2014 XIII edición

Jornadas gastronómicas
de las setas de Castilla y León

BUSCA SETAS

RECETARIO

INTRODUCCIÓN

Queridos amigos,
gracias a las Jornadas del Buscasetas, evento consolidado a nivel nacional y con proyección internacional tenemos virtualmente en nuestras manos este nuevo Recetario.

Una colección de recetas inspiradas en nuestros paisajes, en las cuales los profesionales de los fogones combinan sabores y texturas, transforman los hongos y setas en bocados de Castilla y León.

Platos confeccionados con el respeto, el buen hacer, el cariño y la imaginación de cada cocinero.

Queremos agradecer desde **Euro-toques de Castilla y León** la generosidad que demostráis al compartir con todos nosotros las recetas contenidas en este libro y el esfuerzo que supone la elaboración de un menú micólogico.

Isabel Álvarez
Delegado Euro-Toques de Castilla y León

ÍNDICE

Aperitivos 006

Entrantes 012

Pescados 038

Carnes 070

Postres 080

Cantharellus cibarius (rebozuelos) escabechado con vinagreta de naranja

Paca
casa Paca / Sarracín / Burgos

INGREDIENTES (4 pax.)

100 gr. de cantharellus
1 Zanahoria
50 gr. de cebolla
4 Cebollitas
1 Naranja
Sal
Pimienta
Tomillo
100 ml. de vino blanco
100 ml. de aceite
100 ml. de vinagre

ELABORACIÓN

Rehogamos la cebolla y la zanahoria con la mitad del aceite, añadimos las cantharellus, salpimentamos y añadimos el tomillo, incorporamos la mitad de el vinagre, y el vino y dejamos cocer unos minutos. Dejamos enfriar.

Pelamos la naranja y cortamos las cebollitas, mezclamos y hacemos una vinagreta con el resto del aceite, vinagre y vino.

PRESENTACIÓN

Ponemos las cantharellus en un plato y salseamos con la vinagreta.

Aperitivo

Salmón marinado en casa con pomelo y vinagreta de mostaza y oronja (amanita caesaria)

Jesús Mª Ferreras Rodríguez
Hotel Juan II / Toro / Zamora

INGREDIENTES

Para el salmón:
Salmón: 1 lomo de 1.5 Kg. Aprox.
(Para 4 raciones 160 g. Aprox.)
Sal gorda: 1.50 Kg.
Azucar: 300 gr.
Hinojo fresco: 1 ramillete
Pomelo: 1 pieza
Pimienta blanca: 10 gr.

Para la vinagreta (4 raciones)
Aceite de oliva virgen extra: 100 ml.
Vinagre de jerez: 25 ml.
Mostaza a la antigua: 60 gr.
Oronjas: 60 gr.
Una pizca de sal
Escarola
Rucula

ELABORACIÓN

MARINAR EL SALMON:
Sacar el lomo y quitarle todas las espinas.

Mezclar a parte todos los ingredientes con medio pomelo exprimido.

Cubrir una bandeja con parte de la mezcla y poner el salmón y volver a cubrir con la mezcla.

Mantenerlo en cámara 30 horas. Pasado este tiempo, sacarlo y lavarlo en agua fría para quitarle todos los restos de sal.

Cortar en lonchas muy finas.

VINAGRETA:
Mezclar todos los ingredientes con las oronjas partidas en daditos de 1 cm. aproximadamente.

PRESENTACIÓN

En el fondo de un plato poner unas hojas de escarola.

Colocar 3 lonchas de salmón.

Con el medio pomelo que nos sobró, sacar gajos y poner 3 ó 4.

Aliñar con la vinagreta.

Terminar con hojas de rúcula para decorar.

Aperitivo

Callos de Sparassis Crispa con Garbanzos de pico de pardal de Astorga

Miguel Martínez Novo
Posada Real La Tronera / Villadepalos / León

INGREDIENTES (6 pax.)

700 gr. de callos de ternera
200 gr. de Sparassis Crispa
300 gr. de morro de ternera
360 gr. de garbanzos de pico de pardal
4 dientes de ajo
1 cebolla
Pimentón
2 guindillas
1 cucharada de cominos
Aceite de oliva virgen extra
Sal

ELABORACIÓN

Lo primero que hacemos, en una olla con agua y sal, cocer los callos bien limpios y el morro durante 90 minutos.

Escurrimos y reservamos.

En otra olla cocemos los garbanzos (previamente han debido de estar toda la noche en remojo) durante 1 hora. Escurrimos y reservamos.

En una sartén con aceite pochamos ajo y cebolla picada. Añadimos guindilla y cominos molidos.

Cuando la cebolla esté bien pochada, incorporamos los callos, el pimentón, los garbanzos y parte de su caldo.

Dejamos cocer 30 minutos más y lo dejamos reposar en frio 24 h. Filtramos el caldo de los callos y lo ponemos al fuego en un cazo, incorporamos la seta y la dejamos o fusionar en el caldo para que coja sabor.

PRESENTACIÓN

En un plato sopero ponemos un cacillo de caldo de los callos, una cucharada de garbanzos yunos trozos de sparassis crispa como si fuesen callos de ternera.

Aperitivo

Rissoto de setas de cardo

Luis María Ruiz
Restaurante El Abadengo / Burgos

INGREDIENTES (4 pax.)

250 gr. Arroz arborio o bomba
300 gr. Setas de cardo (no muy grandes)
200 gr. Cebolla o cebolleta fresca
2 Dientes de ajo
1 Chato de vino blanco seco
Aceite de Oliva Extra
Sal
75 gr. Queso Parmesano
1 l. de Caldo de verduras
150 cl. Nata (18%)

ELABORACIÓN

Hacemos el caldo de verduras con verduras frescas (puerro, cabolla...).

Se preparan las setas, limpiándose meticulosamente.

Hacemos un sofrito con el ajo y la cebolla (cortados muy finos). Se anaden las setas, se salpimentan y se riega con el vino blanco.

Añadimos arroz y lo removemos bien para que se vayan mezclando los sabores.

Se va añadiendo el caldo de verduras caliente y lo dejamos unos 18 minutos. Si es arroz Arborio necesitará 6 minutos más.

Cuando el arroz esté listo añadimos la nata y el queso parmesano. Servir caliente.

PRESENTACIÓN

Se prepara un plato sopero a ser posible no muy grande.

Se sirve el risotto y se riega con un chorro de aceite de oliva virgen. Colocamos unos panes crujientes en el centro.

¡A disfrutarlo!

Entrante

Un huevo en el bosque

Rubén Gómez Encarnación
Restaurante El Camarín / Valladolid

INGREDIENTES (4 pax.)

4 Huevos
200 gr. Boletus
200 gr. de setas de cardo
200 gr. de Portobello
300ml. de nata
150 Gr. Baicon
1 Cebolla morada
2 Dientes de ajo
Perejil fresco
Romero
Albahaca
Aceite de oliva
Brotes de cebollino y cilantro

ELABORACIÓN

Envasamos los huevos en film con el romero y la albahaca y los sumergimos al baño maría a 90 grados durante 5 minutos.

Hacemos una salsa con aceite de oliva aromatizada con romero, perejil triturado y albahaca, añadimos baicon y la nata y dejamos a fuego lento durante 15 minutos, filtrar por un colador y guardar en caliente.

Salteamos las setas de cardo con un poco de aceite de oliva, ajo muy picado y acabamos con perejil.

Laminamos el Portobello y los boletus y los pasamos un poco por la plancha

PRESENTACIÓN

En un plato hondo con ayuda de un aro montamos las láminas las setas de cardo, los boletus y los Portobello.

Ponemos encima el huevo despues de desenvolverlo del film.

Añadimos los brotes encima del huevo pero sin que se rompa.

Presentamos el plato y llevamos la salsa en una jarrita y servimos la salsa al comensal en el momento.

¡Buen provecho!

