

**BUSCA
SETAS**

XI Jornadas gastronómicas de las setas de Castilla y León



RECETARIO



INTRODUCCIÓN

Las Jornadas Buscasetas han alcanzado, tras una década de existencia, la madurez y la proyección de un evento gastronómico de primera magnitud.

A este reconocimiento ha contribuido desde hace un par de ediciones el Recetario del Buscasetas, convirtiéndose en una de las acciones mejor valoradas por los miles de visitantes a nuestra página web.

El Recetario es una compilación de algunas del más de un millar de formas distintas en que los cocineros de Castilla y León convierten la riqueza micológica de nuestra región en deliciosas propuestas para sus comensales. En este libro encontrará magníficas muestras de los diferentes tipos de platos que conforman el menú degustación de nuestras jornadas: aperitivos y entrantes, platos de pescado y carne, deliciosos postres con un toque micológico.

Desde Euro-toques Castilla y León quiero agradecer a todos los cocineros que generosamente han contribuido con sus recetas a la edición del libro virtual de la presente edición, poniendo de manifiesto la calidad de nuestra cocina al servicio de nuestros clientes.

Pedro Mario Pérez
Delegado Euro-Toques de Castilla y León



ÍNDICE

Aperitivos 006

Entrantes 012

Pescados 042

Carnes 060

Postres 084



Membrillo confitado con seta de cardo a la plancha

Paca

casa Paca / Sarracín / Burgos

INGREDIENTES (4 pax.)

Membrillos pelados	2 ud.
Setas de cardo limpias	8 ud.
Aceite	200 gr.
Manteca vegetal	100 gr.
Pimienta	5 granos
Sal	al gusto

ELABORACIÓN

En una cazuela poner el aceite con la manteca, las bolas de pimienta y los membrillos en trozos.

Cocer a fuego lento durante una hora.

Untar las setas con aceite y dorar a la plancha unos minutos, sazonar.

PRESENTACIÓN

Colocar las setas y el membrillo, decorar al gusto.



Terrina de boletus edulis con salsa de cebolla horcal

Restaurante Fábula / Burgos

INGREDIENTES

Boletus edulis	800 g.
Zanahoria	250 g.
Puerro	250 g.
Cebolla Horcal	1 Kg.
Ajo	2 dientes
Nata fresca	1 l.
Fondo de carne	1 l.
Huevos	12
Aceite de oliva virgen extra variedad Arbequina	
Brandy	c/s.
Sal y pimienta blanca	

ELABORACIÓN

Picar la zanahoria y el puerro finamente.

Rehogar en una cazuela hasta que adquieran un color dorado. Reservar.

Saltear los hongos una vez limpios y cortados en daditos con el ajo picado.

Añadir un buen chorro de brandy y reducir.

Añadir la verdura, el fondo de carne y la nata, hervir durante diez minutos.

Cuando baje la temperatura mezclar con los huevos batidos y salpimentar.

Introducir en los moldes individuales y cocinar a 180° C a 40% de vapor durante 17 minutos.

Desmoldar una vez que haya reposado y templado.

Para la salsa, picar la cebolla en juliana y rehogar a fuego suave durante una hora. Triturar y rectificar de sal.

PRESENTACIÓN

Salsear el plato y disponer las terrinas. Decorar al gusto.

Sería preferible servir las raciones individualmente para evitar roturas en la manipulación.



Colmenillas (morchella conica) con reducción de Mencía dulce y virutas de foigras.

Miguel Martínez Novo
La Tronera / Villadepalos / León

INGREDIENTES

Colmenillas pequeñas (morchella cónica)	24 ud.
Cebolletas	2 ud.
Foie	100 gr.
Vino mencía dulce	20 cl.
Mantequilla	100 gr.
Nata para cocinar	20 cl.
Sal Maldon	
Cebollino	
Semillas de sésamo	

ELABORACIÓN

- Cortar la cebolleta.
- Fundir la mantequilla y pochar la cebolleta.
- Añadir las colmenillas y saltear un par de minutos.
- Agregar el vino de Mencía dulce y la nata, reducir.

PRESENTACIÓN

Colocar las colmenillas, cubrir con la salsa, rayar el foie, decorar con las semillas de sésamo y el cebollino picado, por último poner unas escamas de sal Maldon.



Carpaccio de champiñones de la Vera Cruz confitados con tartufo y piñón de coca

Restaurante Cándido / Segovia

INGREDIENTES (para 4 pax.)

Champiñones grandes	400 grs.
Aceite de oliva virgen extra	100 ml.
Aceite de tartufo	5 ml.
Salsa de soja	10 ml.
Cebollino	
Piñones de Coca	
Pimienta negra en grano	
Laurel	1 hoja
Ajo	1 diente
Sal Maldon	

ELABORACIÓN

Para los champiñones:

Limpiar los champiñones cortando el tallo a la altura del sombrero y limpiando con un paño los restos de tierra que pudieran contener. Evitar lavar en agua para preservar todo su sabor y aroma.

Una vez limpios confitar junto al diente de ajo, unos granos de pimienta negra y la hoja de laurel en aceite de oliva a 90°C durante 30 minutos.

Sacar los champiñones del aceite y reservar.

Para la vinagreta:

En un bol poner 100 ml. de aceite de oliva virgen extra, 5 ml de aceite de tartufo, 10 ml de salsa de soja y mezclar con varilla hasta obtener una mezcla homogénea. Reservar.

PRESENTACIÓN

Pasar los champiñones por la laminadora obteniendo así láminas finas.

Colocarlas láminas en un plato hasta rellenar por completo. Repartir la vinagreta sobre los champiñones laminados y finalizar con sal Maldon, cebollino picado y piñones de Coca.



Chus Arranz Núñez

El Balcón de las Médulas / Valladolid

INGREDIENTES (4 pax.)

Nicalos	200 g.
Pan de Valladolid	200 g.
Vino verdejo de Rueda	1 taza
Jamón de bodega	100 g.
Ajos	8 dientes
Huevos	2 ud.
Caldo de cocido	1/2 l.
Agua	2 l.
Aceite oliva virgen extra	
Pimentón picante	
Comino	
Laurel	
Orégano	
Sal	

ELABORACIÓN

Cortar la mitad de los ajos en láminas gruesas, el reservar. Poner a fuego lento una cazuela de barro, añadir un chorro generoso de aceite de oliva virgen extra, dorar los ajos laminados. Para remover las preparaciones usar una "Cuchara de palo". Sofreír el jamón en tacos, añadir los nicalos y sofreír 2 minutos más. Cortar el Pan de Valladolid en láminas no muy gruesas, a ser posible lechuguino, duro de tres o cuatro días, rehogar. Machacar la otra mitad de ajos. Apartar la cazuela del fuego, añadir el pimentón al gusto, el caldo de cocido caliente, el vaso de vino, el laurel, el orégano, la sal y los ajos, mezclar todo y dejar reposar unos minutos. Calentar la cazuela a fuego vivo. Añadir agua hasta cubrir y hervir el conjunto. Introducir los huevos un poco revueltos pero sin batir, una pizca de comino, rectificar de sal y hervir 10 minutos. Reposar.

PRESENTACIÓN

Sencilla, como ella misma. Poner la cazuela de barro con las sopas bien calientes en el centro de la mesa y servir a cada comensal sobre cazuelitas de barro.

APÉNDICE

La "Sopa Castellana" o "Sopa de Ajo", en su versión mas elemental, es el guiso mas humilde, popular y económico de nuestra gastronomía. Con pan duro, ajo y agua como elementos principales podemos ir añadiendo cualquier resto de comida que haya por la cocina. En la receta que hoy nos ocupa le vamos a añadir unos Nicalos frescos recogidos en cualquiera de nuestros pinares.

A la "Sopa de Ajo", entre múltiples curiosidades, se la atribuyen poderes analgésicos, siendo el desayuno ideal después de una noche de excesos.

Esta "Sopa Castellana" es conveniente hacerla sin prisa y una vez terminada hay que dejarla reposar un par de horas. El éxtasis es completo si además las tomamos con cuchara de palo.



Carpaccio de boletus, discos de foie, crujiente de ibérico, lagrimas de granada y puzzle de lámina de pan

Íñigo Rodríguez

La Fabrica de Ceres / Lerma / Burgos

INGREDIENTES (4 pax.)

Para el carpaccio	
Boletus Edulis	440 grs.
Aceite de oliva extra virgen (variedad arbequina)	120 ml.
Sal maldon	12 grs.
Para la yema aterciopelada	
Huevo de corral	4 ud.
Cardamomo	c/s.
Cilantro	c/s.
Para el foie	
Hígado de pato (cat. especial)	200 grs.
Micryo	20 grs.
Pimienta rosa	8 grs.
Para los crujientes de ibérico	
Recortes de jamón ibérico	40 grs.
Para la lágrima de granada	
Granada	40 grs.
Para los puzzles de pan	
Láminas de pan de molde	8 uds.

ELABORACIÓN

Para el carpaccio
Limpiar y congelar los boletus.
Cortar en cortafiambres en láminas finas. Reservar.

