



# Especial Setas

Índice

|  |    |
|--|----|
| Alcachofas con setas .....                                       | 3  |
| Arroz a la ampurdanesa .....                                     | 4  |
| Arroz mallorquín.....  | 5  |
| Atún en fricandó.....  | 6  |
| Calamares rellenos de setas .....                                | 7  |
| Canelones de setas .....   | 8  |
| Cazuela de arroz con cordero.....                                | 9  |
| Champiñones rellenos de verduras.....                            | 10 |
| Civet de jabalí.....   | 11 |
| Conserva de setas en vinagre.....                                | 12 |
| Crema de alcachofas perfumada con setas.....                     | 13 |
| Crema de setas.....  | 14 |
| Crema de setas en hojaldre.....                                  | 15 |
| Ensalada con frutas y champiñones.....                           | 16 |
| Ensalada con setas y castañas.....                               | 17 |
| Ensalada variada con huevo, queso, alcachofas y champiñones..... | 18 |
| Escabeche de solomillo con bogavante.....                        | 19 |
| Espaguetis con vegetales y setas.....                            | 20 |
| Fideos de arroz con verduritas.....                              | 21 |
| Fricandó de langostinos con setas.....                           | 22 |
| Guiso de conejo de pastor.....                                   | 23 |
| Hojaldritos rellenos de setas .....                              | 24 |
| Huevos a la bordalesa .....                                      | 25 |
| Huevos rellenos de setas.....                                    | 26 |
| Lasaña a las cinco verduras .....                                | 27 |
| Lasaña con champiñones .....                                     | 28 |
| Lasaña de espinacas y setas .....                                | 29 |
| Lirios con setas .....   | 30 |
| Macarrones a la crema con bacalao y setas.....                   | 31 |
| Milhojas de alcachofas con setas y gambas.....                   | 32 |
| Milhojas de bacalao ahumado, escalibada y setas salteadas.....   | 33 |
| Pastel de pollo.....   | 34 |
| Pastel de verduras.....  | 35 |
| Paté de vegetariano .....  | 36 |
| Picantones con setas y bechamel.....                             | 37 |
| Pollo asado con cintas salteadas y setas .....                   | 38 |
| Raviolis de mariscos con coulis de setas y roquefort .....       | 39 |
| Redondo de conejo relleno .....                                  | 40 |
| Revoltillo de setas.....   | 41 |
| Salteado de carne con verduras y setas chinas.....               | 42 |
| Salteado de setas.....   | 43 |
| Sartén vegetariana .....   | 44 |
| Sopa de setas.....   | 45 |
| Tournedos de mero .....  | 46 |
| Trucha rellena de verduras.....                                  | 47 |

## Alcachofas con setas



### Ingredientes

- 800 gr. de corazones de alcachofas congeladas
- 1 lata de setas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla grande
- 1 diente de ajo
- 4 cucharaditas de mostaza
- 1 vaso de vino blanco
- 1 pastilla de **Avecrem Pollo**

### Elaboración

Freír la cebolla y el ajo en aceite e incorporar las alcachofas.

Cuando suelten el agua, agregar las setas y, por último, el vino blanco con una cucharadita de mostaza.

Dejar cocer hasta que reduzca el líquido y sazonar con **Avecrem Pollo** en los últimos minutos.



## Arroz a la ampurdanesa



### Ingredientes

- 1/2 kg. de arroz
- 1/2 kg. de conejo
- 1 kg. y 1/2 de pollo
- 1/2 kg. de butifarra catalana
- 1/4 kg. de setas (rovellones o níscalos)
- 1/4 litro de aceite de oliva y 1/4 kg. de tomates maduros
- 2 cebollas medianas y 4 dientes de ajo
- 50 gr. de almendras, Aceite y azafrán
- 1 pastilla de **Avecrem Pollo -30% de sal**

### Elaboración

Limpiar y cortar el conejo y el pollo en trozos pequeños. Limpiar las setas bajo un chorro de agua, cuidando de eliminar bien los restos de tierra, secarlas con un papel de cocina y trocearlas. Poner al fuego una paella, con el aceite. Echar los trozos de pollo y conejo y removerlos hasta que estén bien dorados. Añadir el ajo bien picado y los tomates, pelados y bien triturados.

Dejar cocer, a fuego lento durante unos 15 min., removiendo de vez en cuando con una cuchara de palo. Sazonar con una pastilla **Avecrem Pollo** desmenuzada. Poner la butifarra en el horno a 150º, durante unos 10 min., sacarla y cortarla en rodajas de unos 3 cm. Añadirla a la paella. Echar el arroz, remover bien y dejarlo sofreír durante unos 2-3 min.

En un mortero, echar las almendras, el perejil y el azafrán, machacarlo todo bien, hasta conseguir una buena picada y echarla a la paella. Remover todo bien y echar las setas. Añadir doble cantidad de agua que de arroz. Dejar hervir a fuego fuerte durante 10 minutos y a continuación meter la paella en el horno hasta que el arroz quede bien seco y suelto (uno 10 minutos aprox.)



## Arroz mallorquín



### Ingredientes

300 gr. de arroz  
4 pichones, 1 conejo  
1/4 kg. de sobrasada  
1/2 butifarrón  
250 gr. de guisantes  
2 alcachofas y 200 gr. de setas  
1 cebolla grande, 3 dientes de ajo  
3 tomates, 1 manojo de perejil, 1 guindilla  
50 ml. de aceite de oliva, Azafrán y pimienta  
una pizca de sazónador **Avecrem Finas Hierbas**

### Elaboración

Limpiar bien los pichones y cortarlos en cuartos. Cortar el conejo en trozos, lavarlo bien y secarlo. Cortar el butifarrón en rodajitas finas. Limpiar las alcachofas, cortarles los tallos, desechar las hojas duras exteriores, cortarlas en 4 trozos y dejar en agua con limón para que no se ennegrezcan.

Pelar la cebolla, los ajos y los tomates y picarlos fino y por separado. Lavar bien las setas, secarlas y cortarlas por la mitad, si no son muy grandes. Poner en una cazuela de barro al fuego con el aceite. Rehogar la cebolla y cuando esté tierna, añadir los ajos y los tomates y remover todo hasta que forme una salsa.

Añadir los pichones, el conejo, las rodajas de butifarrón y una pizca de sazónador **Avecrem Finas Hierbas** y la sobrasada. Dar unas vueltas y añadir el arroz y las verduras. Cubrir con abundante agua y dejar cocer a fuego lento durante unos 20 minutos. En un mortero, majar las hebras de azafrán, el perejil y un trocito de guindilla (al gusto), mezclarlo todo con un poco de caldo y regar por encima del arroz, unos minutos antes de servir.



