. aprox.
200 gr. de setas de cardo
200 gr. de esparragos verdes
Ajitos
Jamón
Nata
Aceite
Sal

ELABORACIÓN

Limpiar la lubina en dos lomos, saltear las setas al ajillo con unos taquitos de jamon y un poco de aceite y sal. Envolver las setas con el lomo de la lubina y colocar en un molde , hornear a 200 ºc durante 10 minutos.

Cocer los esparragos, partir por la mitad los tallos, reservar las yemas para decorar.

Elaborar una crema en la thermomix, con un chorrito de nata y una pizca de sal.

PRESENTACIÓN

Salsear el plato con la cremita de esparragos, presentar el roseton de lubina sin piel, decorar con las yemas de esparragos y un crujiente de jamón.

Hamburguesa de ternera y boletus con mermelada de cebolla

Josefina Nieto
Casa Pepa / Santa Colomba de Somoza / León

INGREDIENTES

Para 4 personas:

Hamburguesa
400 gr. de carne de ternera de Montañas del Teleno
200 gr. de Boletus
Sal
Pimienta al gusto

Mermelada de Cebolla:
300 gr. de Cebolla de orco
100 gr. de azúcar
Aceite de Oliva
Tostada de Pan Frito
Cuatro rebanadas de pan de hogaza

ELABORACIÓN

Picar la carne y los boletus a cuchillo muy finito y salpimentar. Dejar reposar la mezcla una noche.

Hacer bolas con la carne del tamaño deseado y aplastarlas. Reservar.

Partir la cebolla en juliana muy finita y pochar con aceite de oliva a fuego lento unos 10 minutos. Añadir el azúcar y dejar que hierva unos 25 minutos. Reservar

Poner un poco de aceite de oliva en una sartén y hacer las hamburguesas al gusto. En esa misma sartén añadir una pizca de aceite y dorar las tostadas de pan.

PRESENTACIÓN

Poner la tostada en el plato, encima la hamburguesa y la mermelada de cebolla.

Espolvorear unos boletus para adornar y una reducción de mencía.

CASA PEPA

El lomo de Ciervo asado en sal de Hongos, su jugo y risotto de boletus encebollados

Pedro Mario y Óscar Pérez
El Ermitaño Restaurante / Benavente / Zamora

INGREDIENTES

Para 10 raciones:

10 lomos de ciervo (limpios) de 200 gr. Cada uno

Para la sal de Hongos:
250 gr. de sal gorda (marinar)
25 gr. de sal ahumada
15 gr. de polvo de hongos (concentrado)
15 gr. de hongos deshidratados (triturados)

Para el jugo:
1 l. de caldo de caza concentrado
75 gr. de vinagre
75 gr. de azúcar
Xantana

Para el risotto:
300 gr. de arroz arbóreo
50 gr. de cebolleta (picada)
900 gr. de caldo de ave
150 gr. de nata culinaria
75 gr. de queso de oveja rallado
Aceite y mantequilla
Polvo de hongos (concentrado)
Sal

Para los Boletus encebollados:
500 gr. de boletus fresco (limpio)
150 gr. de cebolleta
Aceite de oliva de 04º

ELABORACIÓN

Mezclar todos los ingredientes para realizar la marinada.

Caramelizar el azúcar, desglasar con el vinagre, añadir el caldo de caza y reducir hasta la mitad de su volumen. Espesar con Xantana y rectificar de sal.

Pochar la cebolleta con aceite de oliva y la mantequilla, añadir el arroz y rehogar, agregar el caldo de ave (caliente) y la nata manteniéndolo a fuego lento removiendo periódicamente. Hidratar con caldo (caliente) cuando sea necesario. Por ultimo añadir el queso (rallado) dejando el arroz muy al dente. Sazonar con el polvo de hongos concentrado y rectificar de sal (Cortar la cocción ayudados de un recipiente con agua y hielo).

Limpiar y cortar los boletus en brunoise. A continuación picar y pochar la cebolleta en brunoise, añadir los boletus y terminar a fuego lento. Rectificar de sal.