Para la yema aterciopelada
Envasar los huevos con agua y las especias al 80% de vacío.
Cocer en Ronner a 68°C durante 50 minutos.
Sacar los huevos de la bolsa, pelar y extraer las yemas con cuidado. Reservar.

Para el foie
Pasar por micryo el foie y marcar en la plancha. Reservar.

Para los crujientes de ibérico
Cortar en juliana el jamón.
Desecar en horno hasta que adquieran coloración ligeramente tostada.

Para la lágrima de granada
Despepitar la granada.

Para los puzzles de pan
Estirar con rodillo el pan de molde.
Cortar en forma de puzzle y tostar en horno.

PRESENTACIÓN

Colocar los boletus en forma de pétalos de flor.
Encima colocar el foie con la yema de huevo.

Salpicar las escamas de sal Maldon, los crujientes de jamón salpicados y las lágrimas de granada por encima.

Gratinar en salamandra durante 2 minutos y acompañar de los puzzles de pan.



Judiones de la granja con boletus

Jorge Gómez

Hospedería Concejo / Valoria la Buena / Valladolid

INGREDIENTES (4 pax.)

Judiones de la granja	500 gr.
Cebolletas	2 ud.
Zanahorias	2 ud.
Puerro	1 ud.
Hoja de laurel	1 ud.
Boletus	200 gr.
Perejil, pimentón	
Ajos	3 ud.
Aceite de oliva	
Sal	
Micro mezclum	

ELABORACIÓN

La noche anterior poner los judiones en remojo con agua fría.

Por la mañana, escurrir y añadir a una cazuela cubiertos con agua fría.

Cocer a fuego lento. Agregar a la cocción, una hoja de laurel, las zanahorias, sal, el puerro y una cebolleta, (reservar la otra cebolleta).

Cocer a fuego lento durante tres horas, hasta ver que los judiones esten tiernos.

Picar la cebolleta, muy fina. Rehogar con un poco de aceite a fuego lento hasta que esté blanda y transparente.

Majar en el mortero, los ajos picados, el perejil, una cucharada de judiones y las verduras de la cocción, reservar. Añadir a los judiones, la cebolleta frita, la harina y el pimentón, remover, nunca con cucharas ni espumadera, coger la cazuela por las asas y dar unas pequeñas vueltas.

Verter el majado al guiso, cocer durante 15 minutos a fuego lento y rectificar de sal.

Cortar los boletus, y confitar 2h a 65° C en el horno.

Saltear y añadir a los judiones.

Reservar una cucharada de boletus para el emplatado

PRESENTACIÓN

En una copa de vermouth, añadir los judiones, unos boletus por encima, espolvorear un poco de pimentón y añadir unas hojitas de micro mezclum.



Revuelto de shii-take, con morcilla de Burgos, orejones de melocotón y piñones de Villaverde

Rubén García Tarrero

Restaurante Los Chicos / Villaverde de Iscar / Segovia

INGREDIENTES (4 pax.)

Morcilla de Burgos	100 gr.
Setas shii-take	100 gr.
Orejón de melocotón	1 ud.
Ajo	1 diente
Aceite de oliva	1 dl.
Sal	1 pizca
Piñones de Villaverde	25 gr.
Palitos de sésamo	
Crema balsámica de mango para decorar	

ELABORACIÓN

Echar el aceite de oliva en una sartén, sofreír los ajos y los piñones, e inmediatamente después las setas.

Una vez pochado añadir la morcilla de Burgos en dados pequeños y el orejón de melocotón en tiras finas, pochar a fuego lento cinco minutos.

Después añadir los huevos y la pizca de sal y revolver todo sin dejar pasar demasiado el huevo.

PRESENTACIÓN

Colocar un molde en un plato de presentación y rellenar con el revuelto, esperar unos segundos y retirar el molde.

Terminar decorando con los palitos de sésamo y la crema balsámica de mango.



Royale de boletus edulis

Restaurante Manolín / Valladolid

INGREDIENTES (para 4 pax.)

Para el caldo de cocido

Morcillo	1 ud.
Huesos de gallina	
Garbanzos	500 gr.
Jamón	1 punta
Cebolla, zanahoria	
Ajo	1 diente
Patata	1 ud.

Para la royale de boletus

Ceblla	100 grs.
Boletus edulis	150 grs.
Vino blanco seco	50 cl.
Avellanas	30 grs.
Fondo blanco de ave	200 cl.
Metil	12 grs.
Yema de huevo	1 ud.

ELABORACIÓN

Para el caldo de cocido

Poner todos los ingredientes en una olla durante 45 minutos.

Filtrar el caldo obtenido.

Para la royale de boletus

Pochar la cebolla durante 10 minutos. Añadir los boletus cortados en trozos pequeños.

Desglasar con el vino blanco y dejar evaporar. Añadir el fondo de ave y las avellanas, reducir hasta 1/3.

Pasar por la Thermomix y colar, añadir el Metil y dejar reposar 12 horas.

PRESENTACIÓN

Poner a calentar el caldo de cocido.

Introducir la yema 20 segundos en el microondas.

En un molde cilíndrico, no metálico, escudillar la royale de boletus, hasta la mitad del molde, colocar la yema templada y volver a añadir crema hasta el tope del molde.

Introducir en el microondas el molde cilíndrico con la crema un minuto y medio a máxima potencia.

Colocar el cilindro en un plato hondo. Con cuidado retiramos el molde, y con ayuda de una jarra verter el caldo caliente delante del cliente sobre la royale de boletus.



Lengua de potro de Villaramiel con crema suave de ajo, Pie azul (Lepista nuda), mini zanahorias y judías verdes

Marqués de la Ensenada / Valladolid

INGREDIENTES (para 4 pax.)

Para lengua de Potro

Lengua de potro	1.500 gr.
Sal gruesa	300 gr.
Azúcar	300 gr.
Cardamomo	6 bayas
Pimienta negra	10 bayas
Aceite de cardamomo	c/s.

Crema suave de ajo

Dientes de ajo pelados y sin germen	100 gr.
Leche	75 gr.
Nata	75 gr.
Sal	c/s.
Pimienta blanca	c/s.

Pie Azul confitado

Pie azul(Lepista nuda)	300 gr.
Aceite de cardamomo y estragón	50 gr.
Pimienta negra	3 bayas
Sal	c/s.
Estragón picado	c/s.

Mini zanahorias y judías verdes

Mini zanahorias purpuras	12 ud.
Judías verdes	100 gr.
Aceite de oliva	25 gr.
Chalota	10 gr.
Bayas de cilantro	3 ud.
Vinagreta clásica	

Otros:

Cilantro fresco
Estragón
Brotos de rucula morada
Amaranto

ELABORACIÓN

Para lengua de Potro:

Marinar la lengua durante 12 horas con una mezcla de la sal gruesa, el azúcar, el cardamomo y la pimienta. Lavar bien después de marinar y confitar al vacío con el aceite de cardamomo durante 12 horas en horno a 70°C a vapor. Pelar la lengua una vez confitada cuadrar y cortar en láminas de 5mm. Reservar.

Crema suave de ajo:

Escaldar los ajos en agua repetir la operación 4 veces, escurrir y cocer con la leche y la nata hasta que estén tiernos, triturar y rectificar de sal.

Pie Azul confitado:

Limpiar el hongo, secar y confitar con el resto de los ingredientes durante 3 horas a 55°C a vapor, enfriar y reservar.

Mini zanahorias y judías verdes:

Cocer las mini zanahorias al vacío durante 30 minutos a 85°C vapor con el aceite y el cilantro, enfriar y pelar. Limpiar las judías verdes y cortar con el pelador de patatas longitudinalmente. Escaldar las patatas 30 segundo en agua con sal, enfriar y aliñar con la chalota, cilantro molido y una vinagreta clásica.

PRESENTACIÓN

Marcar en plancha la lengua solo por un lado, los hongos y las mini zanahorias cortadas longitudinalmente. Rectificar todo de sal, pimienta negra recién molida y cilantro recién molido.

Disponer en el plato una lágrima de la crema de ajos, encima poner las mini zanahorias, la lengua de potro, las judías verdes y por último el pie azul. Decorar con cilantro fresco, estragón y brotes de rucula morada y amaranto.



Restaurante Ojeda / Burgos

INGREDIENTES (para 4 pax.)

Pan
Aceite
Ajo
Pimentón dulce
Chorizo y jamón
Agua
Huevo
Sal y pimienta
Gelatina
Setas de carrerilla o senderuelas

ELABORACIÓN

Para el caldo, freír ajo laminado, añadir las setas, un poco de chorizo y jamón, después pimentón dulce y pan, rehogar bien, poner agua y cocer durante 10 minutos.

Pasar por Thermomix y arreglar de sal y pimienta.

Retirar unas setas enteras para el emplatado.

Deshidratar chorizo picado y lonchas de jamón Ibérico a baja temperatura.

Cortar una baguetina precocida lonchas finas y con un molde lo freír en forma de cilindro.

Confitar ajos y con un poco de su aceite, hacer una pasta, añadir unas hojas de gelatina, gelificar y cortar en dados.