Entrante

Rollitos de verdura con mousse de hongos

Belén Hernández de la Torre
Restaurante la Galana / Hoyos del Espino / (Ávila)

INGREDIENTES

Calabacín
Calabaza
Puerro
Col
Papel de arroz
400 gr. de Boletus edulis
200 gr. de nata
50 gr. de cebolla
1/4 litro de caldo
2 hojas de gelatina
Vinagre de arroz
Miel
Salsa de soja

ELABORACIÓN

Se pica todo en tiras, bastoncitos.

Se prepara toda la verdura al vapor hasta que esté al dente.

Se saltea la verdura con unas gotas de aceite de sésamo, se añade sal pimienta.

Se moja el papel de arroz y se coloca sobre una superficie plana hasta que esté blando.

Ponemos sobre el papel de arroz, un par de cucharadas de verdura y se envuelve, haciendo un rollito.

Mousse de hongos:
Se saltea la cebolla y se añaden los hongos cortados, se saltean los hongos y se añade caldo.

Se bate todo hasta que quede una crema de boletus.

Se le añaden las dos hojas de gelatina. Se deja enfriar y se añade la nata semi-montada. Se deja reposar en la cámara hasta que tome la consistencia de mousse.

Salsa agridulce de soja:
Mezclamos 200 g. de vinagre de arroz con 100 g. de miel, dejamos reducir y añadimos 100 ml. de salsa de soja.

Dejamos reducir hasta que adquiera consistencia.

Entrante

Patatas Con setas y níscalos

Ana Yolanda Martín Molpeceres
Mesón Maryobeli / Cogeces del Monte / Valladolid

INGREDIENTES
(4 pax.)

4 und. patatas medianas
1/2 kg. de níscalos
Una cucharadita de pimentón
Una hoja de laurel
Unas rodajitas de chorizo
Un ajo
Sal
Aceite de oliva virgen ó manteca de cerdo

ELABORACIÓN

Primeramente rehogamos en el aceite o manteca las patatas que previamente habremos troceado junto con el chorizo.

Una vez rehogados esos ingredientes, lo cubriremos de agua y añadiremos el laurel, pimentón, los níscalos y el ajo entero dejándolo hervir hasta que comprobemos que las patatas están tiernas.

Añadiremos la sal al gusto y dejamos reposar unos minutos y servimos.

Buen provecho.

Entrante

Arroz meloso de setas y pato con lascas de queso de Pereña

Santos Vicente
Parador de Salamanca / Salamanca

INGREDIENTES
(4 pax.)

200 gr. Arroz
20 gr. Setas de cardo
20 gr. Trompeta de la muerte
20 gr. Confit de pato
20 gr. Cebolleta
20 gr. Puerro
20 gr. Zanahoria
4 dl. Caldo de ave
c/s Nata líquida
Sal y pimienta
1dl. Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Picar todas las verduras muy fina, añadir en un cazo un poco de aceite, incorporar la cebolleta picada y el puerro, dejar sudar un poco la verdura y añadir la zanahoria.

Cuando la verdura esté en su punto añadir las setas previamente limpias y picadas en trozos más grandes, a continuación desmenuzar el confit y agregar al arroz, rehogar durante dos minutos, incorporar el caldo caliente y dejar que se consuma sin dejar de mover el arroz

Cuando se haya consumido casi el líquido, agregrar un poco de nata, salpimentar y dejar unos minutos para que se consuma todo el líquido.

Entrante

Grestas escabechadas, carpaccio de boletus y vinagreta de frutos secos y lima

Mesón de la Villa / Aranda de Duero / Burgos

INGREDIENTES

(4 pax.)

Crestas de gallo 600 grs.
Aceite de oliva 1l.
Vinagre de vino tinto 1l.
Pimienta negra en grano
Laurel, tomillo, romero
Cebolla 1 und.
1 de ajo cabeza sin pelar
Sal gorda
Hueso de jamón
Boletus edulis
Pistacho
Almendra
Aceite de oliva
Vinagre y germinados
Pimienta rosa
Lima

ELABORACIÓN

Cocemos las crestas con un hueso de jamón, sal gorda y laurel durante 1 hora y media, en olla a presión.

Una vez cocidas las crestas procedemos al escabechado, las ponemos en una cazuela con 1 litro de aceite de oliva, 500 ml. de vinagre, la cebolla, el ajo, laurel, tomillo, romero y sal gorda.

Es importante tapar la cazuela para que no se evapore el acido del vinagre con papel albal 30 minutos.

No destapar la cazuela hasta que se haya enfriado.

Laminamos el boletus edulis muy fina y la aderezamos con una vinagreta que llevara 3 partes de aceite de oliva, una de vinagre de jerez, los frutos secos picados finamente y unas gotas de lima.

Entrante

Ensalada burgalesa de colas de cangrejos, tallarines de yema de huevo y "boletus edulis" confitados

Casa Ojeda / Burgos

INGREDIENTES (4 pax.)

Mezclum de verduras 100 grs.
32 cangrejos
1 pizca trufa rallada
Espaguetis de yema de huevo (hechos en Ojeda)

ELABORACIÓN

Espaguetis de yema de huevo:
Ponemos en una placa una mezcla de sal y azúcar. Encima, sin mezclar, las yemas y cubrimos otra vez con la mezcla de sal y azúcar. Así durante 12 horas.

Después de este tiempo sacamos las yemas y las lavamos. Las ponemos entre 2 papeles sulfurizados y aplastamos la yema extendiéndola con un rodillo.

Dejamos secar como 45 minutos y pasamos por la máquina de pasta.

Salsa:
Pochamos la cebolla, el puerro y la zanahoria. Aparte machacamos las cabezas de los cangrejos con un mortero y lo incorporamos a la verdura. Añadimos un poquito de fumé de pescado y dejamos cocer durante 15 minutos. Trituramos y colamos.

Las colas se sofríen y se pelan.

PRESENTACIÓN

La salsa se pone en la base del plato y las colas repartidas por la ensalada junto a los hongos. Por encima el mezclum y los tallarines de huevo para terminar con la ralladura de trufa.

Entrante

Crema de Pie de Moutón y crujiente de jamón

Marcos Pérez Hernández
Parador de Ciudad Rodrigo / Ciudad Rodrigo / Salamanca

INGREDIENTES

10 g. Cebolla roja
1 ud. Diente de ajo
10 g. Puerro
1 ud. Patata
1 dl. Aceite de oliva virgen extra
150 gr. setas de Pie de Mutón
1 l. Caldo de ave y jamón
c/s sal y pimienta
1/2 dl. nata líquida

Para emplatado:
Jamón ibérico crujiente y seta salteada

ELABORACIÓN

Poner a pochar en una cazuela, la cebolla roja, el ajo, el puerro, la patata troceada y100 gr. setas limpias y picadas.

Una vez rehogadas, mojar con el caldo de ave y el jamón hasta que este todo el conjunto y salpimentar.

Triturar toda la mezcla, pasar por el chino, probar y rectificar de sazón.

Poner al fuego, añadir un poco de nata líquida y servir la crema con una jarra muy caliente.

PRESENTACIÓN

Emplatar en la base del plato el crujiente de jamón y la seta Pie de Mouton salteada.

Entrante

Consomé de setas de cardo con ravioli de ajo negro y wakame

Carlos Aldea Jordana
Parador Antonio Machado de Soria / Soria

INGREDIENTES (4 pax.)

150 gr. Seta de cardo
25 gr. Jamón ibérico
1 diente Ajo
1 l. Agua
2 ud. Obleas de arroz
12 gr. Alga wakame deshidratada
1 diente Ajo negro
c/s Cayena
1 dl. Aceite de oliva
c/s Sal

ELABORACIÓN

Picar el ajo, dorar en una cazuela con el aceite, el jamón y las setas, cubrir de agua y dejar a fuego muy lento, sin que llegue a hervir durante 24 horas.

Colar, poner a punto de sal y enfriar. Utizar solo las setas de cardo. Picar en daditos y reservar.

Hidratar el alga wakame en agua tibia durante 15-20 min.