PRESENTACIÓN

Colocar el lomo de ciervo sobre la marinada de hongos e introducir en el horno de convención con un chorrito de aceite de 04º durante 4 minutos a 180ºC.

Rematar el risotto calentándolo y agregándole los boletus encebollados y un poco de caldo de ave. Rectificar de sal. Montar el plato.

Cordero relleno de senderillas con membrillo confitado

Javier Acero Torre
Restaurante Puerta Pinares / Abejar / Soria

INGREDIENTES

Para 4 personas:

800 g. falda de cordero.
150 gr. de senderillas.
2 membrillos medianos.
400 ml de agua.
300 gr. azúcar.
250 ml. de fondo de cordero (reutilizar los restos de la limpieza de las piezas de cordero).
1 cebolla
60 gr. harina
Sal en escamas

ELABORACIÓN

Limpiar y deshuesar las faldas de cordero. Salpimentar.

Preparar un fondo con los huesos y los restos del cordero. Para el relleno saltear las senderillas y cubrir con el fondo de cordero; dar un pequeño hervor y recuperar las setas, dejando así el fondo aromatizado con estas.

Rellenar las faldas con las setas, envolver la popieta, bridar firmemente y envolver en papel transparente para evitar que le entre agua durante la cocción.

Confitar 8 horas al baño maría.

Confitar el membrillo con el agua y el azúcar hasta el punto deseado. Recoger los jugos del confitado y reservar (se formará una gelatina de color naranja).

Reducir el fondo de cordero y setas (depurado) para conseguir la concentración deseada, ligar.

Por último marcar al horno la popieta de cordero a 280ºC durante 12 minutos.

Para la guarnición (no aparece en la foto), cortar la cebolla en brunoise, rebozar con la harina y freír, secar en papel secante.

PRESENTACIÓN

Cortar cada popieta en dos o en tres rodajas, colocar estas sobre el fondo de cordero y senderilla. Al lado colocar dos gajos de membrillo y alrededor pintar el plato con la gelatina de membrillo.

Rebozar medio gajo de membrillo con la cebolla y el resto de esta espolvorearla por el plato.

Colocar sal de escamas sobre el cordero.

Tacos de solomillo con salsa de setas de cardo

Cristina Mateo Ortega
Hotel Restaurante Antonio / Almazán / Soria

INGREDIENTES

PARA 4 PARSONAS:

2 solomillos de cerdo ibérico
200 gr. de setas de cardo
400 gr. de caldo
Ajo
Sal
Pimienta
Pimentón dulce

GUARNICIÓN:
50 gr. de espaguetis negros
50 gr. de espaguetis blancos
1 seta de cardo
1 cucharada de mantequilla

ELABORACIÓN

Para la salsa:
Sofreír los ajos picados finos y añadir las setas, saltear durante unos minutos; añadir el caldo y cocer. Una vez cocidas, pasar por la batidora dejando la salsa lo más fina posible pero no muy ligera para que nos permita napar los tacos de solomillo; reservar.

Guarnición:
Cocer los espaguetis en agua con sal durante 8 minutos, escurrir y saltear en una sartén con mantequilla.

Cortar los solomillos en tacos, salpimentar y hacer a la plancha al gusto.

PRESENTACIÓN

Colocar unos 3 tacos de solomillo por persona en un extremo del plato y napar con la salsa de setas. En el otro extremo, poner los espaguetis y encima adornar con la seta previamente hecha a la plancha. Decorar el resto del plato con pimentón espolvoreado.

Solomillo de potro con crema de boletus edulis y Mousse de pato templado

Mónica Martín Bárcena
Las Espuelas de Cid / Burgos

INGREDIENTES

Para 4 personas:
1kg. de solomillo de potro
300 grs. de boletus edulis
Mousse de pato
½ l. de nata
4 dientes de ajo
½ vaso de vino blanco
Aceite de oliva
Ajo
Pimienta
Sal

ELABORACIÓN

El solomillo:
Cortar el solomillo en 4 filetes de 250 g. más o menos para cada comensal y dorar en la plancha para hacerlo al gusto.