Pochar huevos frescos y al final preparar aceite de pimentón mediante una emulsión en la Thermomix de los dos productos, aceite y pimentón.



Falso risotto de fideua con cucurriles

Pedro Arias López

Restaurante Padornelo / Padornelo / Zamora

INGREDIENTES (para 4 pax.)

Fideua	400 gr.
Cucurriles	200 gr.
Caldo de verduras	
Aceite	2 cu
Sal	
Perejil	

ELABORACIÓN

Calentar el aceite en una paellera baja, añadir la Fideua y los cucurriles, sofreír todo junto.

Una vez que esten dorados y la fideua se vea transparente, añadir el caldo y remover a la vez, hasta que vaya absorbiendo todo el caldo.

Seguir el proceso hasta que la fideua este al dente.

PRESENTACIÓN

Usar un aro pequeño y rellenar con la fideua, prensar bien, retirar el aro y decorar con unas hojas de perejil.



Milhojas de calabacín con boletus edúlis, niscalos y cecina gratinada con crema de queso del Cerrato

Jesús Alonso

Parador de Cervera / Cervera de Pisuerga / Palencia

INGREDIENTES (para 1 persona)

Para la Milhojas:

Calabacín	90 gr.
Cecina	35 gr.
Verduras variadas salteadas	40 gr.
Boletus edulis	20 gr.
Niscalos	20 gr.
Ajo	2 dientes

Para la Crema de Queso del Cerrato:

Nata Líquida	0,010 l.
Queso curado de oveja del Cerrato	10 gr.
Maizena	10 gr.
Sal, pimienta blanca y nuez moscada	

Para la Presentación:

Salsa de tomate	2 cu.
Queso del Cerrato rallado	
Perejil	

ELABORACIÓN

Para la milhojas:

Cortar el calabacín en lonchas a lo largo en el corta fiambres, pasar por la plancha con un poco de aceite y cuando esté al dente sacar y reservar.

Saltear con un ajo las verduras variadas, enfriar y reservar. Saltear los boletus y los niscalos con ajo y perejil y reservar. Cortar lonchas de cecina finas.

Para la Crema de Queso del Cerrato:

Mezclar un poco de nata con la Maizena hasta disolver. Hervir 1 resto de la nata líquida, incorporar la maizena disuelta.

Remover hasta que espese como una bechamel. Rectificar de sal, pimienta y nuez moscada.

PRESENTACIÓN

Colocar dos lonchas de calabacín en un plato, cubrir con una loncha de cecina, encima de esta poner las verduras con las setas, y repetir la operación.

Después cubrir con otras dos lonchas de calabacín, napar con la crema de queso, añadir el queso del Cerrato rallado y gratinar.

Presentar con la salsa de tomate como base, la milhojas encima y decorar con perejil.



Tomates de azúcar rellenos de niscalos y txangurro con espuma de queso San Simón

Bruno Fraga Pérez
Parador de Soria / Soria

INGREDIENTES (para 10 pax.)

Tomates rama	2 kg.
Queso San Simón	200 gr.
Txangurro	100 gr.
Niscalos	300 gr.
Leche entera	500 gr.
Nata culinaria	200 gr.
Cebolla	100 gr.
Azúcar	1kg.
Coñac	1dl.

ELABORACIÓN

Practicar un corte a todos los tomates en el culo.

Escaldar dos minutos en agua hirviendo, refrescar y pelar dejando el rabo verde. Disponer los tomates en una placa tratando que estén lo mas juntos posibles.

Preparar un almíbar con el agua, el azúcar y el tomillo fresco. Cocer unos minutos.

Verter el almíbar sobre los tomates y reposar 8 horas en ese almíbar a temperatura ambiente.

Sacar los tomates del almíbar y escurrir en una placa con agujeros. Secar los tomates en una estufa o mesa caliente a unos 80°C unos dos o tres horas.

Congelar a unos -4°C para poder vaciarlos. Eliminar con una puntilla la tapa con el rabo verde, reservar y vaciar con una cucharilla. Reservar.

Fondear la cebolla en brunoise con ajo, laurel y una pizca de pimentón, añadir el txangurro. Flambear con coñac.

Saltear los niscalos con ajo y tomillo fresco, añadir a la mezcla anterior.

Rellenar los tomates hasta cubrir 1/3 parte.

Para la espuma; cocer el queso con la leche, triturar y colar. Añadir la nata y el proespuma caliente, introducir en el sifón con 3 cargas y mantener en el baño maria a 60-70°C.

PRESENTACIÓN

Rellenar los tomates con la espuma caliente. Tapar de nuevo con el rabo verde.



Risotto de trompetillas con crujiente de Ocaña, zanahoria dulce y piñones tostados

Ismael González Blázquez
Posada de la Fruta / Ávila

INGREDIENTES (para 4 pax.)

Para el risotto:	
Arroz Carnaroli	280 gr.
Vino blanco	200 gr.
Caldo blanco	1 lt.
Cebolleta	100 gr.
Ajo	6 gr.
Puerro	60 gr.
Trompeta de la muerte seca	25 gr.
Agua	80 gr.
Aceite de oliva virgen extra	35 gr.
Mantequilla	30 gr.
Queso de Ocaña rallado	40 gr.
Sal	C/s.
Pimienta negra molida	C/s.

Para el crujiente de Ocaña:	
Queso de Ocaña rallado	35 gr.
Papel sulfurizado para horno	2 ud.

Para la zanahoria dulce:	
Zanahoria grande	1
Azúcar moreno	C/s.

Otros:	
Piñones (tostados con aceite y sal)	C/s.
Aceite de oliva V.E. (Arbequina)	C/s.
Tallo de la cebolleta	C/s.

ELABORACIÓN

Para el risotto:
Hidratar las setas con el agua y el caldo, calentar. Lavar, pelar y picar bien el ajo, el puerro y la cebolleta y saltear en la sartén junto con el aceite de oliva. Salpimentar ligeramente.
Añadir las trompetillas hidratadas, el arroz y saltear dos minutos a fuego lento. Incorporar el vino blanco y cocinar hasta que este se haya reducido casi por completo.
Añadir el caldo caliente poco a poco a medida que este lo vaya absorbiendo.
A los 18 minutos de cocción añadir el queso rallado y rectificar de sal.
Una vez este en su punto el arroz fuera del fuego añadir la mantequilla y mezclar bien.

Para el crujiente de Ocaña:
Sobre uno de los papeles realizar 4 círculos iguales con el queso.
Colocar el otro papel encima y aplastar ligeramente con la ayuda de un rodillo.
Hornear 4 minutos aproximadamente hasta que el queso este dorado pero sin que se nos queme.
Dar la vuelta cuando aun estén calientes, dar forma de cilindro y reservar sobre un papel absorbente. Espolvorear encima una pizca de perejil bien picadito.

Para la zanahoria dulce:
Con un pela patatas pelar la zanahoria y después con el mismo sacar tiras finas de zanahoria.
Freír las tiras de zanahoria a 180°C y cuando empiecen a oscurecer sacar sobre un papel absorbente y espolvorear el azúcar moreno por encima.

PRESENTACIÓN

Con la ayuda de un molde colocar el risotto un pelín descentrado.
A un lado poner el crujiente de parmesano apoyado en el risotto.
Al otro lado terminar dibujando una línea con la zanahoria, los piñones tostados, el centro del tallo de la cebolleta picado y unas gotas de aceite de arbequina.



Canelón de ave de corral, namekos shiitake y champiñón gratinado con queso artesano de Arribes

M^a Luz y Ana

Posada de las Médicas / Ahigal de los Aceiteros / Salamanca

INGREDIENTES (4 pax.)

Pasta de canelones	8 hojas
Carne de ave de corral picada	200 g.
Namekos shiitake	150 g.
Champiñones	150 g.
Cebolla	½ ud.
Harina	40 g.
Queso artesano	100 gr.
Leche caliente	1 l.
Espárragos trigueros	4 ud.
Reducción de vinagre de Módena	
Aceite de oliva	
Sal	
Pimienta	
Tomillo	
Orégano	
Nuez moscada	

ELABORACIÓN

Hervir en una cacerola grande, con abundante agua salada y un chorro de aceite, la pasta de canelones, retirar cuando estén a punto.

Ecurrir y poner a secar encima de un trapo extendido.

En una sartén con aceite caliente añadir la harina hasta formar una pasta.

Ir añadiendo poco a poco leche caliente sin que se formen grumos hasta que la bechamel este en su punto. Debe hervir dos minutos. Poner a punto de sal y nuez moscada. En una sartén con aceite freír la cebolla picada muy fina. Antes de que llegue a dorarse, añadir la carne de ave y freír unos minutos.

Añadir los namekos shiitake y los champiñones, remover y dorar durante 10 minutos, dándole alguna vuelta.

Añadir tomillo, sal y pimienta. Retirar del fuego y verter unas cucharadas de la bechamel y mezclar el conjunto.

Colocar en el centro de los cuadrados de pasta, dos cucharadas del relleno preparado anteriormente y enrollar en forma de tubo.

En una fuente de horno, colocar los canelones uno al lado del otro y juntos para que no se abran.

