

VI Jornadas Gastronómicas

Setas y Hongos

libro de recetas



CÓRDOBA 2016
Capital Europea de la Cultura
CORDOBA.COM/16



HOSTECOR



PRESENTACIÓN

La Asociación de Empresarios de Hostelería de Córdoba, a través de su Comisión Gastronómica y Vicepresidencia de Restaurantes, continua con las actividades promocionales de la gastronomía cordobesa que desde hace tiempo viene realizando. Este año 2009 son cinco Jornadas las que llevamos a cabo, de la Cazuela y Guisos, de productos ibéricos del Valle de los Pedroches, de la cerveza, de la Caza y la que hoy presentamos relativa a las Setas y Hongos.

Las VI Jornadas Gastronómicas de setas y hongos suponen la consolidación definitiva de las mismas y establecen un record de participación de establecimientos, concretamente 31 establecimientos de Córdoba y provincia.

Con este recetario pretendemos dar a conocer a quienes no son profesionales de la cocina las recetas con setas y hongos que se ofrecen en estas jornadas y que podrán degustar en los distintos establecimientos de Córdoba y provincia, por otro lado se ha realizado con la finalidad de que conozcan, un poco más, si cabe, nuestra riqueza gastronómica y puedan si lo desean aplicarse entre fogones.

Antonio Palacios Granero
Presidente de Hostecor

ÍNDICE DE ESTABLECIMIENTOS

Bodegas Mezquita.....	6
Casa Palacio Restaurante Bandolero	8
Cervecería Los Chopos	10
Tapagonia Restobar	12
Gran Bar.....	14
Hotel y Restaurante Monasterio de San Francisco	17
Parador La Arruzafa	20
Restaurante Casa Matías.....	23
Restaurante Alcazaba de las Torres	23
Restaurante Baños de Popea, Hotel Villa de Trassierra	25
Restaurante Bodegas Campos	28
Restaurante Cuevas Romanas	31
Restaurante El Buey	34
Restaurante El Choto	36
Restaurante El Churrasco	38

Restaurante El Crisol	40
Restaurante El Rancho Grande	42
Restaurante La Montanera	44
Restaurante Pizarro	45
Restaurante Puerta Sevilla	47
Restaurante Taberna Casa Pepe de la Judería	49
Restaurante Taberna Casa Rubio	51
Sociedad de Plateros M ^a Auxiliadora	53
Taberna La Galga	56
Taberna La Montillana	58
Taberna Los Palcos	61
Taberna Salinas	64
Tresculturas Restaurante	67
Ziryab Taberna Gastronómica	69

Croquetas de Setas

ELABORACIÓN:

Se cuecen las setas y se escurren bien, para batirlas con el caldo de verduras.

Se sofríen en una sartén la cebolla, el ajo, y el laurel, con el aceite de oliva virgen extra y la mantequilla. Cuando estén bien doradas, añadimos la leche y las setas ya batidas.

Condimentamos con: sal, soja y dejar cocer unos minutos para posteriormente añadir la harina hasta espesar y sin dejar de remover hasta su completa cocción. Retirarlo en un recipiente para enfriar unas tres horas.

Se baten los 12 huevos y se enharinan las croquetas en tamaños más o menos iguales y listas para freír y disfrutar.

INGREDIENTES:

- 3 Kg. de setas
- 200 gr. de cebolla
- 20 gr. de ajo
- 1 ralladura de nuez moscada
- 2 cucharadas soperas de mantequilla
- 25 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 10 gr. de sal
- 2 hojas de laurel
- 4 cucharadas de salsa de soja
- 2 l. de leche
- 1 l. de caldo de verduras
- 3 Kg. de harina
- 12 huevos
- 2 Kg. de harina para empanar

Revuelto de Setas y Champiñones

ELABORACIÓN:

Lavar y cortar los champiñones y las setas en rodajas de 1 cm de grosor aprox. Sumergir en abundante agua con sal. Escurrir bien, y a fuego lento sofreír las setas y champiñones, añadir la nata.

Cuando empiece a evaporarse, echar los huevos, dejar cocer unos minutos.

Por último, sazone con sal y perejil. Adornar con el asadillo.