Para la crema:
Cortar en láminas los ajos, pochar en un sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva y una vez dorados añadir los boletus edulis, sal y pimienta. Cocer unos minutos y añadir el vino blanco. Una vez evaporado el vino, añadir la nata y ligar.

La Mousse de pato:
Dorar en la plancha vuelta y vuelta.

PRESENTACIÓN

Decorar el plato al gusto. Colocar el solomillo, añadir la crema de boletus edulis de forma que monte parte del solomillo, y encima la Mousse de pato.

Boca de Vaca

Restaurante Manolín / Valladolid

INGREDIENTES (4 pax.)

CARILLERA DE TERNERA:
- 3 carrilleras de ternera
- 2 zanahorias
- 150 grs de champiñón
- 1 cebolla
- 1 puerro
- ½ hoja de laurel
- 6 granos de pimienta negra
- ½ botella vino tinto D.O. Bierzo
- 1 litro fondo blanco de ave
- ½ l agua
- Sal

PAN DE SETAS:
- 200 harina
- 4 huevos
- 60 azúcar
- 1 cu café de impulsor
- 1 cebolla mediana
- 250 trompetas de los muertos
- 250 champiñones
- 100 gr hydnum repandum
- 100 gr de morro de ternera

HYDNUM REPANDUM
- 400 grs. hydnum repandum
- Chorro aceite de oliva
- Sal y pimienta negra
- Fondo de cocer la carrillera

PASTA
- 300 grs. de harina
- 3 huevos
- Chorro de aceite de oliva

MORRO
- 500 grs. morro de ternera
- ½ laurel
- Chorro de aceite de oliva
- 4 granos de pimienta
- 1 cebolla con 3 clavos de olor
- 1 l agua
- ½ l fondo de ave

CANELÓN
- Farsa
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- Pan rallado
- 1 huevo
- 100 cl de nata
- Carrillera en trozos
- Hydnum repandum en trozos

ELABORACIÓN

CARRILLERA: Poner todos los ingredientes en una bandeja de horno tapada con papel de plata y hornear a 70ºC durante 14 horas.

PASTA: Amasar todos los ingredientes en la amasadora durante 15 min.

MORRO: Colocar todos los ingredientes en una bandeja e introducir en el horno junto con la carrillera.

HYDNUMN REPANDUM: Confitar las setas en bolsa de vacío con el fondo resultante de la cocción de las carrilleras, el aceite, la sal y la pimienta a 70ºC durante 1,5 a 2 horas en función del tamaño de la seta.

PAN DE SETAS: Realizar una pasta de setas con la cebolla, los champiñones y las trompetas: Pochar todos los ingredientes desglasar con un chorro de vino rancio. Triturar pasando por el pasa purés y obteniendo una pasta.

Montar los huevos con el azúcar, añadir la pasta de setas.
Agregar la harina tamizada junto con el impulsor.
Añadir los trozos de hydnum repandum y de morro de ternera.
Hornear a 180ºC durante 20 minutos.

CANELÓN: Cocer la pasta. Pochar la farsa, desglasar con vino rancio, y pasar por la picadora de carne.
De nuevo en el fuego añadir el pan rallado, el huevo, la nata, trozos de carrillera y trozos de hydnum repandum.
Envolver en un rectángulo de pasta y reservar.

HYDNUM R.: Saltear en la sartén con un poco de aceite, mantequilla, y una mezcla del caldo de cocción de las carrilleras y el morro reducido a glasa, debe quedar una textura envolvente y suave.

PRESENTACIÓN

Hacer un rectángulo con el pan de setas, sobre él colocar el canelón de carrillera e introducir en el horno, gratinar con queso.
Por otro lado colar, rectificar y reducir el jugo de carrillera a glasa.

Cuando salga el canelón con el pan del horno salsear con la glasa de carrillera.
Acompañar con el Hydnum R. salteado en la sartén y unas hojas verdes aderezadas con vinagre y aceite para hacer contraste.