Cubrir con la bechamel y espolvorear por encima el queso rallado artesano.

Hornear a 200 °C durante unos 10 minutos, y gratinar.

PRESENTACIÓN

Colocar dos canelones gratinados en el plato y acompañar con un salteado de namekos shiitake y champiñones, coronar con un espárrago triguero a la plancha.

Regar el plato con una reducción de balsámico de Módena.



Francisco Jesús Esteban Sesma
 Restaurante Serafín / Zamora

INGREDIENTES (para 8 pax.)

Para el relleno de los chipirones

Chipirones	24 ud.
Cebolla	1 ud.
Setas variadas	250 gr.
Pimenton dulce	1 cu.

Para la picada

Ajo	2 dientes
Perejil	1 poco
Piñones	200 gr.

Para la salsa

Cebollas	3 ud.
Vino blanco dulce	250 ml.
Fumet de pescado	500 ml.
Miel	2 cu.

ELABORACIÓN

Limpiar los chipirones. Reservar los cuerpos, las alas y los tentáculos.

Picar las alas y los tentáculos.

Rehogar la cebolla picada finamente.

Agregar los tentáculos y alas de los chipirones picados, rehogar un poco y agregar las setas también troceadas, saltear e incorporar el pimentón, guisar y reducir el caldo, enfriar y rellenar los chipirones.

Enharinar los cuerpos de los chipirones y rehogar en una cazuela grande, reservar.

En un mortero majar todos los ingredientes de la picada. En el mismo aceite rehogar hasta que estén bien tiernas las cebollas en juliana fina, agregar la picada, remover e incorporar la miel, el vino y el fumet, hervir.

Añadir los chipirones, cocer a fuego lento sin tapar hasta que estén tiernos.



Canelón de setas y triguero

Carlos Manzanedo

Asador Versus / Castañares / Burgos

INGREDIENTES (4 pax.)

Pasta de canelones	280 gr.
Setas de cardo	400 gr.
Espárragos trigueros naturales	
Cebolla	1/2 ud.
Mantequilla	50 gr.
Tomates	1 ud.
Yemas de huevo	2 ud.
Aceite de oliva	c/s.
Queso gorgonzola	250 gr.
Ajo	1 diente
Perejil picado	c/s.
Harina	50 gr.
Leche	1/2 l.
Nuez moscada ,sal y pimienta	

ELABORACIÓN

Hervir la pasta de los canelones en abundante agua con sal durante cuatro minutos.

Ecurrir la pasta y colocar encima de un paño.

Picar muy fino la cebolla y los ajos.

Sofreír con un poco de aceite de oliva y la mantequilla hasta que dore.

Añadir los espárragos trigueros cortados en trozos, una vez ablandados, añadir las setas limpias, el perejil y la pulpa de tomate, cocer a fuego lento 10 minutos.

Agregar la harina y remover.

Verter la leche encima sin dejar de remover y cocer unos minutos a fuego suave. Salpimentar y añadir nuez moscada.

Añadir las yemas, tras adquirir consistencia añadir la mitad del queso gorgonzola sin dejar de remover. Apartar del fuego y reservar.

Rellenar los canelones y cerrar.

Espolvorear por encima con el resto del queso rallado y colocar un poco de mantequilla.

Gratinar en el horno unos seis minutos.

Maridaje: Sírvese con un vino tinto Ribera del Duero Crianza. Un tinto con cuerpo, sabroso y afrutado.

PRESENTACIÓN

Gratinarlos de manera individual y servir inmediatamente.



El 24 de la Paloma / Burgos

INGREDIENTES (4 pax.)

Aleta de raya	1 kg.
Agua	1 l.
Ajo	½ diente
Cayena	1 pz.
Perejil	4 ramas
Aceite de oliva	¼ l.
Setas de cardo	150 grs.
Sal	c/s.
Maicena	c/s.
Vino blanco	½ vaso

ELABORACIÓN

Limpiar la aleta de raya, quitar la parte del cartílago que une la aleta al cuerpo y las puntas, reservar los despojos y las alas de raya por separado.

Realizar un fumet con los despojos, el vino blanco y el agua. Dejar cocer durante 15 minutos.

Colar y clarificar el fumet.

Pelar y cortar el ajo en láminas.

Lavar las setas.

Sofreír el ajo y la cayena en una cazuela con el aceite caliente, retirar el ajo y la cayena una vez dorado.

Sofreír en este aceite las setas, añadir el fumet, llevar a ebullición y añadir maicena desleída en agua fría hasta que coja cuerpo.

Introducir la raya sazonada y cocer durante 3 minutos.



Bacalao confitado en espuma de revolconas y tempura de enoki

Restaurante Barbacana / Ávila

INGREDIENTES

Para el bacalao:

Lomo de bacalao	1,2 kg.
Aceite de oliva	1l.
Romero	
Tomillo	
Ajo	2 dientes

Para la espuma:

Pimentón	1cu.
Patatas	500 gr.
Cebolla	½ ud.
Ajo	2 dientes
Laurel	2 hojas
Sal	
Cayena	2 vainas
Aceite de oliva	1dl.
Nata	2dl .

Para la tempura:

Enoki	
Aceite para freír	
Harina	100 gr.
Huevo	1 ud.
Sal	
Agua fría	100 gr.
Gotas de soja	
Levadura	1 pizca

Otros:

Aceite verde
Hierbas

ELABORACIÓN

Para el bacalao:

Confitar en un baño maría el bacalao racionado con el aceite junto a los aromas, alrededor de 14 minutos.

Para la espuma:

Cocer las patatas peladas con la cebolla, el ajo, la cayena, el laurel y sal.
Una vez cocidas refreír el pimentón en el aceite y añadir a las patatas.
Triturar y agregar la nata.
Colar e introducir dentro de un sifón. Reservar caliente en un baño maría.

Para la tempura:

Mezclar todos los ingredientes, salvo las setas y el aceite, con una varilla en un bol, sin batir en exceso.
Rebozar las setas por la mezcla y freír en aceite fuerte.

PRESENTACIÓN

Poner una base en el plato de espuma de revolconas, colocar el bacalao con las setas en tempura encima. Adornar con alguna hierba y aceite verde.



Bacalao al horno con salsa de boletus

Isabel Martín Garrido

Restaurante Convento I / Coreses / Zamora

INGREDIENTES (4 pax.)

Lomo de Bacalao	800 gr.
Boletas Educís	400 gr.
Cebolla	1 ud.
Ajos	2 dientes
Aceite	1/2 vaso
Caldo de pescado (previamente elaborado)	1 vaso
Pimentón	1 cu.
Sal y pimienta	c/s.

ELABORACIÓN

Trocear el lomo de bacalao en cuatro partes iguales.

Precalentar el horno a 180°C.

Colocar en una bandeja de horno los lomos, rociar con caldo de pescado, salpimentar y rociar con un poco de aceite.

Hornear durante 20 minutos.

Pelar el ajo y cortar la cebolla en tacos.

Limpiar los boletus y cortar en tacos.

Calentar aceite en una cazuela, rehogar el ajo y la cebolla.

Añadir los boletus, salpimentar.

Verter un chorrito de caldo de pescado y cocer bien.

Triturar hasta conseguir una textura de crema suave.

Templar en una sartén aceite y añadir una cucharada de pimentón, rehogar suavemente, reposar.

PRESENTACIÓN

Colocar en el fondo del plato la crema de boletus edulis y sobre ella el lomo de bacalao, rociar con el aceite pimentonado.



José Manuel Gil Sanz

Las Cuevas de Don Diego / R. Sitio de San Ildefonso / Segovia

INGREDIENTES (para 4 pax.)

Congrio	700 grs.
Setas	250 grs.
Pimientos morrones	2 ud.
Ajo	3 dientes
Aceite de oliva	
Sal pimienta negra	
Perejil picado	

ELABORACIÓN

Lavar bien los pimientos morrones y pinchar con la punta del cuchillo.

Echar un poco de sal por encima, regar con un poco de aceite de oliva y hornear a 200° C durante 20-25 minutos, dar la vuelta a medida que la piel se vaya dorando para que se hagan por todas partes.

Sacar los pimientos y meter en una bolsa de plástico cerrada hasta que se templen (así serán mucho más fácil de pelar).

Después cortar en tiras y aliñarlos con sal, ajo picado y un poco de aceite, mezcla bien y reservar.

Colocar las setas en una bandeja para horno bien extendidas.

Picar un diente de ajo muy fino y mezclar en un bol con un poco de aceite y sal.

Pincelar las setas con la mezcla anterior por encima y asar al horno a 200° C, durante 12 minutos.

Cortar la carne del congrio en cuadraditos (pedir al pescadero sin piel, ni espinas), salpimentar y saltear en una sartén con fuego fuerte y aceite, remover para que se haga por todas partes, durante al menos 5 minutos.

PRESENTACIÓN

Colocar el congrio en una fuente y acompañar con las setas y pimientos a su alrededor, espolvorear con perejil y servir en ese mismo momento.