Cortar en juliana finita y saltearla con aceite de oliva y cayena. Poner a punto de sal, retirar y añadir las setas picadas.

Hidratar las obleas de arroz en agua fría, cortar en cuartos, disponer el relleno y cerrar formando un ravioli.

Laminar el ajo negro, calentar el consomé, los raviolis y unas setas de cardo enteras (estos en vaporera).

Realizar el montaje y servir el consomé.

Entrante

Pastel de puerros y setas

Miguel Ángel Pradillo Ballesteros
La Posada de Pedrazales / Pedrazales / Zamora

INGREDIENTES
(6 pax.)

3 puerros
200 gr. de setas
50 gr. de mantequilla
2 huevos
200 gr. de nata líquida
1 poco de sal
1 poco de pimienta blanca
1 poco de harina
1 masa para empanadas

ELABORACIÓN

Se cuecen los puerros troceados en agua hirviendo con sal durante 10 minutos.

Se calienta la mantequilla en una sartén, conforme se va deshaciendo parte de ella se extiende en los bordes del molde que vamos a utilizar.

Se forra el molde con la masa de empanada.

Se rehogan las setas y los puerros en la sartén con la mantequilla.

Se mezcla la nata líquida con las yemas de los huevos y se vierte en la sartén con los puerros y las setas, después se añade una cuchara de harina, sal y pimienta blanca.

Cuando haya dado un hervor, se añade a la masa que tenemos en el molde y se cubre con la misma masa quedando con forma de un pastel cerrado.

Las claras del huevo se vierten por encima de la masa para que se dore en el horno durante unos 15 minutos a temperatura media.

PRESENTACIÓN

Se parte en raciones para servir a los comensales y la decoración al gusto de cada uno.

Entrante

Royal de foie y morcilla de Cardeña sobre galleta de piñones, jalea de manzana de las Caderechas y amanitas

Patxi Álvarez
Tabula Gastro&Bar / Burgos

INGREDIENTES

Morcilla de Cardeña
Foie
Amanita cesarea
Piñones
Manzanas de las Caderechas
Miel
Azúcar
Harina
Mantequilla
Vino blanco
Caldo de ave
Nata

ELABORACIÓN

Jalea de manzana:
En un cazo ponemos a cocer las manzanas en cuartos sin pelar con agua hasta cubrir. Cuando este cocida, primero la pasamos por un pasapurés y luego por un colador, el jugo que nos suelta lo pesamos y le añadimos la tercera parte de su peso en azúcar, lo ponemos a fuego hasta conseguir la textura deseada.

Para galleta de piñones:
Trituramos los piñones en la thermomix hasta conseguir una harina de piñones, lo mezclamos a partes iguales con mantequilla en pomada y azúcar, hacemos una masa, lo estiramos entre dos silpat de cocina y lo horneamos a 180 grados unos 10 minutos. Dejamos enfriar, trituramos, lo mezclamos con mantequilla fundida y la mezcla la colócanos en la base de un molde. Metemos en la nevera para que se endurezca.

La royal de foie y morcilla:
En un recipiente bien caliente echamos el foie a dados, cuando suelte toda su grasa añadimos la morcilla, rehogamos, añadimos caldo de ave, dejamos reducir, incorporamos la nata, dejamos reducir y ponemos a punto de sal y pimienta, trituramos y cuando forme una pasta fina la añadimos a los moldes que tienen la galleta y lo dejamos enfriar.

Las setas:
Las limpiamos, laminamos y las confitamos. Dejamos enfriar.

PRESENTACIÓN

En la base del plato ponemos un poco de jalea de manzana, colocamos la royal y encima las amanitas, decoramos con piñones tostados y germinados.

Entrante

Chipirón de anzuelo, níscalos y brotes de soja

Adrián Salas y Sergio Muñoz
Parador de La Granja / Parador de Segovia

INGREDIENTES

400 gr. Chipirónes de anzuelo limpios
400 gr. Níscalos
200 gr. Oreja de cerdo ibérico
150 gr. Judías verdes
150 gr. Brotes de soja frescos
20 gr. Eneldo
80 gr. Mezclum de lechuga fresca y tierna
25 cl. Jugo de carne
1/2 dl. Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Limpiar los chipirones muy bien y reservar en frio, al igual que los níscalos. Seguidamente cocer las orejas de cerdo ibérico durante 2 horas aproximadamente hasta que consideremos que están perfectamente tiernas.

Cortar en daditos muy pequeños, limpiar y cortar las judías verdes en juliana fina y poner junto con los brotes de soja.

Una vez preparados todos los ingredientes, procedemos a sellarlos en la plancha o sartén durante pocos segundos.

En el chipirón le dejaremos 1 minuto por cada lado y el níscalo le bastará un ligero plancheado.

Con todos los ingredientes cocinados, procedemos a emplatar. Comenzamos poniendo en la base los brotes de soja y la juliana de judía verde.

Posteriormente colocar encima los níscalos y la oreja crujiente, sobre estos el chipirón muy dorado, sazonar y terminar con un poco de jugo de carne, brotes tiernos y eneldo.

Entrante

Boletus Confitados con Virutas de Foie

José Frutos
Villa de Ferias / Medina del Campo / Valladolid

INGREDIENTES
(6 pax.)

1 kg. Boletus
500 ml. Aceite de oliva
Virutas de foie
Pimienta blanca molida
Pimienta negra en grano
Sal

ELABORACIÓN

Limpiamos los boletus y los laminamos.

Confitamos los boletus a baja temperatura en aceite con las especies.

PRESENTACIÓN

Emplatamos los boletus y añadimos por encima las virutas de Foie.

Entrante

Hamburguesa de Edulis, sepia y caviar de rebozuelo

Gabriel Fraile García
Hotel Abba Fonseca / Salamanca

INGREDIENTES (4 pax.)

Boletus edulis	400 gr.
Rebozuelo	100 gr.
Sepia	400 gr.
Aceite de oliva	1 dl.
Aceite girasol	3 dl.
Mostaza	30 gr.
Gelificante agar agar	5 gr.
Ajo	½ diente
Sal y pimienta negra	

ELABORACIÓN

Limpiamos los boletus y sacamos cuatro laminas que reservamos para planchear mas tarde, el resto de hongos los picamos en brumoise y junto con el ajo lo salteamos a fuego fuerte hasta que pierdan la humedad, sal pimentamos y reservamos.

A continuación limpiamos la sepia quitándole pieles y cartílagos, cortaremos longitudinalmente la vaina y congelaremos la mitad, con el resto lo pasaremos por la picadora hasta obtener una pasta homogénea que mezclaremos con los boletus ya picados.

Con un cortapastas formaremos las hamburguesas con esa mezcla en una bandeja engrasada y taparemos con film transparente, a continuación coceremos a horno a vapor 80ºC durante 10 minutos.

Con el cortafiambres sacaremos unas láminas finas de la sepia que tenemos congelada y después cortamos en juliana a cuchillo formando uno fideos finos.

Para el caviar de rebozuelo lo saltearemos con aceite de oliva añadimos la mostaza y medio litro de agua salpimentamos y de jamos hervir durante 10 minutos, después trituramos y pasamos por un chino, al líquido obtenido le añadimos el gelificante y mantenemos a 40ºC, con una pipeta echaremos gota a gota sobre el aceite de girasol que tendremos muy frio, cuando tengamos el caviar lo colaremos y reservamos.

Terminamos el plato pasando las láminas del hongo y las hamburguesas por la plancha, saltearemos en una sartén los fideos de sepia y terminaremos el plato con el caviar de rebozuelo y mostaza.

Pescado

Merluza rellena de láminas de boletus y rebozado de la señora Ángela

Jesús Alejos González
Restaurante Ángela / Valladolid

INGREDIENTES (4 pax.)

Cuatro lomos de merluza de unos 200 gr.
200 gr. de boletus
Ajo
Perejil
Sal
Aceite de oliva suave 1 l.
3 Huevos
Harina
Hojas de lechugas variadas
Flores comestibles

ELABORACIÓN

Los boletus les laminamos y guisamos con el ajo, perejil.