Estofado de ciervo al vino tinto de la ribera con boletus edulis

Chuchi Alonso
Parador de Cervera / Cervera de Pisuerga / Palencia

INGREDIENTES

Para 4 personas:
1 kg. de pierna de ciervo deshuesada
1 puerro
1/2 cebolla
1/2 pimiento rojo
1/2 pimiento verde
1 diente de ajo
1 atadillo de hierbas aromáticas
1 tomate maduro
10 ml. de brandy
1 vaso de vino tinto de la Ribera
Sal y pimienta c/s
1.5 L. caldo de carne
170 gr. boletus edulis
Aceite de oliva c/s para freír

ELABORACIÓN

Cortamos la pierna de ciervo en dados grandes, salpimentamos y freimos en aceite de oliva virgen extra muy caliente. Pasar la carne escurrida a una cazuela y flambearla con el brandy y el vino tinto. Cubrir la carne con el caldo que resulte e introducir el ramillete de hierbas aromáticas. Poner a cocer durante dos horas y media a fuego muy lento.

A parte sofreímos las verduras en aceite de oliva. Cuando la carne este cocida, sacamos todo el caldo y lo añadimos a las verduras que pasaremos por el chino. Incorporamos la salsa a la carne y lo dejamos cocer todo junto durante un cuarto de hora más.

Laminamos el Boletus Edulis y lo hacemos a la plancha. Lo colocaremos sobre el guiso a la hora de servir con una ramita de tomillo. Buen Provecho.

Rabo de toro con setas de cardo

Pedro Santos
Restaurante Montañés / Guardo / Palencia

INGREDIENTES

Para 4 personas necesitamos:

2 kg. de rabo de toro
500 gr. de setas de cardo
Sal, pimienta y harina
1/2 cebolla
1 zanahoria
1 puerro pequeño
1 tomate maduro
1 cucharada de majado de ajo y perejil
200 ml. de aceite
1 hoja de laurel
Una pizca de tomillo y otra de orégano
2 guindillas secas
1 copa de coñac
1 un vaso pequeño de vinagre
1 vaso de vino tinto
1/2 litro de caldo de carne
2 rebanadas de pan casero
100 gr. de datiles
50 gr. de piñones

ELABORACIÓN

Cortado por las anillas lo salpimentamos y enharinamos friéndolo a continuación y poniéndolo en una cazuela al fuego con la copa de coñac, el vaso pequeño de vinagre, el vaso de vino tinto y el medio litro de caldo de carne, hasta que llegue a hervir, a partir de ahora deberá guisarse a fuego lento por dos horas y media aproximadamente. También le añadimos el laurel, el tomillo, el orégano y las guindillas, tras una hora de cocción le añadimos las setas escurridas que habremos cocido previamente durante 30 minutos con un poco de sal, y dejamos que el rabo se siga haciendo, junto a las setas, lentamente por lo menos otra hora.

Mientras tanto con el mismo aceite con el que freímos los trozos de rabo y tras colarlo lo ponemos en una sartén y freímos la cebolla picada, el puerro y la zanahoria asimismo limpios, pelados y troceados, también añadimos el majado de ajo y perejil y dejamos pochar suavemente durante unos 20 minutos, entonces añadimos las rebanadas de pan troceadas y el tomate que previamente habremos escaldado quitado la piel y troceado, cuando todo esté bien hecho pasamos la batidora consiguiendo una salsa consistente.

Cuando el rabo de toro este hecho, lo que sabremos porque la carne se desprende un poco de los huesos, añadimos esta salsa a la cazuela y dejamos que siga la cocción otra media hora vigilando constantemente para que el guiso continúe lento, estando pendientes de añadir un poco más de vino si fuese necesario para que termine el guiso jugoso.

Cuando lo vayamos a servir le añadimos dátiles y unos pocos piñones.