El San Pedro con pil-pil de oreja de cochinito a lo tío, rebozuelos y ajetes tiernos

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

INGREDIENTES (10 pax.)

San Pedro 10 lomos limpios de 180 gr.
Sal-pimienta

Para las orejas de cochinito

Para la cocción:

Orejas de cochinito (limpias) 500 gr.
Zanahoria 100 gr.
Puerro 100 gr.
Cebolla 100 gr.
Ajos 12 gr.
Pimienta negra 8 gr.
(Reservar el caldo de la cocción)

Para el del pil- pil

Para el aceite de ajo y pimentón:

Aceite de oliva de 0,4º 700 gr.
Ajos (pelados) 35 gr.
Pimentón dulce 5 gr.

Para montar el pil-pil:

Aceite de ajo y pimentón 600 gr.
Caldo de la cocción de las orejas 600 gr.
Goma Xantana 0,7 gr.

Otros ingredientes

Ajetes tiernos (limpios) 400 gr.
Rebozuelos frescos (limpias) 750 gr.
Aceite de oliva de 04º

ELABORACIÓN

Cocer las orejas de cochinito con la verdura hasta el punto deseado. (Colar el caldo y reservar). Enfriar las orejas y cortar en juliana fina.

Por último envasar en raciones de 40 gr.

Pochar el ajo en el aceite de oliva suavemente.

Posteriormente bajar la temperatura hasta los 35°C.

Añadir el pimentón, reposar para que decante y colar.

Calentar el caldo de la cocción de las orejas de cochinito. Añadir la goma xantana y triturar.

A continuación montar el pil-pil con el aceite de ajo-pimentón con una túrmix, a velocidad media y fijar su posición en el batido. Rectificar de sal. Colar.

Cortar los ajetes en bastones de unos 3 cm. de largo. A continuación envasar al vacío cubiertos con aceite de 0,4º y un poco de sal.

Por último confitar en horno a vapor a 70°C durante una hora. Refrescar.

Limpiar las senderuelas, envasar al vacío con aceite de 0,4º y confitar en el horno a vapor a 70°C. durante 20 minutos.

PRESENTACIÓN

Salpimentar y planchar los lomos de san pedro. Hornear a vapor a 74°C hasta el punto deseado.

Levantar el pil-pil.

Saltear las senderuelas con la oreja de cochinito y los ajetes tiernos.

A continuación añadir el pil-pil y calentar.

Montar el plato.



Bacalao en papillote con cebolla morada, tomillo, cantharella cibarus y polvo de trompeta negra

Montse Contreras
El Fogón de Salvador / Soria

INGREDIENTES (4 pax.)

Bacalao desalado
Cebolla morada
Cantharellus cibarus o similar
Papel de horno o albal
Aceite de oliva
Sal
Hierbas aromáticas
Ajo

ELABORACIÓN

Pochar la cebolla morada cortada en tiritas junto con las cantharellus.

En un papel albal o de horno colocar el bacalao racionado. Añadir encima las setas pochadas y un chorrito de aceite de oliva.

Cerrar herméticamente e introducir en el horno a alta temperatura unos 7 minutos.

PRESENTACIÓN

Sacar el bacalao del horno y colocar en el plato final de presentación dejar un poquito abierto el papel para entrever el interior.



Milhojas de bacalao y boletus gratinado al perfume de ajo

Restaurante La Antigua / Quintanadueñas / Burgos

INGREDIENTES (1 persona)

Bacalao	1 ración
Boletus cerrado	1 ud.
Aceite de oliva virgen	2 cu.
Huevo	1 ud.
Aceite de oliva	20 cl.
Ajo	½ diente
Mostaza	1 cu.
Zumo de limón	½ ud.
Verdejo	Gotas
Fino quinta	Gotas
Cognac	Gotas

ELABORACIÓN

Filetear el bacalao y los boletus muy finos.

Marcar ambos en la plancha o sartén.

Montar en capas, en forma de milhojas, una de bacalao, una de boletus y así sucesivamente.

Para crema, poner el huevo en un recipiente y añadir el zumo de limón, el diente de ajo, la mostaza, las gotas de vino, cognac y fino quinta. Mezclar el conjunto.

Añadir poco a poco el aceite de oliva hasta que espese, sin dejar de remover.

Napar con la crema el milhojas de bacalao y gratinar.



Kokotxas al pilpil de hongos y toques de ibéricos

Patxi Álvarez

Posada del Pintor / Las Quintanillas / Burgos

INGREDIENTES (para 4 pax.)

Kokotxas	20 ud.
Hongos	2 ud.
Ajo	4 dientes
Guindilla	1 ud.
Jamón ibérico	
Pan	
Aceite de oliva	
Cebollino	
Hierbas frescas	

ELABORACIÓN

Laminar los ajos e infusionar con el aceite de oliva. Retirar los ajos y confitar los hongos en láminas. Escurrir los hongos y reservar.

En una sartén al fuego aromatizar la grasa del jamón con un diente de ajo picado, añadir el jamón bien picado y cuando esté añadir el pan como si fuera para migas, rehogar hasta dejarlas crujientes.

Limpiar las kokotxas y con los recortes realizar un caldo corto de pescado.

En el aceite de confitar los hongos, añadir la guindilla, las kokotxas. Ligar hasta conseguir un pilpil, con el aceite no muy caliente.

Incorporar los hongos confitados. (añadir un poco del caldo corto si fuera necesario).

PRESENTACIÓN

En un plato hondo colocar el pilpil de kokotxas con los hongos, espolvorear cebollino y las láminas de ajos crujientes, disponer las migas crujientes en forma de circunferencia por el perfil del cuenco y adornar con una hierba fresca.



Cristina Mateo Ortega
Hotel Restaurante Antonio / Almazán / Soria

INGREDIENTES (4 pax.)

Bacalao desalado	600 gr.
Setas variadas	200 gr.
Cebolla	1/2 ud.
Ajo	2 dientes
Vino blanco	1 chorrito
Sal	
Aceite	
Patatas	2 ud.
Puerro	1 ud.
Queso para gratinar	
Perejil picado	

ELABORACIÓN

Confitar el bacalao a fuego lento.
Pochar la cebolla picada y el ajo.
Añadir las setas, saltear hasta que estén casi hechas.
Incorporar el vino blanco y reducir.
Rectificar de sal y reservar.
Pelar las patatas, limpiar los puerros y poner todo a cocer.
Pasar por el pasapurés.
En una bandeja de horno colocar los trozos de bacalao, encima le poner las setas y acto seguido la parmentier; espolvorear con el queso y lo gratinar en el horno 10 minutos.

PRESENTACIÓN

Poner cada trozo de bacalao en plato individual decorar sencillamente con un poco de perejil picado.



Carrillera ibérica con boletus edulis y entier de pato

Restaurante Campogrande / Valladolid

INGREDIENTES (4 pax.)

Carrillera de cerdo ibérico	8 ud.
cebolla	1 ud.
Puerro	1 ud.
Ajo	3 dientes
Boletus edulis	150 gr.
Vino tinto con cuerpo	250 cl.
Vino de Jerez seco	Un corro
Caldo de jamón con hueso	1 l.
Pimienta negra molida	1 pizca
Nuez moscada	1 pizca
Cayena en polvo	1 pizca
Anises en polvo	1 pizca
Aceite de oliva	1 chorro
Maicena	1 cu.
Entier de pato	4 lonchas
Aros fritos de cebolla	
Romero	
Tomillo	
Sal	

ELABORACIÓN

Limpiar las carrilleras.

Poner al fuego una cazuela con aceite de oliva, dorar los ajos y seguidamente las carrilleras.

Incorporar las especies, el Jerez, el vino tinto, la cebolla, el puerro troceado y 100 gr. de boletus.

Cocer un poco e incorporar el caldo del jamón. Guisar.

Sacar las carrilleras, triturar todo y lo pasar por un chino. Engordar la salsa con la maicena.

Volver a incorporar las carrilleras a la salsa, hervir el conjunto y reposar.

Saltear los 50 gr de boletus restantes.

PRESENTACIÓN

A la hora de servir poner encima aros de cebolla enharinados y fritos, unas láminas de entier de pato y los boletus salteados. Decorar con un poquito de romero o tomillo.



Carrilleras de buey con boletus

Casa Pepa / Santa Colomba de Somoza / León

INGREDIENTES (4 pax.)

Carrilleras de buey	800 gr.
Cebolla	1 ud.
Pimiento	1 ud.
Ajo	4 dientes
Vino tinto mencia	300 ml.
Coñac	100 ml.
Boletus	200 gr.
Sal y pimienta	
Aceite de oliva virgen	
Mermelada de pimiento	
Puré de patata casero	

ELABORACIÓN

Tostar en una cazuela con un poco de aceite las carrilleras y reservar.

En ese aceite rehogar las verduras.

Una vez bien rehogadas añadir de nuevo las carrilleras.

Añadimos el coñac y lo flambear.

Verter el vino tinto encima y cocer a fuego lento durante 2 horas. Si se nos reduce demasiado el vino podemos añadir más.

Añadir los boletus al guiso cuando esté casi listo.