## Atún en fricandó



### Ingredientes

700 gr. de atún en tacos  
1 cebolla, 1 diente de ajo, 3 cucharadas de aceite de oliva  
1 pastilla de **Avecrem Pescado -30% de sal**  
1 cucharada de azúcar, 1 de harina  
100 gr. de beicon en lonchas finas  
1 taza de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**  
1 bolsita de setas secas  
200 gr. de cebollitas  
1 ramillete de hierbas (laurel, tomillo y perejil)  
40 gr. de mantequilla  
1 vasito de vino blanco  
2 zanahorias y pimienta

### Elaboración

Dejar en remojo las setas secas en un vaso de agua. Sazonar el atún con **Avecrem Pescado**. Calentar el aceite en una cacerola, dorar las lonchas de beicon y retirarlas. En la misma grasa, freír el atún por los dos lados y retirarlo.

Introducir de nuevo el beicon en la cacerola y rehogarlo con la cebolla y las zanahorias picadas finas. Cuando empiecen a tomar color, espolvorear con la harina y dejar dorar durante unos instantes.

Rociar con el vino blanco y el **Caldo de Pescado Gallina Blanca** cocer un par de minutos más e incorporar el atún. Añadir el ajo picado y el ramillete, tapar y cocer 20 minutos. Agregar las setas y el agua del remojo colada y cocer unos minutos más. Retirar el ramillete y pasar la salsa por un chino.



## Calamares rellenos de setas



### Ingredientes

1 kg. de calamares medianos  
200 gr. de carne de cerdo picada  
500 gr. de setas variadas (rebozuelos anaranjados, negrillas, setas de cardo...)  
100 gr. de piñones  
2 dientes de ajo  
50 gr. almendras tostadas  
1 vaso de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**  
1 trozo de pan inglés  
1 vasito de vino tinto  
1 taza de harina  
1/2 vaso de aceite de oliva

### Para el sofrito

4 tomates de maduros  
1 cebolla  
1 zanahoria  
1 trozo de apio  
1 puerro  
1 hoja de laurel  
1 cucharadita de azúcar  
3 cucharadas de aceite  
Sal y pimienta

### Elaboración

Picar la mitad de las setas, los tentáculos y las aletas de los calamares. Sofreírlo con la carne, el pan y 50 g de piñones. Salpimentar y rellenar los calamares. Cerrar con palillos.

Picar las verduras y el laurel, y sofreír en aceite. Pelar los tomates, despepitar y trocear. Agregarlos al sofrito con el azúcar, salpimentar y cocer 10 minutos a fuego lento.

Enharinar los calamares y dorarlos en una sartén con aceite de oliva. Colocarlos sobre el sofrito, añadir el vino y el **Caldo de Pescado Gallina Blanca**.



## Canelones de setas



### Ingredientes

1/2 kg. de setas  
12 placas de **canelones El Pavo**  
2 pechugas de pollo  
1 vaso de vino oloroso  
2 cebollas  
1 sobre de **salsa bechamel Avecrem**  
1/2 litro de leche  
1 pellizco de **Avecrem Pollo**  
Pimienta  
1 dl. de aceite

### Elaboración

Cocer las placas de **canelones El Pavo**. Enfriar y reservar, sobre papel de cocina. En aceite caliente, rehogar el pollo. Incorporar la cebolla cortada en juliana, el **Avecrem Pollo** y la pimienta. Añadir el vino y dejar cocer durante unos minutos. Agregar la mitad de las setas y cocer a fuego lento durante 15 minutos. Triturar todo y reservar.

Preparar la **salsa bechamel Avecrem** siguiendo las instrucciones del sobre. Agregar el resto de las setas previamente salteadas. Pasar por el batidor e incorporar dos cucharadas de la salsa a la masa de carne.

Rellenar los canelones con la farsa y cubrir con la salsa restante. Hornear durante 10 minutos a 150°C. Servir calientes.



### Cazuela de arroz con cordero



#### Ingredientes

75 gr. de champiñones  
200 gr. de arroz  
350 gr. de cordero asado a trocitos  
25 gr. de mantequilla  
25 gr. de almendras fileteadas  
25 gr. de pasas  
1 cebolla  
1 bote de sofrito  
1 pastilla de **Avecrem Carne - 30% de sal**  
Aceite

#### Elaboración

Poner en una sartén un poco de aceite y la mantequilla, y dorar las almendras. Retirar y reservarlas

En la misma grasa, saltear la cebolla picada y los champiñones laminados. A los 10 minutos, añadir la carne, freír y agregar el sofrito y las pasas.

En una cazuela de barro, rehogar el arroz en un poco de aceite, añadir la pastilla de **Avecrem Carne** disuelta en 3 vasos de agua caliente y dejar cocer a fuego lento durante 10 min.

Pasar el contenido de la sartén a la cazuela, mezclar y espolvorear con las almendras y la canela y cocer 10 minutos.



## Champiñones rellenos de verduras



### Ingredientes

Champiñones grandes

Calabacín

Pimiento rojo

Cebolla

Queso rallado emmental

aceite

**sazonador Avecrem Ajo y Perejil**

Sal

### Elaboración

Separar los troncos de los champiñones, trocear muy pequeños los troncos, calabacín, pimiento y cebolla.

Rehogar en aceite las verduritas y sazonar con el **Avecrem Ajo y Perejil** y una pizca de sal. Rellenar los champiñones y poner el queso rallado en cada uno de ellos.

Introducirlos en el horno unos 10-15 minutos, más o menos y listos para comer



## Civet de jabalí



### Ingredientes

800 gr. de jabalí cortado en dados  
50 gr. de panceta  
1 cucharada de harina  
2 copas de vino tinto  
1 copita de brandy  
12 cebollas pequeñas  
200 gr. de setas de temporada  
1 cucharada de orégano  
1 pastilla de **Avecrem Carne - 30% de sal**  
3 cucharadas de aceite de oliva

### Para el adobo

1 cebolla mediana  
1 diente de ajo  
1 zanahoria  
1 copa de vino blanco  
1 cucharada de pimienta en grano  
Un pellizco de **sazonador Avecrem Finas Hierbas**  
Aceite de oliva  
4 dl. de **Caldo de Carne Gallina Blanca**

### Elaboración

Introducir el jabalí en una fuente, cubrirlo con la copa de vino blanco, un chorro de aceite, la cebolla y la zanahoria cortadas en juliana, el diente de ajo picado, la pimienta en grano y el **Avecrem Finas Hierbas**. Mezclar y dejar macerar unas 4 horas removiéndolo de vez en cuando.

Ecurrir la carne y las verduras de la marinada. Sofreír la carne en una cazuela con el aceite y la panceta en tiritas, añadir la cebolla y la zanahoria picadas de la marinada y sazonar con la pastilla de **Avecrem Carne**. Tras 5 minutos, espolvorear con la harina, remover y rociar con el vino. Dejar evaporar, agregar el brandy y flamear.

Cubrir con el **Caldo de Carne Gallina Blanca** e introducir la cazuela tapada en el horno, a temperatura media, 1 hora por lo menos, que la carne esté tierna. A media cocción, saltear las setas limpias y las cebollas peladas con aceite hasta que se doren y agregarlas a la cazuela.