Manitas braseadas con rebozuelos, en ensalada de espinacas y flor de zanahoria

Restaurante Bar Madrid / Medina del Campo / Valladolid

INGREDIENTES

Para 4 personas:

100 grs. de espinacas
1 zanahoria
2 kg. de pies de cerdo
½ cebolleta
¼ pimiento rojo
1 diente de ajo
½ puerro
20 grs. de mostaza
0,70 grs. de Xantana
4 bastones de cebollino
5 dl. de aceite de oliva virgen extra
100 grs. de foie
¼ kg. de rebozuelos
2 pellizcos de sal

ELABORACIÓN

Cocer los pies de cerdo en una olla con abundante agua durante 2 horas a fuego suave. Dejar enfriar un poco, deshuesar y trocear. Marcar en una sartén con un poco de foie de oca y sal. Envolver en un rulo de film de, aproximadamente, 8 cm de diámetro y reservar en frío.

Realizar unos filetes finos de zanahoria pelada y cortar en forma de pétalo. Introducir en la deshidratadora untados previamente en almíbar y secar 1 hora a 30 ºC.

Realizar un sofrito con la cebolleta, pimiento rojo, ajo y puerro, todo ellos cortado muy fino, condimentar con mostaza y sal, mojar con el caldo de los pies y ligar con Xantana.

Picar el cebollino muy fino y mezclar con aceite de oliva virgen.

Disponer unas hojas de brotes de espinaca y adornar con los pétalos de zanahoria. En una sartén caliente saltear las chantarelas con un chorrito de aceite, sazonar con sal y pimienta y cuando estén a medio hacer, introducir el rulo cortado en 4 lonchas en la sartén. Colocar encima de las espinacas y decorar con las salsas.

La carrillera de cerdo ibérico guisada al Prieto Picudo, bola de nieve y boletus (Agaricus arvensis y Boletus pinophilus)

Restaurante Serrano / Astorga / León

INGREDIENTES

Para 4 personas:

1 kg. de carrillera de cerdo ibérico
75 cl. de vino tinto Prieto Picudo.
5 chalotas
100 gr. de Bola de nieve (Agaricus arvensis,)
100 gr. de Boletus pinophilus
Agua CS
Aceite de oliva CS.
Sal, pimienta blanca, orégano ajo y perejil CS.
Brotes de rúcula y canónigo.

ELABORACIÓN

Limpiar nuestras carrilleras de nervios y grasa exterior y salpimentar.

Dorar las carrilleras en una cazuela con el aceite a una temperatura alta.

Una vez doradas por todos sus lados, incorporar las chalotas picadas en juliana fina, el ajo y el perejil en tacos finos y el orégano, y pochar.

Incorporar el vino tinto Prieto picudo y dejar reducir.

Mojar con agua hasta cubrir las carrilleras y cocer a fuego lento. Dependiendo del tamaño de la carrilera 1h o 1 hora y 30 minutos, comprobar que estén tiernas sin deshacerse.

Una vez cocidas, retirar las carrilleras de la salsa.

Triturar y pasar por un chino la salsa reducida e incorporar la carrillera. Reservar.

Cortar en dados de 1 cm. la bola de nieve y en juliana fina el boletus (reservar boletus en crudo para el emplatado.) Saltear con un poco de aceite las setas brevemente a fuego fuerte y las añadir a la carrillera.

Dejar reposar mínimo 12h.

PRESENTACIÓN

Colocar en el plato una pieza de carrillera por comensal bien salseada. Incorporar al plato los dados de bola de nieve y la jualiana de boletus y jugar en la decoración con brotes frescos de rúcula y canónigo.

Crujiente Caliente de Sitake y Reineta

Javier Núñez y Roberto Cadenas
Restaurante Barandal / León

INGREDIENTES (4 pax.)

CRUJIENTE
100 gr. harina
150 gr. mantequilla
100 gr. harina de almendras
100 gr. azúcar
0,5 dl. PX
10 gr. sitake deshidratado
2 uds. manzana reineta
½ ud. haba tonka
50 gr. azúcar moreno

ELABORACIÓN

Empomar la mantequilla y añadir el resto de los ingredientes, amasar con los dedos de forma que quede una especie de arena.