La merluza la abrimos al medio y metemos las láminas de boletus.

Pasamos por la harina y el huevo y lo freimos en el aceite de oliva suave.

Para el rebozado batimos primero, las claras casi a punto de nieve e incorporamos las yemas.

PRESENTACIÓN

Plato con la merluza y unas hojitas de lechugas variadas o flores comestibles.

Pescado

Tataki de atún rojo y níscalos

Rodrigo Sotillos
Campus tavern / Burgos

INGREDIENTES

90 gr. de atún
½ unidad de vieira
20 gr. de níscalos
50 gr. de hojaldre
30 gr. de berenjena
10 gr. de cebolla
Sal
Aceite
Jengibre
Soja

ELABORACIÓN

Cogemos el atún y lo ponemos en aceite con el jengibre y la soja 5 minutos a macerar.

Hacemos una escalibada con la berenjena y la cebolla.

Marcamos la vieira por las dos partes y la ponemos a macerar con el jengibre y la soja unos 5 minutos.

Horneamos el hojaldre y le ponemos peso para evitar que se levante.

Limpiamos los níscalos y los cortamos en dados de medio centímetro.

Marcamos el atún por las dos partes y lo cortamos en forma sesgada y a la vieira también.

Hacemos tiras a la berenjena y la cebolla.

Cuando esté horneado el hojaldre ponemos encima la escalibada de berenjena y cebolla, el atún y la vieira entrelazándose.

Salteamos los dados de níscalo y los ponemos a continuación (encima del atún y vieiras).

Por último con una cucharita mojamos por encima con la salsa de soja y jengibre. Lo metemos al horno a 180ºc un minuto previamente precalentado.

Pescado

Lomo de merluza al horno con setas de Cardo y trufa

Isabel Martín Garrido
Hotel Spa Convento I / Coreses / Zamora

INGREDIENTES (4 pax.)

200 gr. Lomo de merluza
100 gr. Setas de Cardo.
1 pizca de sal y de pimienta
Chorrito de Aceite de Oliva
1/2 Cebolla Pequeña
1/2 Diente de ajo
20 gr. de harina.
1 chorrito de vino blanco
1 chorrito de agua

ELABORACIÓN

Para preparar la salsa cogemos una sartén y en ella echamos un chorrito de aceite de oliva, el diente de ajo picadito, la cebolla y lo dejamos a pochar, cuando ya esté pochado se añaden las setas de cardo.

Por otro lado se salpimenta la merluza y se echa en la misma sartén de la salsa, un chorrito de vino blanco y un poco de agua; se salpimenta la salsa, se ralla un poco de trufa y se le echa por encima de la merluza y se mete todo en el horno a 180º unos 10 minutos.

Se saca del horno.

PRESENTACIÓN

Se coloca para presentación, sobre un plato en su mitad, el lomo de merluza y se salsea sobre ella y ya está listo para degustar.

Pescado

Bacalao ajoarriero ahumado y boletus

Aquilino
Parador de Ávila / Ávila

INGREDIENTES
(4 pax.)

800 gr. bacalao desalado

Ajoarriero:
150 gr. bacalao ahumado
30 gr. Nata liquida
1 l. caldo de cocido
100 gr. Puerro
100 gr. Cebolletas
150 gr. Patata

100 gr. Boletus edulis

Aceite de Boletus:
50 gr. boletus confitados
½ dl. aceite girasol
1 ud. Rama de romero
2 ud. dientes de ajo chafados

Aceite de perejil:
1 manojo. Perejil
300 gr. aceite de girasol

Aceite de Azafrán:
½ l. nata líquida para montar
1 pizca de azafrán
1 cucharada de zumo de limón
½ l. Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Para elaborar el ajoarriero:
Pochar en aceite el puerro y la cebolleta, añadir las patatas, mojar con el caldo y cuando esté cocida la patata, añadir el bacalao y la nata líquida y triturar.

Limpiar los boletus y confitar a baja temperatura. Marcar el bacalao a la plancha dar un golpe de horno 180º C.

Montar en la base del plato el bacalao ajoarriero, los boletus y terminar con los aceites.

Pescado

Cocochas y callos de bacalao a la vizcaína con níscalos (Lactarius deliciosus)

Gerardo García Barrio
Taberna Restaurante El Ruedo / Candelario / Salamanca

INGREDIENTES (4 pax.)

Cocochas de bacalao – 12 uds.
Callos de bacalao – 500 gr.
Níscalos – 400 gr.
1 Chalota
1 Guindilla
Harina de garbanzos – c.s.
Aceite de oliva – c.s.
Salsa vizcaína – c.s.
2 Dientes de ajo
Sal

ELABORACIÓN

Desalar la víspera, las cocochas y callos de bacalao.

Blanquear los callos y enharinar las cocochas en harina de garbanzos; freir en aceite de Oliva. Reservar ambas.

Saltear los níscalos al ajillo, añadir la chalota picada en brunoise y dejar estofar.

Mezclar los callos, salsa vizcaína y los níscalos, añadir una guindilla y estofar 5 minutos.

PRESENTACIÓN

Presentar el guiso muy caliente con las cocochas fritas por encima.

Pescado

Taco de bacalao con caldereta de níscalos

Bartolomé Durillo Durillo
Parador de Benavente / Benavente / Zamora

INGREDIENTES
(4 pax.)

640 gr. bacalao desalado
2 dientes ajos
½ l. aceite de oliva virgen extra
1 ud. cayena
c/s Sal
300 gr. cebolla fresca
c/s pimienta blanca
250 gr. Pimiento verde
320 gr. níscalos
1 cuch. pimentón dulce
½ l. vino verdejo
200 gr. jamón ibérico

ELABORACIÓN

Rehogar en un poco de aceite los ajos y la cebolla lo más fino posible junto con el pimiento verde.

Una vez rehogados incorporar los níscalos cortados en láminas ya bien limpios junto con el pimentón dulce.

Agregar el vino verdejo y dejar reducir unos minutos y agregar el jamón.

Aparte confitar el bacalao a baja temperatura, poner encima de los níscalos y terminar con germinados y cebollino.

Pescado

Lomo de Bacalao Rustido con Pimientos y Tapenade de Trompetas de los Muertos

Victor Morugij Sintschillo
Hotel Real de Barco / El Barco de Ávila / Ávila

INGREDIENTES (6 pax.)

Bacalao Desalado 1,2 kg.

Tapenade:
Aceitunas negras deshuesadas : 0,200 kg.
Trompetas de los muertos
(Cratarellus Cornucopioides) hidratados: 0.050 kg
Ajo: 1 diente pelado
Anchoas: 4 filetes
Alcaparras: 1 cucharada sopera
Aceite de Oliva virgen: 1dl.
Cebolla: 1 ud.

Muselina de Pimientos del Piquillo:
Pimientos del Piquillo : 0.200 kg.
Cebollas : 0.150 kg.
Aceite : 2 cucharadas soperas
Vino Blanco: 1 dl.
Nata: 0.200 kg.
Caldo de Pescado: 2 dl.

ELABORACIÓN

Cortar 6 raciones del lomo de bacalao, marcar en plancha y reservar.

Tapenade:
Pochar la cebolla picada junto a las setas picadas.

Poner las aceitunas negras en el vaso de la batidora junto al diente de ajo, las setas, las alcaparras, los filetes de anchoa y la mitad del aceite.

Triturar a velocidad media durante 2 minutos, luego bajar la velocidad y añadir el resto del aceite lentamente hasta obtener una masa compacta y espesa.

Muselina de Pimientos del Piquillo:
Pochar la cebolla picada, añadir los pimientos, regar con el vino blanco y el caldo, incorporar la nata, dejar cocer, triturar en batidora hasta dejar una salsa suave.

Terminar el bacalao en horno 4 minutos a 200º C.