## Conserva de setas en vinagre



### Ingredientes

500 gr. de setas variadas (níscalos, rebozuelos, champiñones, etc.)  
1 l. de vinagre de romero y tomillo  
1 hoja de laurel  
3 clavos de especie  
2 dientes de ajo  
1 trocito de guindilla  
3 cucharadas de aceite de oliva  
1 pastilla de **Avecrem Pollo**  
Pimienta

### Elaboración

Limpiar las setas para eliminar cualquier resto de tierra que puedan tener. Dejar enteras las pequeñas y trocear las más grandes. Pelar los ajos, partíroslos por la mitad y freírlos en una cazuela con el aceite. Agregar las setas y saltearlas durante 2 ó 3 minutos

Sazonar las setas con **Avecrem Pollo**, añadir a la cazuela la hoja de laurel, los clavos y una pizca de pimienta y cubrir con parte del vinagre. Llevar a ebullición, bajar el fuego y dejar cocer lentamente durante 15 minutos, incorporando la guindilla en el último momento. Apartar del fuego y dejar enfriar

Cuando las setas estén frías, escurrirlas y extenderlas sobre un paño de cocina. Taparlas con otro paño y dejarlas reposar unas 2 horas. A continuación, repartirlas en botes de conserva esterilizados, cubrirlas con el vinagre restante (el que ha quedado sin hervir), cerrar los botes y guardar en lugar fresco y seco.



### Crema de alcachofas perfumada con setas



#### Ingredientes

10 alcachofas  
1/2 kg. de setas  
30 gr. de mantequilla  
1 sobre de **salsa bechamel Avecrem**  
250 cc. de leche  
200 cc. de nata líquida  
1 l. de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**  
Perejil, tomillo, cebollino  
1 pizca de **Avecrem Pollo**

#### Elaboración

Fundir la mantequilla y rehogar las setas limpias y a trozos, durante 10 minutos. Incorporar las alcachofas cortadas a trocitos. Mezclar con cuidado y sazonar con un poco de pimienta. Rehogar unos minutos.

Incorporar la **salsa bechamel Avecrem**. Añadir el **Caldo de Pollo Gallina Blanca**, remover y dejar cocer 20 minutos. Retirar del fuego.

Triturar y añadir las hierbas aromáticas. Rectificar de sazón con una pizca de **Avecrem Pollo**. Verter la nata reservando unas cucharadas para la decoración.



## Crema de setas



### Ingredientes

1/2 kg. de setas  
1 lata de puré de castañas  
1 litro de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**  
1/2 l. de leche  
2 cebollas  
60 gr. de mantequilla  
250 cc. de nata líquida  
50 cc. de Jerez seco  
Pimienta

### Elaboración

Sofreír la cebolla picada en una cacerola con mantequilla. Agregar las setas picadas y rehogarlas. Pellizcar pimienta y regar con el Jerez.

Una vez evaporado el alcohol, añadir el puré de castañas junto con el **Caldo de Pollo Gallina Blanca**. Cocer durante 20 minutos a fuego suave removiendo de vez en cuando.

Triturarlo todo y añadir la nata líquida, mezclando bien. Rectificar el de sazón con una pizca de **Avecrem Pollo**.



### Crema de setas en hojaldre



#### Ingredientes

- ½ dl. de nata
- 1 dl. de oporto
- 1 plancha de hojaldre
- 1 sobre de **salsa de setas Avecrem**
- 1/2 litro de **Caldo suave de Gallina y Verduras Gallina Blanca**

#### Elaboración

En un bol preparar la **salsa de setas Avecrem** según las instrucciones del sobre. A continuación mezclarlo con el **Caldo suave de Gallina y Verduras Gallina Blanca**, la nata y el oporto

Distribuir en soperas individuales y cubrir cada sopera con un círculo de hojaldre que pegaremos con agua y pintaremos con huevo batido.

Hornear a 225 º C. durante 15 minutos. en horno precalentado. Servir caliente.



## Ensalada con frutas y champiñones



### Ingredientes

250 gr. de champiñones  
2 manzanas  
50 gr. de nueces  
2 patatas  
1 rama de apio  
1 escarola

### Para el aliño:

8 cucharadas de aceite de oliva  
3 cucharadas de vinagre de vino  
1 cucharadita de mostaza  
Una pizca de **Avecrem Verduras -30% de sal**  
Pimienta

### Elaboración

Para la vinagreta: mezclar el **Avecrem Verduras** y pimienta, la mostaza y el vinagre y emulsionar con el aceite. Lavar los champiñones y, si son grandes, partírlos en 2 ó 4 trozos.

Cubrir los champiñones con la vinagreta y dejarlos macerar mientras se va preparando la ensalada. A continuación, lavar la rama de apio y cortarla en rodajitas.

Hervir las dos patatas con su piel durante unos 15 minutos. Una vez cocidas, dejarlas enfriar y, a continuación, pelarlas y cortarlas en dados pequeños.

Cortar la escarola y las manzanas en trocitos. Mezclar todos los ingredientes en una ensaladera, aliñar con la vinagreta y adornar la ensalada con las nueces.



## Ensalada con setas y castañas



### Ingredientes

300 gr. de setas variadas (níscalos, rebozuelos, negrillas...)  
12 castañas  
1 escarola rizada  
1 manojo de berros  
2 cucharadas de anís

### Para la vinagreta:

2 cucharadas de vinagre de Jerez  
4 cucharadas de aceite de oliva  
Una pizca de **Avecrem Verduras -30% de sal**  
Pimienta

### Elaboración

Lavar las setas, secarlas y trocear las más grandes. Saltearlas 3 minutos con un poco de aceite. Preparar la vinagreta en un bol, sazonarla con una pizca de **Avecrem Verduras** y añadir las setas.

Hacer un pequeño corte en la cáscara de las castañas y hervirlas en agua con sal y el anís durante 8 minutos. Pelarlas y reservar.

Limpiar y lavar la escarola, y cortarla en trozos pequeños. Lavar también los berros, secarlos y mezclarlos con la escarola en un bol.

Mezclar la ensalada con las setas y las castañas partidas por la mitad, y aliñar con la vinagreta preparada. Servir en platos individuales.



## Ensalada variada con huevo, queso, alcachofas y champiñones



### Ingredientes

4 alcachofas  
1 hinojo  
150 gr. de champiñones  
1 manojito de rábanos  
2 huevos  
150 gr. de queso manchego semicurado  
2 cucharadas de aceite oliva virgen  
1 limón y una pizca de sazónador **Avecrem Finas Hierbas**  
Para acompañar: 1 tacita mayonesa

### Elaboración

Cocer los huevos durante unos 10 minutos en agua con sal. Refrescarlos en seguida con agua fría. Pelarlos y dejarlos enfriar. Limpiar las alcachofas, retirarles las hojas exteriores y el tallo, dejando únicamente los corazones. Lavarlas y cocerlas durante 20 minutos en agua con sal y un chorro de de zumo de limón.