INGREDIENTES:

¼ de setas
¼ de champiñones
150 ml. (1 vaso) de nata
2 huevos
1 cucharadita de perejil
Sal
20 gr. de pimientos asados

Ensalada Templada de Setas Hongos y Cogollos

ELABORACIÓN:

Se lavan bien los cogollos y se parten en 2 partes iguales, cada uno.

Cogemos las seis partes y las emplatamos en forma de flor.

Adornamos por lo alto con: zanahoria, pimientos asados, aceitunas, champiñones y ajos fritos, por último se adereza con vinagreta y listo para servir.

INGREDIENTES:

3 cogollos
6 aceitunas negras
150 gr. de champiñones laminados
20 gr. de pimientos asados
10 gr. de zanahoria rallada
4 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
3 gr. de sal
4 cucharaditas (café) de vinagre

Almejas con Setas

ELABORACIÓN:

Se limpian y trocean las setas, se ponen en una cazuela, donde previamente se hará un picadillo con la cebolla, los ajos bien finos, ½ pimiento en juliana corta, y unas hebras de azafrán. Se saltean las setas y se les añade una copa de vino blanco y 1 cayena. Se mueve la cazuela para ligar la salsa y se le añaden las almejas hasta que se abran. Servir y comer.

INGREDIENTES:

½ Kg. de almejas
1 Kg. de setas
1 cebolla
2 dientes ajo
Perejil
1 pimiento verde
Unas hebras de azafrán
Guindilla cayena
1 vaso de vino blanco
Sal

Hongos Salteados con Salmón y Langostinos

ELABORACIÓN:

Poner en una sartén el ajo picado. Añadir los hongos laminados, dejar 2 minutos. Añadir el bacon en trocitos y dejar otros 2 minutos. Añadir las gambas, perejil, revolver un poco. Retirar y servir.

INGREDIENTES:

400 gr. de hongos
16 gambas
2 lonchas bacon ahumado
1 diente ajo
Aceite oliva
Sal
Perejil

Arroz con Senderillas y Vieiras

ELABORACIÓN:

En una paellera se hace el sofrito con la cebolla, ajos, tomates, se pasa por el pasapuré, se añade las setas en trozos, se agrega el arroz. Rehogar todo, incorporar el caldo de vino y el vino blanco, se ponen encima las vieiras, sal, laurel, perejil y hebras de azafrán.

INGREDIENTES:

½ Kg. de arroz redondo
300 gr. setas
4 vieiras
1 cebolla
2 dientes ajo
2 tomates maduros
Sal
Aceite
1 l caldo de pescado
Vino blanco
1 hoja laurel
Perejil
Unas hebras azafrán



Solomillo de Ternera con Guarnición de Surtido de Setas

ELABORACIÓN:

Marcamos el solomillo en una sartén, y lo introducimos en el horno a 180 grados durante diez minutos.

Mientras salteamos los hongos en una sartén con unos ajitos troceados y un chorreón de vino de Montilla-Moriles.

INGREDIENTES:

Surtido de setas de temporada
Solomillo de ternera
Sal
Aceite de oliva
Ajo
Pimienta
Vino

Revuelto de Hongos de Temporada

ELABORACIÓN:

Calentamos los hongos y les echamos ajo y perejil, sal al gusto ponemos unos espárragos, a poder ser trigueros y unos trocitos de jamón una vez caliente les echaremos dos o tres huevos batidos y dejaremos al gusto.

INGREDIENTES:

Hongos
Ajo
Perejil
Sal
Espárragos trigueros
Jamón
3 Huevos
Aceite



Lasaña de Setas de Cardo y Jamón

ELABORACIÓN:

La pasta para la lasaña la podremos encontrar en cualquier supermercado. Haremos una base primera con setas de cardo, otra con jamón cocido, y sobre esta le haremos una bechamel que echaremos sobre la lasaña. Meteremos al horno a 210 grados durante 20 minutos.

INGREDIENTES:

Setas de cardo
Jamón cocido
Nata
Pasta

Croquetón de Boletus con Parmentier de Cabrales

ELABORACIÓN:

Elaboraremos una bechamel utilizando un fondo de cebolla en el que rehogaremos los boletus, como segundo componente del plato se hará un puré de patatas con Cabrales emulsionado en Thermomix con aceite de oliva.