PRESENTACIÓN

Filetear las carrilleras y presentar cada ración con un poco de puré de patata, unas láminas de boletus y salsear por encima.

Para dar colorido disponer un poco de mermelada de pimiento rojo.



Guisado de Jabalí con Boletus y verduritas fritas

Restaurante Don Pablo / Valle de Mena / Burgos

INGREDIENTES (para 8 pax.)

Jabalí	1,5 kg.
Vino blanco	1 vaso
Tomillo	1 ramita
Cebolla	2 uds.
Puerro	2 uds.
Ajo	1 cabeza
Zanahoria	3 uds.
Vainas	200 gr.
Guisantes	200 gr.
Boletus edulis	200 gr.
Aceite	
Sal	
Mermelada de frutos rojos	2 cu.

ELABORACIÓN

Poner el jabalí cortado en trozos en un recipiente con vino blanco, aceite de oliva, sal, 4 dientes de ajo machacados, y tomillo. Dejar en el adobo durante un día, dar vueltas de vez en cuando.

Ecurrir el jabalí del adobo y secar con un paño de cocina. En una sartén freír los trozos de jabalí con un poco de ajo y sal.

Cocer con abundante agua las vainas, la zanahoria y los guisantes.

Pochar la cebolla troceada, añadir el puerro, la zanahoria, un chorrito de vino blanco y la sal.

Añadir el jabalí, remover el conjunto.

Verter agua y dejar hervir hasta que se haga la carne.

Ecurrir la carne del guiso.

Triturar las verduras y colar.

Poner de nuevo al fuego la salsa y dejar que hierva de nuevo.

Añadir un cucharadita de mermelada de frutos rojos.

Añadir de nuevo la carne y calentar.

Cortar los boletus edulis y saltear en una sartén. Reservar.

En la misma sartén, saltear las verduritas.



Carrilleras ibéricas al vino tinto con seta de cardo

Restaurante El Buen Sabor / Simancas / Valladolid

INGREDIENTES (para 4 pax.)

Carrilleras ibéricas de cerdo	1kg.
Cebollas grandes	2 ud.
Ajos	1 cabeza
Laurel	2 hojas
Vino tinto	½ l.
Setas de cardo confitadas	
Aceite	
Sal	
Pimienta	

ELABORACIÓN

Salpimentar las carrilleras.

Sellar las carrilleras en una sartén con un poco de aceite de oliva.

Pasar a una cazuela.

En la misma sartén donde sellamos las carrilleras sofreír la cebolla, ajo y el laurel.

escurrir el aceite sobrante y se vierte el contenido a la cazuela donde están las carrilleras.

Agregar el vino y cocer a fuego lento hasta que las carrilleras queden tiernas.



**Carrillera de ternera cocinada a 50°C,
servida con crema de patata.
Ensalada de germinados y setas en tempura.**

Juan Carlos Delle Vedove

Hotel Silken Juan de Austria / Valladolid

INGREDIENTES (4 pax.)

Para la carrillera:
Carrilleras de vaca 2 ud. de 300 g.

Para el caldo de verduras:
Pimientos 10 ud.
Sal y Aceite de oliva

Para el caldo de pimientos:
Agua 250 g.
Jugo de pimiento 250 g.
Tapioca 35 g.

Para la espuma de patata:
Patata rosevall 700 g.
Aceite de oliva arbequina 170 g.
Caldo del día 400 g.
Nata líquida 250 g.
Aceite de trufa blanca
Sal fina
Setas limpias 5 ud.

Para la tempura:
Tempura japonesa 50 gr.
Agua mineral 20 gr.

Para los germinados:
Hebras de germen de cebolleta 8 ud.
Cebollino rizado
Perejil rizado y Berros

ELABORACIÓN

Para la carrillera:
Precalentar un baño María a 70°C. Limpiar la carne quitando toda la grasa que tenga en exceso. Envasar individualmente en bolsas de vacío y sellar al 75% de presión. Sumergir en el baño María y cocerlas durante 35 horas a una temperatura constante de 70°C. Pasado este tiempo, comprobar que estén blandas, si no fuera así dejar más tiempo en el horno hasta que estuvieran en condiciones.

Para el caldo de verduras:
En primer lugar, tostar la piel de los pimientos con la ayuda de un quemador.
Sazonar ligeramente y embadurnar con aceite de oliva.
Introducir en el horno a 100°C durante 1 hora y 30 mi-

nutos aproximadamente, pasado este tiempo, sacar del horno y tapar con papel de aluminio, reposar 30 minutos. Recuperar todo el jugo que han soltado los pimientos, colar por un fino y reservar.

Para el caldo de pimientos:
Colocar en una cazuela el agua y llevar a ebullición. Agregar la tapioca en forma de lluvia y no parar de remover durante 15 minutos, si en algún momento dejásemos de remover se nos agarraría y ya no nos serviría para nada. Pasado este tiempo agregar el jugo de pimiento e introducir en la Thermomix. Triturar todo por espacio de 4 minutos y pasar por un fino.
Rectificar de sal y reservar para el servicio.

Para la espuma de patata:
Poner las patatas a cocer en una cazuela con agua y sal. Una vez cocidas, pelar y pasar por el pasapurés. Agregar el caldo y la nata, poner a punto de sal fina y agregar un chorro de aceite de trufa blanca.
Introducir en el sifón con dos cargas. Reservar en un lugar cálido pero que no esté demasiado caliente, ni en un baño maría ya que nos puede ocurrir que la espuma no monte.

Para los germinados:
Antes del servicio hacer una selección de los brotes y guardar entre papel secante humedecido dentro de la cámara. El resto de las hierbas tenerlas igual para el servicio y cuando nos pidan una ración escurrir bien y aderezar con aceite de oliva virgen.

PRESENTACIÓN

A la hora del servicio, cuando nos pidan una ración meter en el horno en posición mixta a una temperatura de 65-70°C hasta el momento que tengamos que emplatar. Cuando llegue ese momento abrir la bolsa de la carrillera, escurrir bien y espolvorear con sal fina, cortar la carrillera a la mitad y espolvorear con las 4 pimientos, sal de escamas y colocar en el plato, encima colocar los germinados, salsear con el jugo de pimiento que habremos calentado en la plancha manteniéndolo a una temperatura máxima de 70°C. Colocar en un cuenco la espuma, la crema de patata con la cucharita y que el camarero colocará en la mesa explicando que a medida que vayan comiendo el plato pueden ir mezclándolo con la carrillera.



Pichón de palomar estofado con niscalos

José Martín Muñoz

Restaurante La Matita / Collado Hermoso / Segovia

INGREDIENTES (para 4 pax.)

Pichones	6 ud.
Cebolla	1 ud.
Ajos	3 ud.
Zanahoria	1 ud.
Pimienta	unos granos
Laurel	
Tomillo	
Niscalos	300 grs.
Caldo de ave	1 vaso
Vino blanco	1 vaso
Coñac	1/2 vaso

ELABORACIÓN

En una cazuela se rehoga la zanahoria, la cebolla, los dientes de ajo, el laurel, el tomillo, la pimienta y los pichones.

Se pone a medio fuego durante 30 minutos y se añade el vino, coñac y el caldo dejándolo cocer.

Una vez preparados, se colocan los pichones en una bandeja acompañados de los niscalos y colamos la salsa por encima de ellos.



Laguna del Villardón / Villarrín de Campos / Zamora

INGREDIENTES (10 pax.)

Pichones con sus hígados	10
Aceite de oliva virgen extra	200 ml.
Manteca de cerdo	1 cu. grande
Zanahoria	1 ud.
Cebolla	1 ud.
Ajo	1 diente
Tomate	1 ud.
Setas shiitake	100 g.
Jengibre en polvo	1 cu. café
Consomé de pichón	½ l.
Brandy	1 vaso
Vino blanco	1 vaso
Nata líquida	1 vaso
Sal y pimienta blanca	

ELABORACIÓN

Limpiar los pichones, reservar sus hígados.

Rehogar en aceite los pichones, retirar y reservar.

En el mismo aceite calentar la manteca y rehogar las verduras con las setas.

Añadir de nuevo los pichones, la pimienta y la sal.

Flamear con el brandy y el vino blanco y cocer 10 minutos.

Añadir los hígaditos y el consomé y cocer unos 20 minutos. Retirar los pichones, reservar al calor.

Triturar la salsa hasta que quede muy fina, mezclar con la nata.

Introducir los pichones en la salsa y cocer otros 10 minutos.

PRESENTACIÓN

Disponer los pichones en los platos, rociar con la salsa y adornar con setas enteras salteadas.



Carré de cordero glaseado a la miel con níscalos, ciruelas y piñones

David García Guerra
Llar taberna leonesa / León

INGREDIENTES (para 4 pax.)

Costillar de cerdo	12 costillas.
Níscalos (Lactarius Deliciosus)	300 gr.
Ciruelas pasas sin pepitas	50 gr.
Piñones	30 gr.
Mantequilla	40 gr.
Miel	
Vino dulce	1 vaso pq.
Sal, pimienta negra y tomillo	
Aceite de Oliva Virgen Extra	

ELABORACIÓN

Hermosear el costillar dejando el hueso de palo a la vista.