A parte, en un bolsa de vacío colocar unos daditos de sitake ya hidratada, unos daditos de manzana, una cucharada de azúcar y la ralladura del haba. Hacer esta operación con una antelación de 48h.

A continuación escurrir la manzana y el sitake reservar el caldo, juntar con las migas de almendra y hornear directamente en una cazuelita a 220ºC durante 5 min.

PRESENTACIÓN

Colocar la cazuelita sobre un plato base, acompañar si se desea de una quenelle de helado (vainilla, nata...) y salsear con el caldo que nos sobró antes del envasado.

Pastel de mascarpone con mermelada de boletus y manzana

Héctor García de Juan
Restaurante El Llar / León

INGREDIENTES

Para 4 personas:
75 grs. de mascarpone
75 grs. de Philadelphia
300 ml. de leche condensada (de 740 grs)
4 huevos
300 ml. de nata

Para la mermelada de boletus y manzana
100 grs de boletus
1 manzana golden
1 naranja
1 limón
150 grs. de azúcar
Agua

ELABORACIÓN

Triturar los huevos, la nata y la leche condensada con los dos quesos, repartir en moldes sin llenar del todo y hornear al baño maría o en horno de vapor a 100ºC durante 1 hora.

Para la mermelada de boletus y manzana:
Hervir el agua y añadir los boletus y la manzana troceada durante 30 minutos. Triturar los boletus y las manzanas, añadir las ralladuras de la naranja y el limón, el zumo, el azúcar y un poco de agua. Cocer a fuego lento durante 30 minutos.

Bizcocho instantáneo de Pistacho con helado de Trompetas y coulis de arándanos

Carlos López Martínez
Escuela-Restaurante El Rondón / Cebreros / Ávila

INGREDIENTES

Bizcocho (para 1 sifón de ½ l.)
80 gr. pistachos verdes pelados
80 gr. de azúcar
20 gr. de harina
3 Huevos enteros
Vasos de plástico
1 Sifón de 1/2 litro
2 Cargas de aire (n20)

Helado de trompetas
1L. de leche
50 gr. de trompetas de los muertos
4 Yemas
300 gr. de azúcar

Culis de arándanos
500 gr. de arándanos
200 gr. de azúcar
Zumo de limón
200 gr. de agua

Otros
Aceite de sésamo ecológico

ELABORACIÓN

Triturar en el vaso americano todos los ingredientes. Colar y llenar el sifón. Cargar y dejar reposar 2 horas en frío. Hacer tres cortes en los vasos de plástico y llenarlos hasta la mitad con la espuma de bizcocho. Cocer en el microondas 40 segundos a toda potencia.

Sacar el bizcocho de los vasos con la ayuda de un cuchillo.

Helado de trompetas:
Infusionar la leche con las trompetas de los muertos, dejar reposar en cámara 24h. Colar y elaborar una crema inglesa con las yemas y el azúcar. Llenar un tarro de Pacojet y congelar a -18ºC. Emulsionar la cantidad necesaria y formar quenelles para montar el plato.

Coulis de arándanos:
Elaborar el coulis con los arándanos y azúcar, añadir el zumo de limón y el agua. Cocer 10 minutos a fuego lento, triturar y pasar por colador chino. Reservar en biberón.

PRESENTACIÓN

En un plato olá tipo sombrero, disponer en el fondo el coulis, el bizcocho recién hecho a la izquierda y la quenelle de helado a la derecha. Aliñar el bizcocho con unas gotas de aceite de sésamo ecológico.