Retirarlas, dejarlas enfriar y cortarlas en cuartos. Limpiar los rábanos, lavarlos bien y partarlos en rodajas muy finas, sin pelarlos. Reserva uno para decorar al final. Limpiar el hinojo, lavarlo bien y cortarlo también en tiras finas. Limpiar los champiñones, retirando la parte terrosa del tallo, lavarlos y cortarlos en láminas.

Calentar el aceite en una sartén e incorporarlos. Sazonar y saltearlos durante 5 minutos, removiendo a menudo con una cuchara de madera. Escurrirlos y dejarlos templar. Mezclar todas las hortalizas preparadas en una ensaladera. Cortar el queso en dados y añadirlo. Partir los huevos en rodajas y colocarlos por encima.

Disponer 2 cucharadas de mayonesa en el centro de la ensalada y espolvorear con sazónador **Avecrem Finas Hierbas**.



### Escabeche de solomillo con bogavante



#### Ingredientes

2 solomillos de cerdo  
1 pastilla de **Avecrem Carne - 30% de sal**  
2 zanahorias  
1/2 kg. de setas de temporada o champiñones  
400 gr. de cebollitas platillo  
2 bogavantes pequeños (entre 800 g y 1kg)  
2 vasitos de aceite de oliva  
1 vasito de vinagre  
1 vasito de vino blanco  
1 hoja de laurel  
1 ramita de tomillo  
1 cabeza de ajos  
Sal y pimienta negra en grano

#### Elaboración

Disponer en una cazuela el solomillo sazonado con **Avecrem Carne**, junto con las verduras limpias y torneadas, añadir los ingredientes del escabeche y colocar está al fuego y, cuando empiece a hervir, bajar el fuego al mínimo. Dejar cocer lentamente durante 1 hora y 30 minutos.

Llevar a ebullición abundante agua con sal, hervir los bogavantes 10 minutos. Retirarles la cáscara del cuerpo y de las pinzas, desechando la cabeza, y cortar los cuerpos por la mitad. Agregar la carne de los bogavantes a la cazuela con el escabeche 2 minutos antes de terminar la cocción

A la hora de servir, cortar los solomillos en rodajas finas y servirlos con unas verduritas, medio bogavante y la carne de las pinzas. Salsear con un poco del escabeche.



## Espaguetis con vegetales y setas



### Ingredientes

500 gr. de **espaguetis con huevo El Pavo**  
1 puerro cortado a rodajas  
2 pimientos rojos  
1 pimiento verde cortado a tiras  
2 alcachofas peladas y cortadas a gajos  
200 gr. de setas de temporada cortadas a trozos  
6 tomates rallados  
1 zanahoria picada  
1 cebolla picada  
Aceite de oliva  
Tomillo  
Sal y azúcar

### Elaboración

Hervir los **espaguetis El Pavo** tal como se indica en el envase. Escurrir y rociarlos con un poco de aceite de oliva. Mientras, en una cazuela con 3 cucharadas de aceite de oliva, saltear la cebolla junto con la zanahoria y los pimientos. Dejar cocer unos 5 minutos y añadir el puerro y las alcachofas.

Cuando empiecen a dorarse, añadir el tomate, sazonar con el avecrem y una pizca de azúcar y condimentar con un poco de tomillo. Sofreír todo junto unos minutos hasta que el tomate esté cocido. Añadir los espaguetis a la cazuela. Calentar todo junto y servir.



### Fideos de arroz con verduritas



#### Ingredientes

250 gr. de fideos de arroz  
2 zanahorias  
2 cebolletas  
1 puerro  
4 espárragos trigueros  
150 gr. de setas de cardo  
200 gr. de hojas de espinacas pequeñas  
1 cucharada de semillas de sésamo  
2 cucharadas de salsa de soja  
1 trozo de guindilla  
2 ó 3 cucharadas de aceite de oliva  
2 pastillas de **Avecrem Verduras -30% de sal**

#### Elaboración

Pelar las zanahorias y las cebolletas y cortarlas en bastones. Retirar la parte verde del puerro y la parte dura de los espárragos, y cortarlos en rodajas. Limpiar las setas y cortarlas en tiras.

Colocar los fideos en un colador dentro de una cazuela, agregar agua hirviendo sazonada con 2 pastillas de **Avecrem Verduras**, la necesaria para que queden bien cubiertos, y dejarlos en remojo 20 minutos.

Colocar un wok al fuego con el aceite. Saltear primero las cebolletas con los espárragos y la guindilla 3 minutos, añadir la zanahoria y el puerro y saltearlos 2 minutos más. Incorporar las setas y, pasados 2 minutos, agregar los fideos escurridos. Regar con la salsa de soja, mezclar bien y servir con las hojas de espinacas limpias y espolvoreadas con el sésamo.



### Fricandó de langostinos con setas



#### Ingredientes

600 gr. de langostinos  
200 gr. de setas de temporada  
2 cebollas  
2 zanahorias  
2 tomates maduros  
1 tronco de apio  
1 hoja de laurel  
1 ramita de tomillo  
1 taza de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**  
1 copa vino blanco  
4 cucharadas de harina  
7 cucharadas de aceite de oliva y sal

#### Para la picada:

Perejil  
2 dientes de ajo  
5 ó 6 almendras tostadas

#### Elaboración

Pelar los langostinos y salarlos ligeramente. Pasarlos por harina, golpearlos suavemente con los dedos para que suelten la que sobre y freírlos en una sartén con tres cucharadas de aceite de oliva. Una vez estén dorados, retirarlos y reservarlos.

Pelar y picar las cebollas, el apio y las zanahorias. En una cazuela, calentar dos cucharadas de aceite de oliva e incorporar las hortalizas. Cuando la cebolla esté transparente, añadir los tomates maduros troceados, la ramita de tomillo y la hoja de laurel. Dejar cocer a fuego muy lento aproximadamente 30 minutos.

Cuando tome aspecto de mermelada, agregar el vino y dejar reducir. Verter el **Caldo de Pescado Gallina Blanca** y cocer 10 minutos. Preparar la picada con el perejil y las almendras y los ajos pelados. Añadirla a la cazuela, cocer 5 minutos y retirar.



## Guiso de conejo de pastor



### Ingredientes

1 conejo  
1 cucharada de manteca de cerdo o aceite de oliva  
350 gr. de setas de temporada  
1 cucharada de piñones  
1 cucharada de almendras  
8 orejones  
6 cebollitas pequeñas, 2 dientes de ajo  
Un ramillete de hierbas (tomillo, laurel, perejil y canela)  
1 copa de brandy, 1 cucharada de harina, sal y pimienta  
4 tacitas de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**

### Elaboración

Trocear el conejo, lavarlo y salpimentarlo. Calentar la manteca, o el aceite, en una cazuela de barro y freír los trozos de conejo, dándoles la vuelta, hasta que empiecen a dorarse.

Pelar las cebollitas y añadirlas a la cazuela. Limpiar las setas, lavarlas si es necesario y trocear las más grandes. Incorporarlas también a la cazuela junto con el ramillete de hierbas

Quando el agua de las setas se haya evaporado, verter el brandy y dejar que reduzca. Añadir la cucharada de harina y cocer 3 minutos removiendo constantemente. Verter el **Caldo de Pollo Gallina Blanca** y cocer a fuego muy lento durante 30 minutos.