Limpiar los níscalos y cortar al medio.

Cortar las ciruelas e hidratar un poco en el vino dulce.

En una sartén amplia, dorar con mantequilla el carré salpimentado.

Colocar en una bandeja de horno, añadir un poco de tomillo, miel y un poco de agua, hornear a 190°C durante 15 minutos.

En una sartén saltear los níscalos en aceite de oliva.

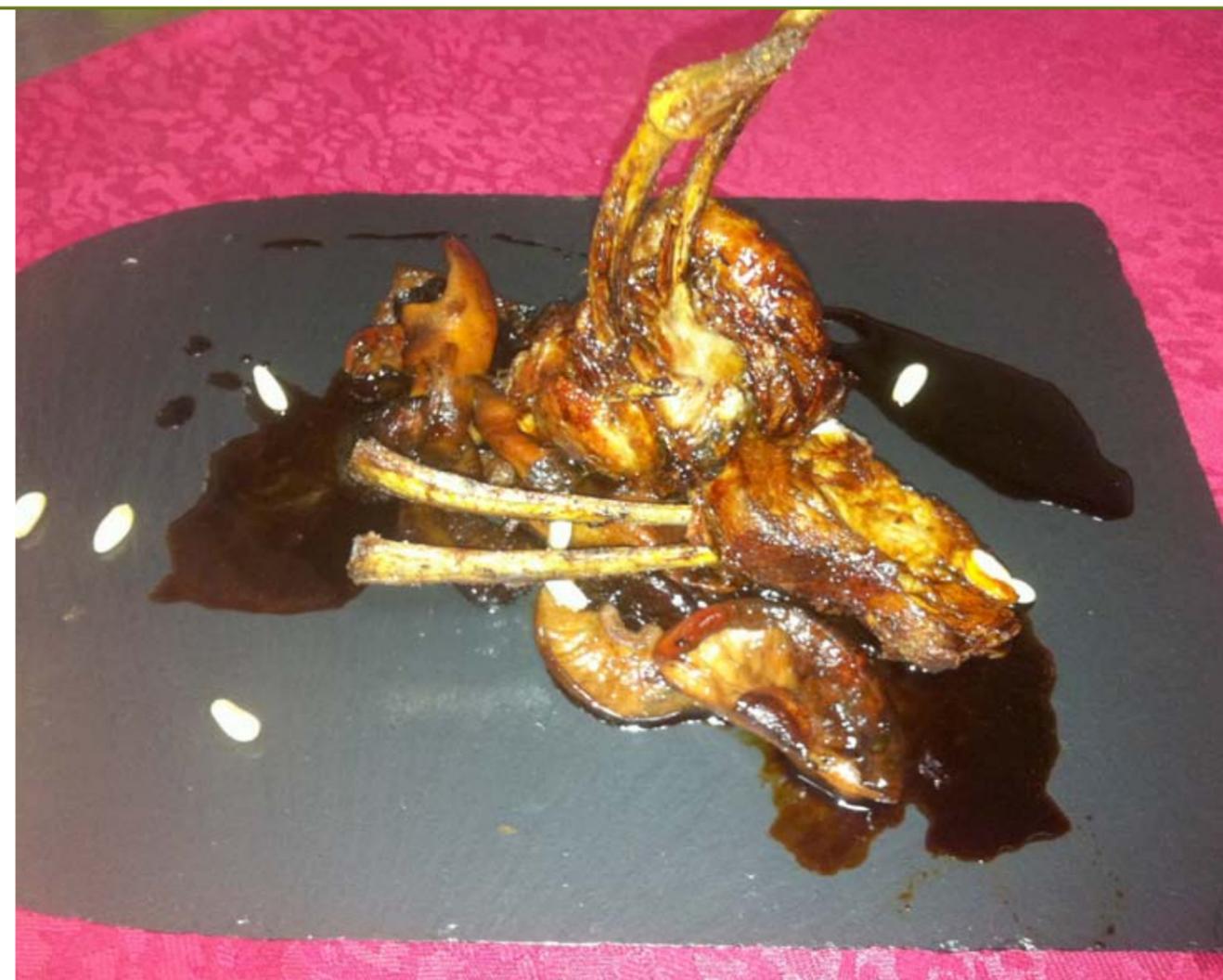
Agregar las ciruelas y el vino dulce y cocinar durante 10 minutos.

Por último, corregir de sal y añadir un poco de miel.
Tostar los piñones en el horno.

Trocear el carré, bien en raciones de 3 costillas o costilla por costilla.

PRESENTACIÓN

Finalmente, emplatar colocando los níscalos de base, el carré encima y agregar los piñones tostados.



Secreto ibérico a baja temperatura con alboronia de shitake

Vicente Ortiz, Raul Escudero y Adrian Salas
Parador de La Granja / La Granja de San Ildefonso / Segovia

INGREDIENTES (para 1 pax.)

Secreto ibérico	130 g.
Tirabeques	20 g.
Shitake	75 g.
Patatita asada	50 g.
Salsa px	30 ml.
Crema de cebolleta	
Mantequilla	20 g.
Cebolleta	2 ud.

ELABORACIÓN

Limpiar el secreto de grasa natural que le pueda sobrar, dejar la justa para que no se quede seco en exceso.

Envasar en bolsas de vacío por ración y bien estiradas para no amontonar.

Cocinar al horno vapor 75°C durante 12 horas. Reservar.

Para los tirabeques; cortar en juliana lo mas fino posible y saltear en una sartén a fuego fuerte durante 10 segundos, para que la verdura quede totalmente al dente y no pierda todo su valor.

Cortar al medio los shitakes silvestres y saltear junto con la juliana de tirabeques.

Para la crema de cebolleta; cocer la cebolleta hasta que este totalmente cocida, triturar con mantequilla y sal, pasar por un colador fino y reservar.

Para la salsa de vino dulce, hacer un fondo oscuro de ternera, añadir la reducción de vino dulce una vez esté acabada.

PRESENTACIÓN

Emplatamos tal y como vemos en la fotografía.



Milhojas de secreto ibérico y boletus edulis rebozado con reducción de Pedro Ximénez

María José

Restaurante Mencía / Salamanca

INGREDIENTES (para 4 pax.)

Secreto	800 gr.
Boletus edulis medianos	4 ud.
Pedro Ximénez	400 ml.
Sal Maldon	
Glucosa	2 cu.
Aceite de oliva	300 ml.
Harina	un poco
Huevo	1 ud.

ELABORACIÓN

Para el jarabe de Pedro Ximénez:

Reducir a fuego lento hasta que tome la consistencia de un jarabe.

Retirar del fuego, enfriar y verter en un biberón.

Laminar los boletus edulis, sazonar, pasar por harina y luego por el huevo batido.

Freír en aceite de oliva.

Calentar bien la plancha poner el aceite y el secreto ibérico, retira cuando estén es su punto.

Añadir sal Maldon.

PRESENTACIÓN

Colocar un boletus rebozados, encima una lámina de secreto así sucesivamente hasta formar un milhojas.

Salsear el plato con el jarabe de Pedro Ximénez.



Gran lepiota (cucurill) en salsa con pimientos asados del valle

Victoria Sánchez Cifuentes y Vanesa Cid Sánchez
Rest. Tierra de Lobos / Puebla de Sanabria / Zamora

INGREDIENTES (para 2 pax.)

Pimientos del valle
Gran lepiota (Cerrada)
Aceite de oliva
Sal
Vinagre
Pimentón
Ajos

ELABORACIÓN

Asar el pimiento en el horno, sartén o brasa, el calor debe ser uniforme para poder pelar correctamente el pimiento. Pelar el pimiento en caliente, añadir, sal, aceite de oliva, vinagre y ajos.

Corta por la mitad las setas, desechar el tronco, pulverizar con un poco de aceite de oliva y con un poco de sal, pasar por la brasa, plancha o sartén. Después de asado pinzar con una brocha con una salsa elaborada con aceite de oliva, sal y ajo, al último un poco de pimentón.

PRESENTACIÓN

Presentar en plato cálido, colocar la lepiota alrededor del círculo del plato, dejar sitio entre sí para los pimientos y terminar en el centro del plato con la presentación de una o más lepiotas al natural.

APÉNDICE

Recordar, toman de color rosa al cortarlas al medio, cuando no son las comestibles.



Carrillera de Cerdo Ibérico con Trompetillas y Crema de Patata

José Carlos Nieto Cáceres

Villa de Ferias / Medina del Campo / Valladolid

INGREDIENTES (4 pax.)

Para la carrilleras	
Carrilleras de Cerdo Ibérico	8 ud.
Cebollas	3 ud.
Ajo	6 diente
Laurel	3 hoja
Tomate Natural Triturado	200 gr.
Vino Tinto	700 cl.
Sal	c/s
Pimienta	c/s
Aceite de Oliva	
Para las trompetillas	
Trompetillas	300 gr.
Aceite de Oliva	
Cebolla	1/4 ud.
Ajo	1 diente
Whisky	
Para el puré de patata	
Patatas Grandes	2 ud.
Cebolla	1/2 ud.
Laurel	1 hoja
Aceite de Oliva	30 cl.
Leche	15 cl.
Agua	
Sal	c/s.