PRESENTACIÓN

En el fondo de un plato poner un poco de la muselina, encima colocar el bacalao y napar con la tapenade. Decorar con un par de setas enharinadas y fritas.

Pescado

Merluza al horno con boletus pinícola, cebolla confitada y vizcaína ligera

Jesús Alonso
Parador Cervera de Pisuerga / Cervera de Pisuerga / Palencia

INGREDIENTES

600 gr. lomo merluza
1,2 kg. boletus pinícola
c/s Ajo
1 kg Cebolla
500 gr. pimiento rojo
250 gr. pimiento de piquillo
Carne pimiento choricero
1dl. vino blanco
2 dl. aceite de oliva virgen extra
c/s sal

ELABORACIÓN

En una bandeja de horno colocar la merluza sazonada y con un poco de aceite, hornear 10 minutos a 180º C.

Para elaborar la vizcaína picar finamente un poco de cebolla y el pimiento rojo, rehogar con aceite, añadir el pimiento de piquillo y el vino blanco, dejar hervir y añadir la carne de choricero.

Rectificar de sal y triturar y pasar por un colador chino para que la salsa quede fina.

Cortar finamente en juliana la cebolla restante y confitar en aceite a fuego lento.

Limpiar y laminar los boletus, saltear con ajo en aceite de oliva y sazonar.

PRESENTACIÓN

Disponer una base de boletus laminados, y sobre ella colocar la merluza horneada, salsear con la vizcaína, acompañar de cebolla confitada y terminar con aceite de perejil.

Pescado

Merluza en salsa riojana trufada

Ana Yolanda Martín Molpeceres
Mesón Maryobeli / Cogeces del Monte / Valladolid

INGREDIENTES
(4 pax.)

Ocho trozos de lomos de merluza
Harina 200 gr. aprox.
Huevo 1 ud.
Puerro 1 ud.
Medio pimiento rojo
Medio pimiento verde
Una zanahoria
Vino blanco 70 cc.
1/2 l. caldo de pescado
Un poquito de trufa

ELABORACIÓN

Tenemos dos opciones para preparar esta receta, rebozada o sin rebozar.

Enharinanos los lomos y los marcamos ligeramente en la sartén, si optamos por rebozarla, añadiríamos el huevo.

Una vez que tenemo todos los trozos, en el mismo aceite pochamos el puerro, los pimientos y la zanahoria que habremos picado finamente.

Cuando lo tengamos pochadito, añadiremos el vino blanco y el caldo del pescado (al gusto).

Es el momento de añadir la ralladura de trufa y dejamos que dé un hervor.

PRESENTACIÓN

En el momento de servir, también vertiremos sobre cada ración un poco más de ralladura de trufa.

Pescado

Bacalao confitado con boletus

Equipo de cocina del Parador
Parador de Gredos / Navarredonda de Gredos / Ávila

INGREDIENTES
(4 pax.)

800 gr. lomo bacalao

Aceite de perejil:
150 ml. aceite de oliva
1 manojo de perejil

Ajoarriero:
1 Puerro
1/2 kg. patatas
1 Cebolleta
100 gr. bacalao ahumado
100 gr. pieles de bacalao
1 l. caldo de pescado
2 dientes de ajo
1/2 dl. nata
25 gr. mantequilla
2 hojas de laurel
30 gr. boletus confitados
1/2 dl. aceite de oliva suave
1/2 dl. aceite de boletus
1/2 dl. aceite de ajo

ELABORACIÓN

En una olla poner el aceite de oliva y a fuego suave, añadir los dientes de ajo chafados. Cuando empiece a dorar el ajo añadir los puerros y las cebolletas picadas.

Cocinar sin que tome color y añadir las patatas cacheladas. Rehogar y añadir el caldo de pescado que habremos elaborado con las pieles de bacalao.

Añadir el bacalao ahumado y la piel del mismo, los boletus confitados y la nata dejar cocer hasta que la patata se deshaga.

Cuando la patata esté cocida añadir la mantequilla y retirar las pieles del bacalao, el laurel y los boletus.

Emulsionar junto con los aceites de boletus y ajo. Rectificar de sal.

PRESENTACIÓN

Marcar los lomos de bacalao en la plancha con papel sulfurizado por el lado de la piel, presionar ligeramente para que quede un dorado homogéneo.

Terminamos en el horno a 180ºC durante 8 minutos con un chorrito de ajo.

Pescado

Lomo de bacalao confitado al ajo y perejil sobre sombrero de Hongo (Boletus pinícola) soasado.

Carlos Gayubo Rojo
Parador de Tordesillas / Tordesillas / Valladolid

INGREDIENTES

720 gr. bacalao desalado
400 gr. boletus Pinicola
1,5 dl. aceite de oliva virgen extra
6 uds. dientes de ajo
4 uds. ajetes tiernos
c/s perejil
c/s sal

ELABORACIÓN

Poner aceite a fuego lento en un cazo con los dientes de ajo y perejil a 65º C. Introducir los lomos de bacalao durante 12 minutos aproximadamente.

Aparte, marcar en plancha los boletus y hornear a 180º C durante 2 minutos con una pizca de sal y aceite de oliva virgen.

Sacar los lomos, emulsionar el aceite y montar el plato.

PRESENTACIÓN

En un plato de presentación se pone la base de Boletus y encima el bacalao confitado.

Terminar el plato con el pil-pil de ajo y perejil a un lado, diente de ajo frito en láminas en la parte superior y perejil frito en rama con 1 ajete tierno abierto y confitado al otro lado.

Pescado

Cangrejos de rio con migas de bacalao y boletus

Restaurante La Praillona / Boñar / León

INGREDIENTES

2 kg. cangrejos
1 cebolla
2 dientes de ajo
Hoja de laurel
Fritura de tomate
Una pizca de pimentón
Migas de bacalao 200 gr.
1/2 kg de boletus ya limpios y laminados.

ELABORACIÓN

Pochamos la cebolla con el ajo, añadimos los cangrejos previamente lavados, cuando estén rojos añadimos la pizca de pimentón, la fritura de tomate y rehogamos.

Salteamos las migas de bacalao y los boletus añadiéndolo a los cangrejos.

Sazonamos a gusto de sal y cocemos todo junto 5 minutos más.

Pescado

Milhoja crujiente de cigala y boletus

Goyo Moreno
Parador de Zamora / Zamora

INGREDIENTES (4 pax.)

4 ud. cigalas frescas (125 gr.)
500 gr. boletus edulis (frescos)
12 ud. láminas de pasta wonton
1 ud. cebolla
1 ud. puerro
2 ud. dientes de ajo
1 dl. brandy
2 dl. crema americana
1 dl. aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Picar la cebolla, el puerro y los ajos, y se fríen en aceite oliva virgen en el siguiente orden: Primero los ajos, luego la cebolla y luego el puerro. Se incorporan los boletus (previamente troceados), flambear con el brandy e incorporar la crema americana, dejándolo cocer 10 minutos (a fuego lento), posteriormente se pone a punto de sal y se reserva.

En freidora con aceite muy caliente, se fríe la pasta wonton (que queden planas sin arrugas), se sacan y se escurren en papel absorbente.

Marcar la cigala en sartén anti-adherente y procedemos al montaje del plato.

PRESENTACIÓN

Se intercala entre la pasta wonton los boletus, y se coloca la cigala, terminar el plato con crema americana.

Pescado

Rollito de repollo rellenos de bacalao, setas variadas y nuestra salsa especial

Francisco Jesús Esteban Sesma
Restaurante Serafín / Zamora

INGREDIENTES
(6 pax.)

12 hojas de repollo
1 cebolla
4 dientes de ajo
1 puerro
Aceite
250 gr. de bacalao ya desalado
400 gr. de setas variadas maizena
250 ml. de jugo de carne
150 ml. de salsa de tomate

ELABORACIÓN

Colocamos una cazuela con agua y sal en la que coceremos las hojas de repollo dejándolas al dente, las retiramos dejándolas escurrir y reservamos.