Mientras, machacar en un mortero los ajos pelados, los piñones y las almendras, añadiendo un poquito de caldo. Transcurridos los 30 minutos de cocción del conejo, incorporar a la cazuela los orejones y la picada preparada. Cocer 10 minutos más, rectificar de sazón y servir.



## Hojaldritos rellenos de setas



### Ingredientes

1/2 kg. de setas variadas  
1 dl. de vino de Oporto  
1/4 l. de nata líquida  
100 gr. de mantequilla  
1/2 l. de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**  
1/2 kg. de hojaldre  
2 puerros  
1 huevo  
Pimienta  
Sazonador **Avecrem Ajo y Perejil**

### Elaboración

Limpiar las setas; trocearlas y saltearlas en la mitad de la mantequilla junto a un puerro muy picado. Agregar la mitad del Oporto y dejar reducir. Añadir la mitad de la nata y el **Avecrem Ajo y Perejil**

Preparar una salsa rehogando el otro puerro picado en el resto de la mantequilla. Añadir el vino restante. Reducir. Incorporar la nata reservada y el **caldo de pollo Gallina Blanca**. Salpimentar y cocer durante unos minutos. Pasar por la batidora y reservar.

Extender el hojaldre y cortarlo en cuadrados. Poner las setas preparadas sobre cada uno y cerrarlos como si fueran un paquete. Pintar la superficie con huevo y hornear. Cuando tenga un aspecto dorado y crujiente, sacar y servir acompañado de la salsa caliente.



## Huevos a la bordalesa



### Ingredientes

1/2 kg. de hojaldre  
6 huevos  
6 cucharadas de nata  
1/2 kg. de setas  
1 cucharada de mantequilla  
1 pastilla de **Avecrem Pollo**  
Pimienta  
1 sobre de puré de patatas  
1/2 l. de leche

### Elaboración

Extender el hojaldre y cortar 4 redondeles. Colocar sobre una placa de horno.

Hacer el puré de patata con la leche y el agua, indicados en el paquete y ponerlo en una manga pastelera con boquilla rizada. Hacer una barandilla sobre los discos de hojaldre; pinchar el centro y pintar con huevo batido. Hornear hasta que estén dorados.

Mientras lavar las setas y picarlas. En una sartén, derretir la mantequilla y rehogarlas. Incorporar los huevos batidos con la nata. Sazonar con **Avecrem Pollo** y remover hasta que cuajen. Rellenar los pasteles y servir caliente.



## Huevos rellenos de setas



### Ingredientes

8 huevos  
300 gr. de setas  
1 cebolla  
1 pellizco de **Avecrem Pollo**  
5 cucharadas de mayonesa  
Estragón picado

### Elaboración

Cocer los huevos durante 12 minutos. Mientras, preparar un sofrito con la cebolla picada y las setas también picadas. Sazonar con **Avecrem Pollo**, estragón y pimienta y, dejar enfriar.

Pelar los huevos cocidos, cortar el extremo superior y reservar. Cortar ligeramente la base para que se mantengan en pie. Con cuidado, sacar la yema sin romper la clara y, en un bol, mezclarlas con el sofrito y la mayonesa.

Rellenar los huevos con esta mezcla y tapar con los extremos cortados. Servir decorados con ensalada picada.



## Lasaña a las cinco verduras



1 paquete de placas **lasaña fácil El Pavo**  
1 zanahoria grande, 1 pimiento verde, 2 puerros, 1 calabacín, 1 berenjena  
200 gr. de champiñones  
150 gr. de queso rallado  
150 ml. de nata líquida  
200 ml. de salsa de tomate  
3 cucharadas de ketchup  
100 gr. de mantequilla, aceite de oliva, nuez moscada, sal y pimienta

### Elaboración

Hidratar las placas de **lasaña fácil El Pavo**, según las instrucciones del envase.

Lavar y cortar en rodajas las berenjenas, escurrirlas, salarlas y dejar reposar. Mientras tanto, preparar la salsa de tomate, mezclando la nata, el ketchup, la nuez moscada y la pimienta. Reservar.

Limpiar y cortar todas las hortalizas restantes en pequeñas láminas. En una sartén con un poco de aceite y mantequilla, incorporar todas las hortalizas, y dorar a fuego lento. Pasados unos 20 minutos, incorporar la salsa de tomate que teníamos reservada. En una sartén, freír las láminas de berenjenas que teníamos reservadas.

En una fuente apta para horno, untar con mantequilla e incorporar una placa de **lasaña fácil El Pavo**, y hacer capas con la masa obtenida al saltear las verduras, y otra de berenjenas y volver a poner otra placa y así sucesivamente hasta terminar. Encima de la última placa, poner una buena capa de masa de verduras. Tapar con papel especial para horno e incorporar al horno precalentado a 180º durante unos 30 minutos.

Una vez terminado, espolvorear con queso rallado y dejar sin tapar, 5 minutos más en el horno, para que se gratine.



## Lasaña con champiñones



### Ingredientes

1 paquete de **lasaña fácil El Pavo**  
350 gr. de champiñones  
250 gr. de jamón serrano  
200 gr. de espinacas  
250 gr. de queso ricotta y cheddar  
100 gr. de queso curado  
1/2 litro de salsa de tomate  
2 dientes de ajo  
1 cebolla  
1 cucharadita de albahaca  
50 gr. de queso parmesano rallado  
Aceite de oliva sal, perejil

### Elaboración

Cocer o hidratar las placas de **lasaña fácil El Pavo**, o **lasaña tradicional El Pavo**, según las instrucciones del envase. Limpiar y picar las espinacas. Cocerlas y escurrirlas. Mezclarlas con los quesos ricotta y cheddar. En una cazuela, dorar la cebolla y los ajos unos minutos. Añadir el jamón cortado a tacos y rehogar.

Añadir los champiñones laminados y cocer durante unos 5-7 minutos a fuego alto. Agregar la salsa de tomate y la albahaca. En una fuente apta para horno, colocar 2 láminas de lasaña y cubrirlas con el relleno de espinacas y queso. Colocar encima 2 láminas más de lasaña y cubrirlas con champiñones. Volver a extender 2 láminas más de lasaña y repetir la operación hasta terminar.

En la última capa, tapar con el relleno de champiñones. Espolvorear con queso rallado Gratinar en el horno precalentado a 200 ° C durante unos 15 minutos.



## Lasaña de espinacas y setas



### Ingredientes

1 paquete de placas **lasaña fácil El Pavo**  
1 kg. de espinacas frescas o congeladas  
40 gr. de setas variadas (champiñones, setas cultivadas etc.)  
2 cebollas  
2 dientes de ajo  
1 huevo  
1 limón  
50 gr. de mantequilla  
100 gr. de parmesano rallado  
aceite, perejil, sal

### Elaboración

Hidratar las placas de **lasaña fácil El Pavo**, según las instrucciones del envase. Si las espinacas son frescas, lavarlas en abundante agua, retirando los tallos; si son congeladas, descongelar en la nevera. Cocer en ambos casos cubiertas de agua templada y un poco de sal durante 10 minutos. Escurrir. Rehogar las cebollas picadas en una sartén con mantequilla. Añadir las espinacas picadas y saltear 5 minutos. Reservar.