ELABORACIÓN

Limpiar las carrilleras y cortar a la mitad, sazonar con sal y pimienta.

Calentar aceite de oliva en una cazuela a fuego fuerte y marcar en ella las carrilleras hasta que estén doradas.

Añadir a la cazuela y pochar las tres cebollas y los seis dientes de ajo cortados en brunoise, continuación añadir el vino tinto, reducir a la mitad de su volumen y después añadir el tomate, rectificar de sal y cocer hasta que las carrilleras estén tiernas.

Limpiar las setas y escurrir, en una sartén con aceite de oliva pochar la cebolla y el ajo, cuando estén pochadas añadir las setas y saltear a fuego fuerte y por último añadir un chorro de whisky y flambear. Añadir las setas a las carrilleras cuando le falten 10 minutos para terminar.

El puré de patata, partir las patatas en cuatro trozos, cocer junto el agua, cebolla, hoja de laurel y sal.

Escurrir cuando estén cocidas las patatas e introducir en la Thermomix junto la leche y el aceite de oliva, procesar, vemos la textura, rectificar si fuera necesario de sal y nos quedaría una crema de patata, espesa y cremosa al aroma del aceite de oliva.

PRESENTACIÓN

Colocar la carrillera en el centro del plato, a su lado las trompetillas y decorar el plato con una lágrima de puré de patata.



Restaurante La Postal / Zamarramala / Segovia

INGREDIENTES (4 pax.)

Para el Bizcocho:

Zanahoria rallada	400 gr.
Huevos	3 ud.
Harina	250 gr.
Azúcar	250 gr.
Aceite de oliva	175 ml
Levadura	1 cu.
Nueces picadas	100 gr
Níscalos secos troceados	200 gr.

Para la crema chantilly de queso:

Mantequilla	70 gr.
Queso Philadelphia	100 gr.
Azúcar glas	100 gr.
Esencia de vainilla	Unas gotas
Canela molida	

Para el almíbar de níscalos:

Azúcar	200 gr.
Canela	1 rama
Miel	2 cu.
Agua	1 Taza
Níscalos enteros	400 gr.

ELABORACIÓN

Para el almíbar de níscalos:

Mezclar todos los ingredientes y calentar a fuego medio hasta que empiece a espesar (unos 10 minutos). Escurrir y reservar el almíbar y los níscalos. Introducir los níscalos en un horno suave para deshidratarlos. Picar fino los níscalos. Reservar.

Para el bizcocho:

Elaborar un bizcocho con todos los ingredientes, verter en un molde cuadrado o en un molde de bizcocho desmontable y hornear a 175°C durante 30 minutos.

Para la crema chantilly de queso:

Batir con ayuda de una varilla todos los ingredientes hasta formar una crema homogénea.

PRESENTACIÓN

“Emborrachar” el bizcocho con el almíbar y cubrir con una capa de crema de queso y espolvorear con un poco de canela.

Opcionalmente decorar con el almíbar restante que previamente hemos reducido para espesar.



Panacotta con gelé de setas enoki

Rest. Claustro San Antonio El Real / Segovia

INGREDIENTES (para 4 pax.)

Para la panacotta:

Nata líquida	750 ml.
Leche	250 ml.
Azúcar	100 gr.
Gelatina	6 hojas
Vainilla	1 vaina

Para el gelé de enoki

Setas Enoki	300 gr.
Agua	400 ml.
Azúcar	150 gr.
Amaretto	50 ml.
Gelatina	4 hojas

ELABORACIÓN

Para la Panacotta:

Poner en un cazo la nata con la leche, el azúcar y la vaina de vainilla raspada.
Hervir e infusionar 10 minutos.
Añadir la gelatina previamente remojada, remover bien y enfriar un poco para que la vainilla quede en suspensión.
Verter sobre los moldes elegidos.

Para el gelé:

Hacer un almíbar con el agua y el azúcar. Cuando empiece a hervir retirar del fuego, añadir la gelatina, el Amaretto y los tallos de setas enoki cortados en brunoise.
Dejar enfriar y napor la panacotta.
Decorar con los sombreritos de la seta Enoki.
Enfriar al menos 3 horas.



Chocolates de primavera, fresas, rebozuelo y natilla maragata

Restaurante Serrano / Astorga / León

INGREDIENTES (para 4 pax.)

Para las natillas:

Leche	1/2 l
Azúcar blanco	150 g.
Cantharellus cibarius (rebozuelo)	100 g.
Yemas de huevo	3
Harina de maíz	150 g.

Para el caramelo de toffee y chocolate:

Azúcar blanco	150 g.
Agua	1 cu.
Naranja	1/2 ud.
Nata líquida	100 ml.
Mantequilla	50 g.
Chocolate negro de Astorga	150 g.
Cantharellus cibarius (de la elaboración anterior)	

Para la espuma de fresas:

Fresas	100 g.
Azúcar	50 g.

Para las Fresas con chocolate blanco:

Fresas	50 g.
Chocolate blanco de Astorga	150 g.

Otros:

Bizcocho de chocolate	
Flores	

Posteriormente ponemos de nuevo la leche que hemos reservado a hervir y añadimos el preparado de harina y huevos hasta que conseguimos que ligue dando el espesor deseado a las natillas. Reservamos.

Para el caramelo de toffee y chocolate:

Disponer en un cazo de acero el azúcar añadir el agua y la naranja exprimida. Cocer la mezcla a fuego lento hasta conseguir un caramelo, en ese momento, añadir la nata líquida, la mantequilla y el chocolate negro.

Poner a fuego lento sin dejar de remover, hasta conseguir una mezcla homogénea.

Finalmente añadir los rebozuelos de la infusión, cocer 2 minutos más. Reservar.

Para la espuma de fresas:

Cocer las fresas y el azúcar blanco durante 4 minutos. Pasar la mezcla por el chino y dejar enfriar. Introducir la mezcla en un sifón de 1/2 litro con una carga de gas y reservamos hasta el momento del montaje.

Para las Fresas con chocolate blanco:

Partir las fresas a la mitad y reservar. Fundir el chocolate blanco un minuto a media potencia en el microondas. Finalmente bañar una a una cada mitad de las fresas. Reservar.

Para el bizcocho de chocolate:

Hacer un bizcocho tradicional sustituyendo 30 g de harina por cacao en polvo.

ELABORACIÓN

Para las natillas:

Para infusionar; hervir la leche, el azúcar blanco y los rebozuelos en el mismo recipiente.

Retirar los rebozuelos y reservar ambas elaboraciones.

Aparte en un bol mezclar las yemas con la harina de maíz. Verter un poco de la leche infusionada para disolver la mezcla.

Hervir de nuevo la leche infusionada y verter sobre esta la mezcla de las yemas sin dejar de remover con una varilla hasta que espese por completo. Reservar.

PRESENTACIÓN

En un plato hondo de postre, colocar un círculo de bizcocho de cacao empapado en el toffee de chocolate. Disponer los rebozuelos bañados en toffee y chocolate y hacer una quenelle de la espuma de fresas al momento, colocar las fresas bañadas en chocolate blanco, decorar con flores (pensamientos, rosas ... sin tratar) y de cara al cliente servir la natilla maragata con ayuda de una jarra.

Un postre muy especial para los más chocolateros... ya sólo nos queda degustarlo... que disfrutéis!!!!



Crema de almendras y rebozuelos con helado

Rubén Escudero

Restaurante Ruben Escudero / Valladolid

INGREDIENTES (para 6 pax.)

Para la crema de almendras:

Azúcar	100 grs.
Miel	250 grs.
Clara de huevo	20 grs.
Almendra molida	300 grs.
Canela molida	(al gusto)

Para los rebozuelos:

Rebozuelos	300 grs.
Agua	300 grs.
Azúcar	300 grs.

ELABORACIÓN

Para la crema de almendras:

En un cazo echar la miel y el azúcar. Calentar a fuego suave y remover con una cuchara de madera hasta que el azúcar y la miel formen una mezcla homogénea y espesa. Fuera del fuego añadir la clara de huevo batida (sin llegar a montar) y remover. La mezcla resultante será de un color claro.

Volver al fuego y remover hasta conseguir que espese y empiece a cambiar el color. Entonces añadir la canela. Remover y añadir la almendra molida.

Mezclar bien todo hasta que todos los ingredientes estén unidos. Entonces en un molde forrado con papel sulfurizado echar la masa y apretar bien.

Para los rebozuelos:

Juntar el agua y azúcar y poner a fuego vivo, cuando rompa a hervir añadir las setas y dar vueltas con cuchara de madera hasta que caramelice, extender sobre un papel sulfurizado.

PRESENTACIÓN

Mezclar la crema de almendras para que coja temperatura y coger con una cuchara para que quede la forma.

Sobreponer sobre esto los rebozuelos caramelizados y poner al lado el helado, de tal forma que en la cuchara nos entre un poco de todo y así refrescar el paladar.



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



es vida



www.turismocastillayleon.com