En una sartén ponemos el aceite y hacemos un sofrito con la cebolla el puerro y dos dientes de ajo, una vez estén bien pochados, agregamos la setas picadas, esperamos a que se hagan y le agregamos el bacalao, que previamente habremos desmigado, lo mezclamos bien sin dejar que se cocine demasiado el bacalao, le agregamos una cucharadita pequeña de maizena revolvemos bien y lo retiramos del fuego y lo reservamos.

Cogemos las hojas de repollo las rellenamos con el preparado y los enrollamos colocándolos sobre una fuente de horno.

Para la salsa ponemos en una cazuela el jugo de carne y la salsa de tomate, agregándole los dos dientes de ajo machados, dejamos reducir, se lo incorporamos a los rollitos y lo metemos en el horno a 180 gr. Dejamos unos 10 minutos

PRESENTACIÓN

Lo podemos presentar simplemente en una cazuela de barro o si queremos en un plato acompañados de una ensalada de escarola con granada aliñada con un majado de ajo y pimentón.

Pescado

Rollito de Lubina con Trompetas en salsa de Naranja

Venancio Lorenzo Merino
El Toston de Oro / Arévalo / Ávila

INGREDIENTES (4 pax.)

2 lubinas de 500 gr.
150 gr. de trompetas de los muertos
50 gr. de jamón serrano en mirepoix
1 diente de ajo muy picado
Aceite de oliva
Sal y pimienta
2 naranjas
1 copa de licor triple seco
La parte blanca de medio puerro
250 cc. de nata liquida
1 cucharada de sirope de caramelo
1 pimiento rojo
Mantequilla

ELABORACIÓN

Limpiar las lubinas y quitar las espinas y las pieles, para obtener dos filetes, reservar.

En una sartén con una cucharada de aceite de oliva saltear las trompetas hasta que suelten el agua, añadir el ajo y el jamón. Dejar cocer 5 minutos y sazonar.

Enrollar los filetes de lubina y rellenarlos con la elaboración anterior, si es necesario sujetar con un palillo para poder hornear 10 minutos y mantener caliente.

Para la salsa, retiramos la piel con un pelador de naranja y cortamos la peladura en juliana muy fina, la salteamos junto con el puerro picado en daditos lo más pequeño que podamos, añadimos el zumo de naranja y media, y la otra media la cortamos en rodajas finas y la reservamos. Lo flambeamos con el licor y añadimos la nata y el caramelo y lo dejamos reducir, sazonamos a gusto.

Cortamos el pimiento en juliana fina y lo salteamos.

PRESENTACIÓN

En el centro de un plato ponemos 2 rodajas de naranja, sobre estas un rollito de pescado.

Pescado

Pichón escabechado en su jugo, trufa y verduras de temporada

El fogón del Salvador / Soria

INGREDIENTES

Pichones
Aceite
Vinagre de vino y de manzana
Boletus
Cebolla y ajos
Zanahoria
Laurel
Canela en rama
Piel de naranja y de limón
Trufa

ELABORACIÓN

Los pichones se limpian y se escabechan con el método tradicional.

Los boletus se sofríen con la cebolla, ajos, zanahoria, laurel, canela y piel de limón y de naranja.

Para hacer la salsa se tritura todo excepto el laurel, la canela en rama y las pieles de los cítricos.

PRESENTACIÓN

Con la salsa en el fondo se colocan los pichones escabechados y se decora con hongos rehogados y ralladura de trufa de Soria.

Carne

Jamoncito de pintada rellena de foie con uvas pasas, sobre tatin de verduras y salteado de Senderuelas

Agapito Cristóbal Núñez
Parador Hostal San Marcos / León

INGREDIENTES (4 pax.)

600 gr. pintada en escalopes
c/s recortes de pintada
80 gr. foie
50 gr. uvas pasas
250 gr. senderuelas
100 gr. puerro
1ud. copa de Brandy
4 ud. tatín de verduritas moldeadas en redondo
4 dl. aceite de oliva virgen extra
c/s sal y pimienta

ELABORACIÓN

Hacer un sofrito en un recipiente poniendo el aceite con el puerro en brunoise, 50 gr. de senderuelas, recortes de pintada, uvas pasas y foie.

Flambear con Brandy, sazonar y enfriar.

Con el relleno formar unas popietas, dorar en aceite de oliva ligeramente y enfriar. Asar al horno ligeramente. Laminar y poner sobre las verduras salteadas.

Sacar el jugo propio del asado y mezclar con el resto de las senderuelas salteadas.

PRESENTACIÓN

Emplatar la pintada junto a las senderuela, las verduras y salsear ligeramente.

Carne

Rulo de berenjena relleno de carrillera ibérica con setas de carrerilla

Alfonso Tomé
Asador La Antigua / Quintanadueñas / Burgos

INGREDIENTES (6 pax.)

1 kg. de carrillera Ibérica
3 Berenjenas cortadas en láminas
1/2 pimiento rojo
1/2 pimiento verde
1 cebolla
1 diente de ajo
Sal
Pimienta molida
Aceite de oliva
1 manzana reineta
1 vasito de vino blanco

ELABORACIÓN

Se limpian bien las carrilleras de grasa y telillas, se sazonan y saltean con un buen choro de aceite de oliva virgen hasta que estén doraditas. Retiramos y reservamos. Se pica los pimientos, la cebolla, el diente de ajo y se pone a pochar en el aceite de saltear las carrilleras.

Se añade la carrillera a la verdura pochada, y se deja a fuego lento durante 1 hora cómo mínimo, hasta que veamos que la carne está blandita. Se añade el vino blanco y la pimienta y se deja otros 10 min.

En otra sartén salteamos las setas de carrerilla. Se retira la carrillera y se desmiga, añadiéndole las setas de carrerilla y un poquito de salsa.

Se trituran las verduras y se cuelan por el chino.

Se pasan por la plancha las láminas de berenjenas y se ponen sobre papel film, se añade una buena porción del guiso, se hace un rulo y se reserva hasta que se enfríe.

Se pelan y cortan las manzanas y se hace un puré.

PRESENTACIÓN

Se corta el rulo en porciones de 3 cm, se coloca sobre un plato, se añade salsa por encima y decora con un par de setas de carrerillas, se añaden 3 cucharaditas de puré de manzana y un poquito de salsa.

Carne

Solomillo de cerdo con hongos, foie y salsa de trufa

Cristóbal Sáez Sanz
Parador de Lerma / Lerma / Burgos

INGREDIENTES (4 pax.)

800 gr. solomillo de cerdo
300 gr. hongos
40 gr. foie
150 gr. patatas
100 gr. cebolla Tierna
1 dl. aceite de oliva virgen extra
2 dl. salsa de trufa
3 gr. trufa
C/s sal

ELABORACIÓN

Abrir el solomillo limpio en forma de libro y rellenar con unas láminas de foie, rallar la trufa, salpimentar y poner unas gotas de Oporto, envolvemos en papel albal y asamos a 160º C.

20 minutos sellamos en plancha rápida vuelta y vuelta presentamos con unas patatas panaderas y los hongos marcados al ajillo y un espárrago triguero y un cordón de salsa de trufa

SALSA DE TRUFA:
Hacer un reducción con cebolla, puerro, un poco de trufa y vino del Arlanza refinar triturar y colar añadir la ralladura de trufa y cocer 4 minutos.

Carne

Hamburguesa de buey con micuit y níscalos sobre patatas pajas encebolladas

Francisco Jesús Esteban Sesma
Restaurante Serafín / Zamora

INGREDIENTES

1 kg. de carne picada de buey
300 gr. de Níscalos
300 gr. de Micuit
1 cebolla roja pequeña
3 cebollas
4 patatas
Sal y pimienta
Azúcar de caña

ELABORACIÓN

En una sartén pochamos la cebolla roja muy picada en un poco de aceite y cuando este le agregamos los níscalos finamente picados, una vez estén, retiramos del fuego y dejamos enfriar.