INGREDIENTES:

Boletus Edulis
Cebolla fresca
Aceite de oliva
Miga de pan blanco
Patata
Queso cabrales
Especias

Sinfonía de Setas del Bosque con Sopa Dulce de Tomate

ELABORACIÓN:

Confeccionaremos una duxelle (cortadas finamente y salteados) con las setas. Aparte se elaborara una sopa dulce de tomate que servirá como fondo de plato, elaboramos con la duxelle de setas y yema de huevo un revuelto al baño maría.

INGREDIENTES:

Robellons
Seta Orellana
Tricoloma Portentosus
Amanitas Cesarea
Boletus
Shitake
Tomate de pera
Sal
Azúcar
Aceite

Seta de Cardo Plancha con Salsa Chimichurri

ELABORACIÓN:

Se limpian las setas y se hacen plancha m, una vez hechas se napanán con la salsa tradicional argentina chimichurri.

INGREDIENTES:

Setas de cardo
Aji rojo
Cebolla tierna
Ajíverde
Ajo fresco
Hierbas
Vinagre



Piquillos de Setas y Gambas

ELABORACIÓN:

Hacer la bechamel, a continuación trocear las gambas y las setas, salpimentar, retirar del fuego y cuando se enfríen rellenar los pimientos, pasarlos por harina, huevo y freír.

Para la Salsa: Trocear los pimientos y la cebolla y rehogar, calentar la nata durante 10 min, triturarlo todo y pasarlo por el chino. Para finalizar salpimentar.

Añadir la salsa a los pimientos y listo para emplatar.

INGREDIENTES:

12 pimientos del piquillo
200 gr. de setas rehogadas
½ l. de bechamel
200 gr. de gambas
2 huevos
Aceite
Harina
Pimienta
Sal

Para la salsa:

12 pimientos del piquillo y su jugo
1 cebolla
200 ml. de nata



Lomo de Bacalo con Setas

ELABORACIÓN:

Disponer los lomos de bacalao en una bandeja, regados con un poco de aceite e introducirlos en el horno a 180° durante 10 min.

Rehogar las setas junto a los ajos troceados en un poco de aceite, seguidamente le añadiremos el vino y lo dejaremos hasta que se evapore.

A continuación le añadiremos el vaso de caldo, lo dejaremos hervir durante 10 min., añadiremos la nata y salpimentamos.

Por último sacaremos los lomos del horno y los regaremos con la salsa.

INGREDIENTES:

4 lomos de bacalao de 200 gr.
aprox.

500 gr. de setas

1 vaso de caldo de carne

1 vaso de vino joven

Aceite

Ajo

Pimienta

Nata

Sal



Pechuga de Ave Rellena de Setas y Jamón

ELABORACIÓN:

Sobre un trozo de papel de aluminio disponer la pechuga abierta, salpimentar, añadir una loncha de jamón, una cucharada de setas y otra de nueces. Enrollar las pechugas en papel de aluminio e introducirlas en el horno durante 20 min. a 170°C. Pochar la cebolla, añadir los piñones junto con el vino dulce y rehogar 10 min.

A continuación añadimos el caldo, esperamos 10 min. y lo espesaremos con maicena.

Por último sacaremos las pechugas del horno, las trocaremos y las regaremos con la salsa.

De guarnición se le añadirán unas patatas fritas.

INGREDIENTES:

- 4 pechugas de pollo
- 4 lonchas de jamón
- 200 gr. de setas
- 50 gr. de nueces
- 100 gr. de piñones
- 1 cebolla
- 1 vaso de vino dulce P.X.
- 1 l. de caldo de carne
- 2 patatas
- Aceite
- Pimienta
- Maicena
- Sal

HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO



Revuelto de Hongos Boletus Edulis y Espárragos con Gula y Lecho de Tinta

ELABORACIÓN:

Troceamos los hongos y los espárragos, los lavamos y los reservamos. Limpiamos y cortamos la cebolla muy pequeña, la rehogamos con la mitad de aceite a fuego lento; cuando la cebolla esté tierna, agregamos los hongos y los espárragos. Dejamos rehogar unos 15 minutos a fuego lento; pasado este tiempo los apartamos del fuego y escurriremos el aceite que sobre y reservamos al momento de servir. Seguidamente ponemos el resto del aceite con el ajo fileteado en una cazuela, cuando esté cogiendo color echamos al gula por otro lado y ponemos el sofrito en una sartén y los mezclamos con los huevos. Lo servimos con el lecho de tinta y la gula encima.