Mousse de rebozuelo al chocolate

Patricia García Gómez
Laguna del Villardón / Villarrin de Campos / Zamora

INGREDIENTES

Para 10 comensales:
6 huevos separados las claras de las yemas
200 ml. leche
100 gr. de azucar
120 gr. mantequilla
100 gr. de rebozuelos
250 gr. chocolate para postres
1 pizca de sal
Zumo de limón

ELABORACIÓN

Lavar los rebozuelos, escurrir y picar hasta que quede como puré. Mezclar en una cazuela el rebozuelo, las yemas de huevo, la leche, el azúcar y la mantequilla, calentar a fuego lento sin llegar a hervir durante 10 minutos.

Incorporar el chocolate troceado y esperar un instante a que el chocolate coja calor y pasar por el pasa purés y enfriar.

Hacer un merengue con las claras, la sal y unas gotas de zumo de limón (Tiene que quedar muy batido).

Mezclar la crema con el merengue con mucho cuidado para que no se baje demasiado y introducir en recipientes individuales (En los que lo serviremos) y al frigorífico.

Canelón de higo con Monte Enebro, pistachos y confitura de trompetilla de la muerte

Ismael González
Restaurante Posada de la Fruta / Ávila

INGREDIENTES

Para el canelón de higo:
200 gr. de higos.
100 gr. de azúcar.
1dl. de vermut rosso
3 gr. de gelatina en hojas
Canela en polvo (la punta de una cucharita de café)

Para el monte enebro:
150 gr. de monte enebro
50 gr. de pistachos
50 gr. de ciruelas pasas

Para la confitura de trompetillas:
½ kg. de cebolla
50 gr. de mantequilla.
100 gr. de azúcar.
100 gr. de miel.
1 dl. de Oporto.
0,5 dl. de vinagre de Módena.
Sal una pizca.
50 gr. de trompetillas de la muerte deshidratadas.

ELABORACIÓN

Para el canelón de higo:
Eliminar la punta de la base de los higos. Triturar junto con el azúcar y la canela en polvo al gusto. Remojar la gelatina. Poner en un cazo a fuego fuerte el vermut hasta que se evapore el alcohol. Añadir los higos, templar e incorporar la gelatina escurrida para que se disuelva. Extender la mezcla en un Silpat y enfriar. Dejar una película de unos 2 mm. para poder trabajar con el canelón.

Para el monte enebro:
Pelar los pistachos y machacar ligeramente. Cortar las ciruelas en pequeños trozos. Derretir el monte enebro en el microondas unos segundos y mezclar con los pistachos y las pasas. Envolver en film y hacer un cilindro del tamaño que vaya a ser el canelón y enfriar.

Para la confitura de trompetillas:
Hidratar las trompetillas (echar la justa para que no quede mucho caldo y si fuese necesario se añadiría más). Cortar la cebolla muy pequeña y pochar junto con la mantequilla y una pizca de sal a fuego lento. Una vez pochada cuando empiece a coger color rubio añadir el azúcar, la miel, el Oporto y el vinagre de Módena y cocinar a fuego lento durante 15 minutos más. Por último añadir las trompetillas y continuar a fuego lento para que se mezclen bien todos los sabores. Tiene que quedar un poco de jugo de textura melosa de no ser así añadir un poco más de Oporto y un poco de agua para que no quede seco. Dejar enfriar.

PRESENTACIÓN

Cortar la gelatina de higos en forma rectangular y hacer un canelón con el cilindro de monte enebro. Poner un poco de la confitura en el plato el canelón de higo, dar un golpe de microondas de unos 15 a 20 segundos y servir.
Se puede acompañar con un coulis de frambuesa para darle color y contraste al plato.

Flan de leche condensada con biscuit de boletus

Restaurante San Antonio / Aguilar de Campoo / Palencia

INGREDIENTES

Para 4 personas:

Para el flan:
1 Lata pequeña de leche condensada
2 Medidas de la lata en leche normal
3 Huevos

Para caramelizar el molde:
150 gr. de azucar
50 ml. de agua

Para el biscuit:
2 Huevos
75 gr. azucar
150 ml. nata
30 gr. de boletus

Otros:
Nata montada
Polvo de setas
Pasas
Barquillos
Sirope de caralemlo

ELABORACIÓN

Hervir el agua con el azucar hasta que se haga caramelo. Verter este caramelo en el interior del molde y mover para extenderlo bien por el fondo.