En un bol colocamos la carne, salpimentamos y le agregamos el preparado anterior, lo amasamos todo bien y una vez que este toda la masa bien mezclada elaboramos las 6 hamburguesas y las dejamos reposar en la nevera.

En una sartén ponemos a pochar cortadas en juliana las cebollas y una vez que estén bien pochadas le agregamos el azúcar para que caramelicen.

Cortamos las patatas en paja y las freímos dejándolas bien crujientes.

PRESENTACIÓN

En una parrilla hacemos las hamburguesas, a nuestro gusto, una vez estén la colocamos en el plato cubriéndola con una rodaja de Micuit y sobre las patatas paja que previamente habremos mezclado con la cebolla.

Carne

El bosque de otoño

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

INGREDIENTES (10 pax.)

Para la crema de castañas al chocolate blanco:

Leche entera ..... 480 grs.
Nata (35% M.G.) ..... 120 grs.
Chocolate blanco ..... 120 grs.
Yemas ..... 120 grs.
Azúcar ..... 30 grs.
Puré de castañas ..... 240 grs.
Gelatina ..... 4,2 grs.

Para el helado de hongos:

Leche ..... 300 grs.
Nata ..... 75 grs.
Azúcar ..... 45 grs.
Yemas ..... 60 grs.
Boletus pinophilus ..... 90 grs.
Glucosa atomizada ..... 18 grs.
Azúcar invertido ..... 12 grs.
Leche en polvo (1% M.G.) ..... 21 grs.
Estabilizante para helado ..... 1,2 grs.

Para el toffe de orujo y castañas:

Azúcar ..... 300 grs.
Nata (35% M.G.) ..... 135 grs.
Orujo blanco ..... 22,5 grs.
Licor de castañas ..... 22,5 grs.

Para el montaje:

Pastas (Feos) ..... 300 grs.
Bayas de goji ..... 50 grs.
Pistacho ..... 50 grs.
Cratarellus cornucopioides (seca) ..... 50 grs.
Marasmius oreades (seca) ..... 50 grs.
Hojas de tomillo ..... c/s

ELABORACIÓN

Para la crema de castañas al chocolate blanco:
- Hidratar la gelatina en agua fría.
- Blanquear las yemas con el azúcar.
- Llevar a ebullición la leche y la nata.
- Verter la leche y la nata encima de las yemas y mezclar.
- Cocer hasta alcanzar los 85ºC.
- Añadir el puré de castañas.
- Emulsionar con el chocolate fundido.
- Introducir y fundir la gelatina bien escurrida.
- Afinar con ayuda de un turmix.
- Enfriar en baño helado y reservar en frío.

Para el helado de hongos:
- Llevar a ebullición la leche, la nata y los boletus limpios.
- Tapar y dejar infusionar hasta que la mezcla este templada.
- Triturar y colar.
- Mezclar todos los secos y añadir a la mezcla anterior junto con al azúcar invertido. Y las yemas.
- Calentar hasta los 85ºC.
- Triturar y colar.
- Enfriar en baño helado y madurar en cámara a 4ºC durante 12 horas.
- Envasar en bolsa de litro y congelar.

Para el toffe de orujo y castañas:
- Caramelizar el azúcar hasta obtener un caramelo rubio.
- Flambear con el orujo.
- Verter la nata y cocer durante 5 minutos.
- Colar y enfriar hasta los 50ºC.
- Añadir el licor de castañas y mezclar.
- Enfriar en baño helado y reservar en frío.

Para el montaje: Triturar por separado las setas y los pistachos hasta conseguir un polvo fino. Triturar los feos hasta conseguir una textura de arena.

PRESENTACIÓN

Soporte: Plato redondo negro.
Cantidades:
100 grs de Crema de castañas y chocolate blanco.
60 grs de Helado de hongos.
40 grs de Toffe de orujo y castañas.
30 grs de Feos.
5 grs de cada: Pistacho, Trompeta, Bayas de Goji y Senderuela.
Metodología:
Afinar la crema con un turmix. Pacotizar el helado. Calentar el toffe. En el fondo del plato disponer la crema de castañas, cubrir con la arena de feos, distribuir los polvos de las setas el pistacho y las bayas por encima, colocar una quenelle de helado, dispersar una hojas de tomillo por encima de todo y servir el toffe con jarrita de cerámica en la mesa.

Postre

Crema de arroz con leche y boletus

Cristina Mateo Ortega
Hotel Restaurante Antonio / Almazán / Soria

INGREDIENTES
(6 pax.)

Para el arroz con leche:
½ Litro de leche
75 gr. de arroz
75 gr. de azúcar
1 rama de canela
La cáscara de una naranja

Para los boletus al vino blanco:
250 gr. de boletus troceados
½ litro de vino blanco
La cáscara de una naranja y un limón

Para el crujiente de frutos secos:
100 gr. de azúcar
50 gr. de frutos secos tostados (almendra, nuez...)

Para el montaje:
Canela en polvo

ELABORACIÓN

CREMA DE ARROZ CON LECHE:
Ponemos un cazo a fusionar la leche con la canela en rama y la cáscara de limón. Cuando comience a hervir, echamos el arroz y bajamos el fuego dejándolo cocer lentamente, removiendo de vez en cuando.

Incorporamos el azúcar cuando el arroz esté blando mezclándolo.

En una termomix, conseguiremos una crema suave y sin grumos. Reservar.

BOLETUS AL VINO BLANCO:
En una cazuela ponemos todos los ingredientes, la tapamos y desde el comienzo de hervir dejamos que pase unos 25 a 30 minutos asegurándonos de que el boletus esté cocido.

CRUJIENTE DE FRUTOS SECOS:
Caramelizamos el azúcar extendiéndolo sobre papel de hornear; rápidamente espolvoreamos los frutos secos que al enfriarse el caramelo quedarán adheridos a éste.

PRESENTACIÓN

En una copa trasparente pondremos como base una cucharada de boletus al vino blanco. Sobre ella, añadiremos la crema de arroz con leche, espolvoreamos con canela en polvo y pondremos otra cucharita de boletus al vino blanco.

Decoramos con el crujiente de frutos secos.

Postre

Crema de boletus con polvo de trompeta de los muertos

Mª Del Mar Pablos Aguadero
Restaurante La Corrobla / Vallejera de Riofrio / Salamanca

INGREDIENTES (4 pax.)

100 gr. de boletus
25 gr. de trompeta de los muertos
100 cl. de nata para montar
2 yemas de huevo
50 gr. de azúcar

ELABORACIÓN

Se cortan los boletus en daditos, se cuecen en un almíbar ligero y seguidamente se escurren. Reservar.

Cocer la nata y batir las yemas con el azucar, se mezcla todo y se vierte un en un molde caramelizado.

Cocer al baño maria 50 minutos a 180 grados y dejar enfriar.

PRESENTACIÓN

Triturar y servir en copas con el polvo de la trompeta de los muertos.

Postre

Compota de reineta a la crema con setas caramelizadas

El comedor del Monte / Tabuyo del Monte / León

INGREDIENTES

Compota:
1 kg. de manzanas reineta peladas y limpias
8 cucharadas soperas de azúcar
1 chorrito de vinagre

Crema:
½ l. de leche
1 palo de canela
3 huevos
100 gr. de azúcar
17 gr. Maicena
20 gr. harina

Setas Caramelizadas:
Níscalo ó Cantarelus ó Pleurotus a gusto
Azúcar
Jengibre a gusto
1chorrito de vinagre de frambuesa

ELABORACIÓN

Se cuecen las manzanas en una cazuela de fondo grueso a fuego suave para que no se pegue, cuando ya se deshace sola añadimos el azúcar, dejamos que se incorpore y con la cazuela destapada añadimos un chorrito del vinagre de frambuesa y dejamos que evapore. Damos unos minutos más con la cazuela destapada hasta que adquiera la consistencia adecuada a nuestro gusto. Se deja enfriar o se puede tomar templada.