Limpiar las setas quitándoles el tallo arenoso. En otra sartén rehogar las setas fileteadas con los ajos prensados y la mantequilla. Saltear 5 minutos y añadir zumo de limón y perejil picado. Pasados 2 minutos retirar del fuego y dejar enfriar. Rellenar un molde de horno engrasado con capas de espinacas y setas y cubrir con la placa, apretar bien los bordes bien con un tenedor o un cuchillo y pintar de huevo batido.

Espolvorear con queso parmesano y hornear a 180-200 ° C hasta que la lasaña esté dorada y crujiente. Servir.



### Lirios con setas



#### Ingredientes

250 gr. de **lirios tradición El Pavo**  
1/4 kg. de setas  
1/2 litro de leche desnatada  
1 pastilla de **Avecrem Verduras -30% de sal**  
1 cucharada de margarina  
1 diente de ajo  
Sal y pimienta

#### Elaboración

Hervir los **lirios tradición El Pavo**, según las instrucciones del envase. Mientras tanto, calentar la leche con las setas y la pastilla de **Avecrem Verduras**. Añadir la harina en la margarina y rehogar hasta que tome un poco de color. Dejar cocer durante unos 10 minutos.

Cortar las setas en láminas y rehogar en un poco de margarina y el diente de ajo. Dejar cocer hasta que haya absorbido todo el agua que desprenden. Mezclar la pasta y las setas. Dar unas cuantas vueltas y servir.



## Macarrones a la crema con bacalao y setas



### Ingredientes

500 gr. de **macarrones tradición El Pavo**  
400 cl. de crema de leche  
300 gr. de setas variadas, limpias y troceadas  
300 gr. de bacalao desalado  
1 diente de ajo picado  
1 cucharadita de **sazonador Avecrem Ajo y Perejil**  
Aceite de oliva

### Elaboración

Hervir los **macarrones El Pavo** tal como se indica en el envase. Escurrir y rociar con un poco de aceite.

Mientras, colocar una sartén al fuego con 3 ó 4 cucharadas de aceite y el ajo. Cuando éste empiece a dorarse, añadir las setas y saltearlas unos minutos.

Incorporar el bacalao, cortado a trozos pequeños. Saltearlo todo junto y espolvorear con el **sazonador Avecrem Ajo y Perejil**.

Añadir la crema de leche, y dejar reducir unos minutos. Añadir la mezcla anterior a los macarrones. Remover bien y rectificar de sazón, sí fuese necesario.



## Milhojas de alcachofas con setas y gambas



### Ingredientes

8 alcachofas  
1 limón  
200 gr. de setas de temporada  
16 colas de gambas  
200 gr. de tirabeques  
1 diente de ajo  
3 cucharadas de aceite de oliva  
½ pastilla de **Avecrem Verduras -30% de sal**  
Sazonador **Avecrem Ajo y Perejil**

### Elaboración

Retirar las hojas exteriores, el tallo y la punta de las alcachofas. Retirar también el heno. Cortarlas a discos y cocerlas en agua hirviendo con el zumo de limón y media pastilla de **Avecrem Verduras -30% de sal** desmenuzada.

Cocer los tirabeques en un cazo aparte, sazonados con Avecrem Verduras procurando que queden al dente. Refrescarlos con agua fría. Saltear las setas y las gambas con el sazónador de **Avecrem Ajo y Perejil**.

Al montar el plato, disponer primero las alcachofas, después las setas y otra capa de alcachofas. Terminar con las gambas y con los tirabeques.



### Milhojas de bacalao ahumado, escalibada y setas salteadas



#### Ingredientes

800 gr. de bacalao ahumado laminado  
2 pimientos rojos  
2 berenjenas  
500 gr. de setas variadas de temporada  
Una pizca de sazónador **Avecrem Ajo y Perejil**  
1 diente de ajo  
Unas ramitas de eneldo  
Aceite de oliva  
Sal y pimienta

#### Elaboración

Lavar los pimientos y las berenjenas, untarlos con aceite y asarlos en el horno hasta que estén blandos. Sacar del horno y dejarlos enfriar envueltos en papel de cocina. A continuación, limpiarlos de piel y semillas y cortarlos en pequeños dados. Aliñar con aceite, sal, un poco de eneldo cortado y el ajo muy picado. Reservar.

Con la ayuda de un cortapastas cortar las láminas de bacalao en redondeles de unos 6 o 7 cm., y formar el milhojas intercalando las láminas de bacalao con la escalibada reservada.

Acompañar el milhojas con las setas previamente lavadas y salteadas en una sartén con un poco de aceite, sazónador **Avecrem Ajo y Perejil**, pimienta y un poco más de eneldo picado.



## Pastel de pollo



### Ingredientes

500 gr. de filetes de pechuga  
300 gr. de champiñones laminados  
100 gr. de queso rallado  
25 gr. de mantequilla  
1 diente de ajo  
1 pimiento  
1 cebolla  
1 manzana  
1/4 l. de salsa de tomate  
1/4 l. de vino blanco  
1 pellizco de sazónador **Avecrem Pollo**  
1 pellizco de sazónador **Avecrem Finas Hierbas**  
1 paquete de puré de patatas  
Aceite

### Elaboración

En una cazuela con un poco de aceite, sofreír el ajo, la cebolla y el pimiento todo picado. Cuando empiece a tomar color, añadir los champiñones y la manzana rallada. Incorporar el pollo a tiras, sazonar con **Avecrem Pollo** y cocer unos minutos. Agregar el **Avecrem Finas Hierbas**, el vino y la salsa de tomate y dejar cocer a fuego lento.

Preparar el puré de patatas y añadirle la mitad del queso. Extenderlo en una fuente de horno por el fondo y borde. Colocar encima el sofrito, espolvorear con el resto de queso y gratinar.



## Pastel de verduras



### Ingredientes

½ kg. de judías verdes  
½ kg. de puerro  
½ kg. de champiñones laminados  
¼ litro de nata líquida  
4 huevos  
200 gr. de jamón de York  
aceite  
1 cucharada de sazónador **Avecrem Ajo y Perejil**  
hojas de una col

### Elaboración

Escaldar las hojas de col durante 4-5 minutos y forrar un molde con ellas. Hervir ligeramente las judías verdes y estofar los puerros a rodajitas junto con el jamón.

Rehogar en una sartén los champiñones. Colocar en el molde una capa de judías, otra de puerros y otra de champiñones. Batir los huevos con la nata y el **Avecrem Ajo y Perejil** y cubrir las verduras.

Tapar con las hojas de col y cocer en el horno al baño de María. Servir frío.