Mezclar los huevos con la leche y la leche condensada, sin batir demasiado; rellenar el molde. Cuajar al baño maria en el horno a 180 ºC durante 50 minutos. (Al pinchar con una aguja debe salir limpia).

Una vez frío, pasar un cuhillo por los bordes para despegar de las paredes y desmoldar.

Freír los boletus, mezclar con la nata y montar, reservar en la nevera.

Separa las claras de las yemas. Montar las claras hasta que esten blancas y espumosas, añadir el azucar y seguir batiendo hasta obtener un merenge liso y brillante. Incorporar las yemas sin batir demasiado y por ultimo añadir la nata montada.

Forrar un molde con papel film, rellenar con la crema anterior y congelar. Desmoldar una vez congelado.

PRESENTACIÓN

Presentar en un plato llano un trozo de flan y otro de biscuit, decorando con nata, pasas, polvo de setas, un barquillo y sirope de caramelo.

Delicias de arroz con leche sobre crema de perrechico

Restaurante Serafín / Zamora

INGREDIENTES

Para 6 personas:

Para las delicias de arroz con leche:
1 litro de leche
250 gr. de arroz
200 gr. de azúcar
½ rama de canela
Un poco de peladura de naranja y limón

Para el rebozado de las delicias:
3 huevos
Pan rallado y harina

Para la crema de perrechico:
250 gr. de perrechico
1 litro de leche
6 yemas
25 gr. de maicena
150 gr. de azúcar

ELABORACIÓN

Realizar el arroz con leche de la forma habitual, debe quedar cremosa a la vez que espesa para poder elaborar las delicias.

Para las delicias: Trabajar el arroz con leche como si fueran croquetas.

Para la crema de perrechico:
Cocer la leche con el azúcar reservar un poco de leche para deshacer la maicena y las yemas.

Agregar la mezcla la maicena desleída en en poco de leche con las yemas, remover a fuego lento hasta que espese y retirar del fuego, agregar los perrechicos triturados.

PRESENTACIÓN

Para la presentación freír las delicias en aceite bien caliente colocarlas sobre papel absorbente colocar en el plato y rociar con la crema de perrechico.

Crema de vainilla con rebozuelo en almíbar y sus gominolas

Víctor Carranza
Posada R. Villa Ferrera / Herrera de Valdecañas / Palencia

INGREDIENTES

Para cuatro comensales:

Para la crema:
1 litro de leche
1 rama de vainilla fresca de Haití, abierta
10 gr. de maicena
150 gr. de azúcar
5 yemas

Para el rebozuelo en almíbar:
1 litro de agua
600 gr. azúcar
1 kg. de rebozuelos
2 clavos de olor
5 granos de pimienta de Jamaica (por su dulzor)

Para la gominola:
100 hojas de gelatina
1 litro de almíbar de los rebozuelos.

ELABORACIÓN

De la crema de vainilla:
Separar un poco de leche y con el resto infusionar con la rama de vainilla abierta y con su interior.
Desleír la maizena en un poco de leche fría.
Mezclar las yemas y el azúcar.
Mezclar todo, cocer sin que llegue a hervir y retirar la vainilla. Enfriar.
Secar la vainilla una vez limpia y seca.

Del rebozuelo en almíbar:
Cocer durante 30 minutos el agua con el azúcar, las especias y añadir los rebozuelos. Cocer 30 minutos más.
Apagar el fuego y dejar enfriar.

De la gominola de rebozuelo:
Templar el almíbar y añadir las hojas de gelatina.
Extender en una bandeja y dejar enfriar.

PRESENTACIÓN

Poner en un plato sopero la crema, en el centro los rebozuelos, encima la vainilla seca y, por último, alrededor, unos trocitos de gominola.

La riqueza micológica y gastronómica de **Castilla y León** de la mano de sus mejores cocineros

Junta de Castilla y León

CASTILLA Y LEÓN

ES VIDA