Para la crema ponemos a hervir la leche con el palo de canela y la mitad del azúcar hasta que se aromatice. Aparte batimos los huevos con el azúcar restante, el harina y la Maicena hasta que quede una mezcla homogénea. Cuando la leche esté hirviendo, la separamos del fuego e incorporamos la mezcla de los huevos batiendo enérgicamente con las varillas y cuando la mezcla esté integrada acercamos al fuego suave de nuevo hasta que espese.

La seta elegida deberá estar previamente lavada y escurrida y troceada si los ejemplares son maduros. En una cazuela procedemos a hacer un caramelo con el azúcar, el jengibre y un chorrito de agua; cuando adquiera la consistencia de un caramelo semilíquido incorporamos con el fuego fuerte las setas removiendo para que se incorporen y no se peguen añadimos con la cazuela destapada el vinagre y dejamos cocer soltando sus jugos. Cuando tengan la consistencia adecuada según gusto y tipo de seta destapamos la cazuela para que se densifique el líquido.

Las formas de presentación pueden ser variadas desde una mezcla de la compota con la crema integrada y el mordiente de las setas, o bien como en la foto una porción de crema fría con la manga pastelera y los níscalos caramelizados “Del Monte de Tabuyo” en este caso en la compota.

PRESENTACIÓN

Las formas de presentación pueden ser variadas desde una mezcla de la compota con la crema integrada y el mordiente de las setas, o bien una porción de crema fría con la manga pastelera y los níscalos caramelizados “Del Monte de Tabuyo” en este caso en la compota.

Postre

Bosque dulce

Miguel Rodríguez Campos
Restaurante Vivaldi / León

INGREDIENTES

Hongo de merengue:
4 claras
240 gr. azúcar
5 gr. seta polvo
cacao en polvo (30 hongos)

Tronco choc:
100 gr. chocolate negro
Agua con hielo
Papel sulfurizado (4 raciones)

Tarta de queso:
125 gr. de mantequilla
135 gr. de azúcar
3 huevos
250 gr. mascarope o similar (4 raciones)

Crujiente:
50 gr. mantequilla
50 gr. de azúcar
75 gr. de harina,
3 gr. de canela polvo (10 raciones)

Seta confitada:
200 gr. rebozuelo
200 gr. jarabe tpt (10 raciones)

Pera conferencia al regaliz:
pera 350 gr.
regaliz 20 gr. (8 raciones)

Varios:
caviar de miel de lavanda
arándano
frambuesa
higo
castañas asadas

ELABORACIÓN

Hongos:
Hacemos un merengue caliente (40-55ºc) con los ingredientes y lo dejamos reposar y coger cuerpo en la cámara. Formamos los pies de la seta y cocemos 15 min a 80ºc , formamos los sombreros espolvoreamos con cacao y cocemos 10 min. a 80ºc luego unimos las dos partes y cocemos 1 hora a 80ºc.

Tronco:
Fundimos el chocolate y lo ponemos sobre un papel sulfurizado arrugado formamos un tronco y lo metemos en hielo. Reservamos hasta su uso.

Tarta de queso:
Calentamos la mantequilla para que temple y añadimos el azúcar para conseguir una masa. A esto le añadimos los huevos y batimos bien. Añadimos el mascarpone y cuando sea una masa homogénea la ponemos en moldes y cocemos 15 min. a 170ºc.

Crujiente:
Mezclamos todos los ingredientes y en una bandeja de horno con papel sulfurizado cocemos 10 min. a 180ºc.

Seta confitada:
Blanqueamos la seta y la enfriamos luego la ponemos en el jarabe y la confitamos 10 min.

Pera conferencia al regaliz:
Envasar la pera en gajos con regaliz y cocer en el roner 70ºc 15 min.

PRESENTACIÓN

En un plato disponemos la tarta de queso a la que añadiremos la pera los higos frutos rojos, castañas asadas y por ultimo el caviar de miel.

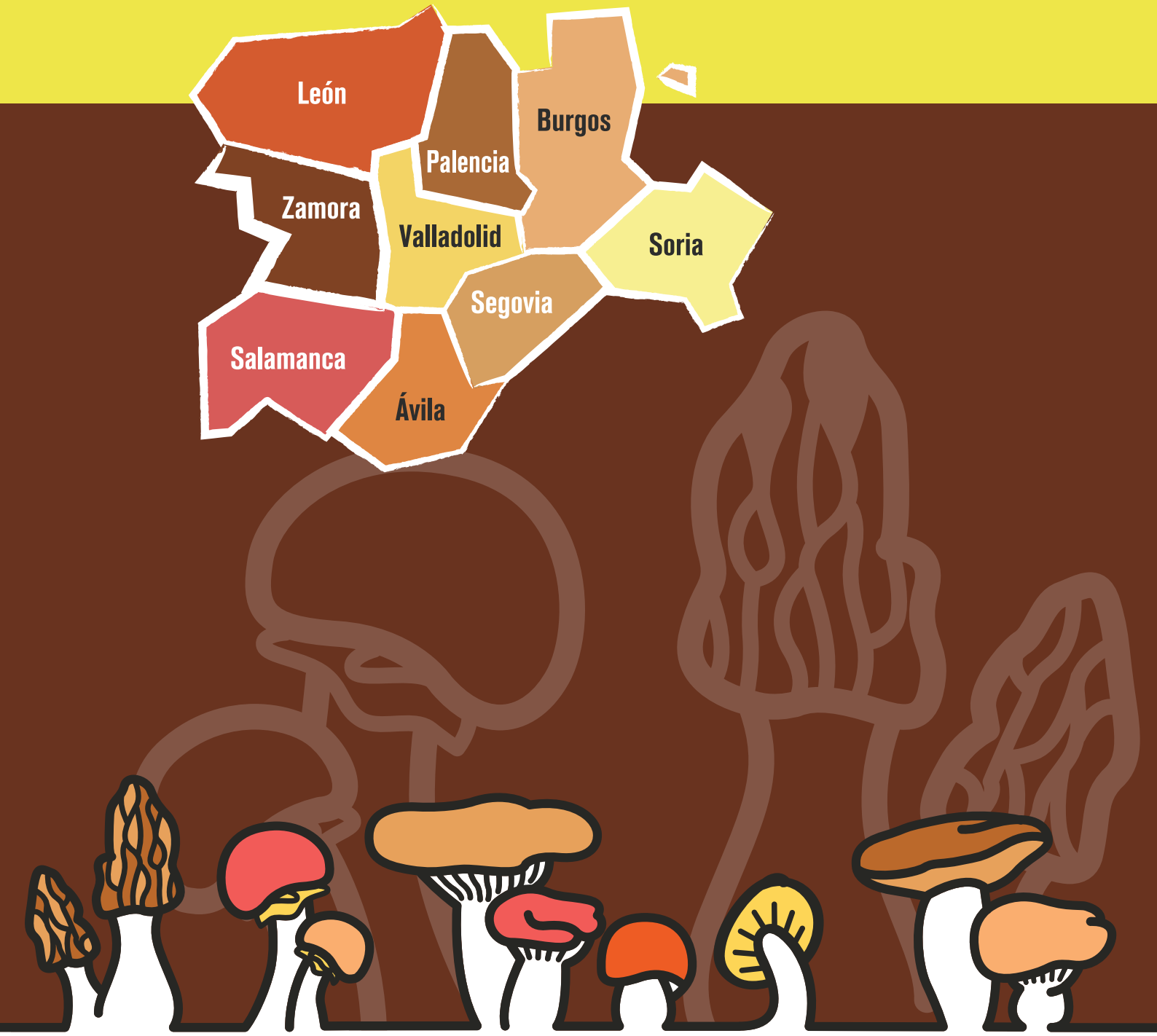
Justo al lado colocaremos dos hongos de merengue y unas uvas caramelizadas y al lado de este el tronco relleno de setas y pondremos el crujiente debajo de este y por encima de la tarta.

Postre

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

CASTILLA Y LEÓN

es vida



Euro-Toques

Junta de Castilla y León