## Paté de vegetariano



### Ingredientes

- 1 cebolla mediana
- 1/2 kg. de champiñones
- 150 gr. de pan rallado
- Zumo de un limón
- 1 cucharada de levadura fresca
- Nuez moscada
- Pimienta
- 50 g. de mantequilla
- 1 cucharadita de sazónador **Avecrem Ajo y Perejil**

### Elaboración

Picar la cebolla y los champiñones muy finos. Derretir la mantequilla en una cazuela y saltear la cebolla hasta dorarla. Añadir los champiñones y cocinar durante unos minutos.

Empapar el pan rallado con agua caliente y añadir los champiñones con el zumo de limón y una cucharada de sazónador **Avecrem Ajo y Perejil**. Cocinar a fuego lento, hasta que se reduzca todo el líquido.

Apartar del fuego y añadir el resto de ingredientes. Colocar en un recipiente para servir, tapar con plástico de cocina y refrigerar. Decorar con rodajas de champiñones crudos.



## Picantones con setas y bechamel



### Ingredientes

2 picantones  
2 zanahorias, 1 nabo, 2 puerros, 1 tallo de apio, 1 chirivía  
1 ramillete de hierbas aromáticas (laurel, tomillo, perejil)  
2 pastillas de **Avecrem Pollo**

### Para la salsa

150 gr. de setas  
50 gr. de mantequilla, 50 gr. de harina  
2 dl (1 vaso) de nata líquida  
1 yema de huevo  
Un chorrito de zumo de limón, sal y pimienta

### Elaboración

Limpiar los picantones y chamuscarlos para quemar las posibles plumas. Introducirlos en una olla con agua hirviendo sazonada con 2 pastillas de **Avecrem Pollo**, añadir todas las verduras limpias y el ramillete de hierbas y cocer durante 1 hora y media. Después, retirar los picantones y colar el caldo.

Limpiar las setas, colocarlas en un cazo y cubrir hasta la mitad de su volumen con agua y el zumo de limón. Cocerlas 3 minutos, contando a partir de la ebullición, y escurrirlas, reservando el agua. Preparar la salsa: derretir la mantequilla en una cacerola, añadir la harina y freírla unos instantes, removiendo constantemente. Verter 1 cucharón del caldo preparado y 1/2 vaso del agua de las setas reservada y llevar a ebullición, sin dejar de remover. Salpimentar.

Añadir las setas troceadas, la yema de huevo y la nata líquida y mezclar. Distribuir un poco de salsa en el fondo de un plato, disponer encima los picantones, servir enseguida con el resto de salsa aparte.



### Pollo asado con cintas salteadas y setas



#### Ingredientes

200 gr. de cintas  
250 gr. de setas de temporada  
1 pollo al horno  
1 cucharadita de sazónador **Avecrem Ajo y Perejil**  
Aceite de oliva  
Sal y pimienta

#### Elaboración

Hervir las cintas tal como se indica en el envase. Escurrir y rociarlas con un poco de aceite. Saltear las setas unos minutos.

Añadir las cintas, salpimentar y volver a saltear todo junto. Espolvorear con sazónador **Avecrem Ajo y Perejil**.

Servir el pollo asado acompañado de las cintas con setas.



## Raviolis de mariscos con coulis de setas y roquefort



### Ingredientes

12 placas de **canelones El Pavo**

#### Para el relleno:

100 gr. de gambas  
400 gr. de rape  
250 gr. de mejillones  
50 gr. de mantequilla  
2 cucharadas de harina  
1 taza de leche  
1 copita de vino blanco  
2 cucharadas de aceite de oliva  
Sal y pimienta blanca

#### Para el coulis de setas:

50 gr. de setas secas variadas  
2 escalonias o cebollitas  
1 zanahoria  
1/2 cucharada de harina  
1 taza de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**  
Aceite de oliva  
1 sobre de **salsa roquefort Avecrem**.

### Elaboración

Dejar las setas en remojo unos minutos. Hervir la pasta de canelones **El Pavo**, siguiendo las indicaciones del envase, refrescarla con agua fría y extenderla sobre un papel de cocina. Disponer el rape en una fuente con un poco de agua y el vino. Cocerlo 15 minutos en el horno precalentado a 180° C. Abrir los mejillones al vapor y freír las gambas. En la misma sartén, preparar una bechamel espesa con el caldo de cocer el rape. Añadir todo el pescado cortado en trozos pequeños, rectificar de sazón y cocer hasta que espese.

Pelar y picar la zanahoria y las escalonias, y sofreírlas en aceite. Agregar las setas y, a continuación, la harina. Mezclar bien e incorporar el **Caldo de Pollo Gallina Blanca**. Dejar cocer a fuego lento 20 minutos, triturar y pasar por un colador. Montar el plato con una base de salsa de setas, una placa de pasta, el pescado y otra placa. En una cazuela preparar la **salsa roquefort Avecrem**, tal como indica el sobre y verterla sobre el ravioli de mariscos.



## Redondo de conejo relleno



### Ingredientes

1 conejo de 1 kg. y 1/2 deshuesado  
200 gr. de champiñones  
100 gr. de pistachos pelados  
1 tacita leche, 40 gr. de miga de pan, 1 huevo  
100 gr. de jamón york  
30 gr. de queso Parmesano rallado  
2 vasos de vino blanco  
1 vaso de **Caldo de Carne Gallina Blanca**  
5 cucharadas de aceite de oliva  
2 ramitas de romero, Pimienta

### Elaboración

Extender el conejo sobre la superficie de trabajo y retirar la carne de las patas para formar un rectángulo. Limpiar los champiñones con un paño humedecido y cortarlos en láminas. Saltearlas en una sartén con 2 cucharadas de aceite. Dejar la miga de pan en remojo con la leche. Picar el jamón de york junto con la carne de las patas del conejo y trasladarlo a un bol. Agregar la miga de pan escurrida, el Parmesano rallado, el huevo y una pizca de sal y pimienta. Mezclarlo bien hasta obtener un compuesto homogéneo.

Colocar la preparación anterior sobre el conejo abierto y distribuir en el centro los champiñones y los pistachos. Enrollar la carne, atarla con hilo de cocina y colocarla en una fuente refractaria con las ramitas de romero. Regarla con el aceite restante, el vino y el **Caldo de Carne Gallina Blanca** y salpimentar. Tapar el recipiente y cocer en el horno, precalentado a 180 °C, durante 1 hora, aproximadamente.

Una vez cocido, dejar reposar el redondo un par de horas para que quede más compacto. Eliminar el hilo de cocina, cortar el rollo en rodajas y servirlo regado con su salsa de cocción



### Revoltillo de setas



#### Ingredientes

800 gr. de setas  
4 huevos  
1 cucharada de sazónador **Avecrem Ajo y Perejil**  
2 cucharadas de aceite  
Pan frito

#### Elaboración

Calentar en una sartén el aceite. Cuando esté caliente, incorporar las setas limpias y troceadas. Dejar cocer a fuego lento hasta que estén doradas.