INGREDIENTES:

(4 personas)
100 gr. de aceite de oliva
200 gr. de boletus edulis
100 gr. de espárragos
200 gr. de gula
1 cebolla grande
1 diente de ajo
4 cucharadas de salsa de tinta
8 huevos
Sal



HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO

Calamares Rellenos de Hongos y Ajetes al Foie

ELABORACIÓN:

Limpiamos los calamares y le damos la vuelta, cortamos finamente la cebolla y con el aceite la ponemos en una sartén y lo tapamos para que se vaya rehogando a fuego lento. Limpiamos y cortamos finamente los hongos y los ajetes, los incorporamos a la cebolla. Cuando estén a la mitad de cocción echamos las patas de los calamares y el foie; salteamos a fuego lento fuerte y cuando el sofrito presente un aspecto uniforme lo retiramos del fuego. Rellenamos los calamares, los cerramos con un palillo, los freímos y cuando casi estén agregamos un chorrito de vinagre de Módena y otro de brandy. Lo podemos acompañar con un arroz blanco.

INGREDIENTES:

(4 personas)
12 calamares no muy grandes
500 gr. de hongos variados
200 gr. de ajetes tiernos
100 gr. de foie
100 gr. de cebolla
100 gr. de aceite de oliva
1 copa de brandy
Un poco de vinagre de Módena
Sal

HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO



Cesta de Hojaldre con Ensalada de Setas, Langostinos y Jamón Ibérico

ELABORACIÓN:

Ponemos el aceite en una sartén y echamos la chalota cortada muy fina para que se vaya dorando. Cuando haya cogido color, añadimos las setas y el coñac y flambeamos. Una vez evaporado el alcohol, añadimos la pulpa del pimiento choricero y el jugo de trufa. Removiendo de vez en cuando, añadir la nata líquida y dejar reducir hasta que espese. Por otro lado, pasar los langostinos por una sartén y reservarlos; los servimos poniendo la cesta de hojaldre en el centro del plato, y en ella la ensalada de setas y decoramos con los langostinos y el jamón cortado a daditos.

INGREDIENTES:

(4 personas)
8 langostinos tigre
4 cestas de hojaldre
400 gr. de setas del bosque
variadas
1 chorrito de coñac
Una cucharada de pulpa de
pimiento choricero
Jugo de trufa
Nata líquida
2 chalotas
100 gr. de aceite de oliva extra
100 gr. de jamón ibérico

Lomo de Ciervo Confitado, Boletus Edulis y Jugo de Oloroso

ELABORACIÓN:

Marinar el lomo de ciervo sumergiéndolo en vino tinto con una cabeza de ajo, tres hojas de laurel y unas ramas de tomillo y romero. Durante 24 horas. Envolver el lomo en papel de aluminio y confitar en la manteca de cerdo. Una vez confitado se corta el lomo de ciervo en taco grueso y lo asamos a la parrilla.

A parte salteamos los hongos con unos ajos y preparamos el jugo con un vino oloroso. Presentamos el taco de ciervo, guarnecido con los Boletus Edulis, salseado.

INGREDIENTES:

(4 personas)

800 gr. de lomo de ciervo

Sal

pimienta

300 gr. de Boletus Edulis

5 dl. aceite de oliva

1 und de cabeza de ajo

3 und de hojas de laurel

Manteca de cerdo para confitar

Vino tinto

3 hojas de laurel

Tomillo

Romero

Vino oloroso

Selección de Setas de Alamo y de Cardo a la Plancha con Ajada Verde

ELABORACIÓN:

Limpia y lava muy bien las diferentes setas.
Seca y hace sobre la plancha.
Al pase se les añade ajada verde y sal Maldón.

INGREDIENTES:

Shiitake
Seta de álamo
Seta de cardo
Champiñón
Rebozuelo
Perritxico
Pié azul
Ajada verde
Sal Mandón

Confitado de Pato con Patatas Asadas y Cantharellus Cibarius y Jugo de Frutos Rojos

ELABORACIÓN:

Hacer la salsa de frutos rojos poniendo a cocer azúcar y agua hasta que tome color rubio. Añadir vinagre y los frutos silvestres y rectificar de sal. La salsa tendrá textura ligera y sabor agridulce.