Condimentar con el **Avecrem Ajo y Perejil** desmenuzado.

Añadir los huevos batidos y cuando estén cuajados, retirar del fuego y servir con trocitos de pan frito.



## Salteado de carne con verduras y setas chinas



### Ingredientes

- 1 solomillo de cerdo
- 1 pastilla de **Avecrem Carne - 30% de sal**
- 1/2 col china o normal
- 2 zanahorias
- 3 cebolletas
- 12 espárragos trigueros
- 100 gr. de soja germinada
- 150 gr. de setas shitake (o champiñones)
- 1 cucharadita de jengibre rallado
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1/2 limón
- 6 cucharadas de aceite de oliva

### Elaboración

Cortar la carne en dados regulares, sazonarla con **Avecrem Carne** y colocarla en un recipiente hondo. Aliñarla con el zumo de limón y la piel rallada, el jengibre, la salsa de soja y una cucharada de aceite. Mezclar bien y dejar marinar.

Eliminar la parte más dura del tallo de los espárragos y trocear. Limpiar las cebolletas y cortarlas al bias. Lavar las setas y cortarlas en láminas. Pelar las zanahorias y cortarlas en juliana fina junto con la col limpia. Escurrir la carne y reservar la marinada. Calentar 2 cucharadas de aceite en una cazuela honda o un wok y saltear la carne durante 3 minutos. Retirar y reservar.

Añadir el aceite restante, incorporar las cebolletas, los espárragos y las zanahorias y saltearlos 3 minutos. Agregar las setas, la col y los brotes de soja y, pasados otros 3 minutos, añadir la carne y el jugo de la marinada. Remover, calentar todo junto un par de minutos, rectificar de sal y servir.



### Salteado de setas



#### Ingredientes

200 gr. de setas de cardo  
200 gr. de champiñones  
8 lonchas de beicon  
2 dientes de ajo  
Lechugas variadas  
2 cucharadas de vinagre  
5 cucharadas de aceite de oliva  
½ pastilla de **Avecrem Verduras -30% de sal**  
Pimienta

#### Elaboración

Limpiar los champiñones y las setas de cardo y partir las más grandes por la mitad. Cortar las lonchas de beicon en tiras de 2 cm. Pelar los ajos y picarlos. Freír el beicon en una sartén con el aceite muy caliente durante 4 minutos, incorporar los ajos picados y freírlos, removiendo constantemente.

Añadir los champiñones y saltearlos durante 2 minutos. Incorporar seguidamente las setas de cardo y saltearlas junto con los champiñones 1 minuto más.

Limpiar las lechugas, lavarlas, trocearlas con las manos y colocarlas en 4 platos individuales. Sazonar las setas con **Avecrem Verduras** y rociarlas con el vinagre. Remover y distribuir la preparación sobre las lechugas. Servir inmediatamente.



## Sartén vegetariana



### Ingredientes

1 calabacín, 2 patatas, 2 nabos, 2 zanahorias  
150 gr. de judías verdes planas  
150 gr. de judías verdes francesas  
50 gr. de setas secas  
1 ramita de perejil  
1 ramita de perifollo  
1 pizca de azúcar  
Unas gotas de vinagre balsámico  
4-5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra  
½ pastilla de **Avecrem Verduras -30% de sal**

### Elaboración

Limpiar las judías verdes, lavarlas y cortarlas en trozos. Limpiar los nabos, pelar las patatas y raspar las zanahorias. Lavar todas las verduras, junto con los calabacines sin pelar. Cortar la zanahoria en rodajas y el resto en dados. Dejar mientras tanto las setas secas en remojo con agua fría.

Poner todas las verduras, excepto el calabacín, en una cacerola. Cubrirlas de agua, y cocerlas durante 15-20 minutos. Deben quedar al dente. Luego escurrirlas y reservar el caldo de cocción para otra preparación. Escurrir también las setas.

Poner al fuego una sartén -mejor si es un wok- con el aceite y, cuando esté bien caliente, incorporar todas las verduras y las setas. Sazonar con una pastilla **Avecrem Verduras** desmenuzada, añadir el azúcar y regar con el vinagre. Saltear durante 3-4 minutos. sin dejar de remover. Servir el plato espolvoreado con perejil y decorado con el perifollo.



## Sopa de setas



### Ingredientes

- 400 gr. de setas picadas
- 1 sobre de **salsa de setas Avecrem**
- Un chorrito de jerez seco
- 1 litro y 1/2 de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
- 1 cucharada de maicena

### Elaboración

En la olla, saltear las setas, limpias y troceadas. Añadir el jerez y dejar evaporar.

Diluir el sobre de **salsa de setas Avecrem** y la maizena en el caldo frío y añadir al salteado. Mantener la cocción durante unos 15 minutos. y servir.



## Tournedos de mero



### Ingredientes

- 4 trozos gruesos de mero de unos 150 gr. cada uno
- 8 láminas de beicon
- 1 calabacín pequeño
- 1 puerro
- 4 setas de cardo
- 4 tomates
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Pimienta
- 1 pastilla de **Avecrem Pescado -30% de sal**

### Elaboración

Para eliminar la piel, colocar el pescado con ésta hacia abajo, sujetarla con la punta de los dedos y deslizar un cuchillo entre la carne y la piel.

Dar forma redondeada a los medallones, sazonarlos con **Avecrem Pescado** y envolverlos con 2 láminas de beicon cada uno y sujetarlas con hilo de cocina para que no se desprendan.

Asar el pescado y asar también las verduras bien dispuestas sobre la plancha, salpimentarlas ligeramente y rociarlas con un hilo de aceite. Girarlas a medida que estén doradas por debajo. Retirar con cuidado el hilo que envuelve los tournedós y servirlos acompañados de las verduras. Rociar con un poco de aceite de oliva, y decorar con unos tallos de cebollino.



## Trucha rellena de verduras



### Ingredientes

4 truchas asalmonadas  
2 zanahorias  
1 escalonia  
100 gr. de judías verdes planas  
100 gr. de champiñones  
1 bote de nata para cocinar  
50 ml (1 copita) Oporto  
40 gr. mantequilla  
Una pizca pimienta blanca  
1 pastilla de **Avecrem Verduras -30% de sal**

### Elaboración

Cortar en tiritas las zanahorias, las judías verdes y los champiñones. Rehogar las zanahorias y las judías en la mitad de la mantequilla durante 10 minutos. Añadir los champiñones y la pastilla **Avecrem Verduras** desmenuzada. Cocer durante 10 minutos más y agregar la mitad de la nata.

Limpiar las truchas, abrirlas por la mitad a lo largo y retirar la espina. Sazonarlas con sal y pimienta y rellenarlas con las verduras. Atar con hilo de cocina.

Untar la bandeja de horno con el resto de la mantequilla y repartir la escalonia picada. Poner encima las truchas, verter el resto de la nata mezclada con el Oporto y cocerlas a horno fuerte durante 20 minutos, regándolas de vez en cuando con su jugo.