Meter las patatas a asar envueltas en papel de aluminio y con la piel.

Asar el muslo de pato ya confitado y dorar al horno.

Saltear los rebozuelos con unos ajitos.

Para el montaje: Poner el muslo en el centro del plato y salsear ligeramente.

Acompañar de la patata asada y desprovista de la piel y esparcir los rebozuelos alrededor del pato.

INGREDIENTES:

Muslos de pato confitados

Rebozuelos

Patatas

Frutos rojos

MESÓN RESTAURANTE CASA MATÍAS

RESTAURANTE ALCAZABA DE LAS TORRES



Raviolis de Setas de Cardo Rellena de Carabinero y Foie, con Huevas de Arenque

ELABORACIÓN:

Dorar la seta por la parte oscura, reservar. Picar la cebolla, pochar con unas gotas de Pedro Ximénez, una vez retirado del fuego añadir el carabinero picado y el foie y remover, quedará una especie de masa cuando se enfríe. Poner la seta en el molde e introducir el relleno, cerrar con otra seta. Enfriar. A la hora de servir dar un golpe fuerte de horno y terminar con unas ligeras huevas de arenque.

INGREDIENTES:

Setas de cardo
¼ de cebolla
100 gr. de foie
1 carabinero
1 cucharada pequeña de huevas de arenque
Aceite de oliva
Vino Pedro Ximénez
Sal en escamas

Pastel de Setas y Perdiz con Cremoso de Foie.

ELABORACIÓN:

Cortar las setas, junto con la carne de pollo y perdiz. Hacer un salteado a fuego vivo; poner de sal y pimienta. Batir los huevos con una pizca de nata, añadir la mezcla anterior y dejar reposar. Verter en un molde y hacer al baño maría.

Para el cremoso de foie, ponemos el foie en Thermomix, le damos una pizca de temperatura. Añadimos un poco de mantequilla, nata, Pedro Ximénez, almendra cruda, sal, pimienta negra, aceite de trufa; dejar enfriar y emulsionar.

INGREDIENTES:

Variedad de setas
Carne de pollo
Carne de perdiz
Foie Micuit
Huevo
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva



MESÓN RESTAURANTE CASA MATIAS RESTAURANTE ALCAZABA DE LAS TORRES

Ensalada Tibia de Carpaccio de Boletus con Reducción de Montilla-Moriles, Virutas de Jamón Ibérico y Germinado de Cebolla Roja

ELABORACIÓN:

Cortar muy finamente el boletus en crudo y reservar. Cortar en tiras el jamón. Mezclar el mezclum con el boletus y el jamón, poner de aceite y vinagre. Reducir el vino a fuego suave. Poner en el plato el mezclum, jamón, boletus; hacer un cordón con la reducción de vino y por ultimo terminar con el germinado.

INGREDIENTES:

1 bolsa de mezclum
1 ó 2 boletus
Vino Montilla-Moriles
2 lonchas de jamón ibérico
Germinado de cebolla roja
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva
Vinagre balsámico

RESTAURANTE BAÑOS DE POPEA

HOTEL VILLA DE TRASSIERRA



Bacalao al Perfume de Tomillo con Trompetas de la Muerte y Vinagre de P.X.

ELABORACIÓN:

En abundante aceite virgen perfumado con el ajo, guindilla y tomillo confitar el lomo de bacalao. Reservar escurridos los ajos fritos y guindilla

Retirar el bacalao y reservar.

Montar el aceite con la gelatina soltada por el lomo, añadir unas gotas de vinagre de P.X. y la salsa española muy reducida.

Saltear las judías, angulas de monte y zanahorias con ajo muy picado.

Hacer lo mismo con las trompetas de la muerte por separado.

Colocar el bacalao en el plato y salsear con el "pil pil" de española, acompañar con las verduras y setas y poner por encima puerro cortado muy fino para darle volumen.

INGREDIENTES:

Lomo de bacalao desalado

Judías verdes blanqueadas

Zanahoria cortadas en bastones y blanqueadas

Trompetas de la muerte

Angulas de monte

Salsa española

Ajo

Guindilla

Tomillo limonero

Vinagre de P.X.

Aceite de oliva virgen extra

Tiras de puerro frito crujiente



RESTAURANTE BAÑOS DE POPEA

HOTEL VILLA DE TRASSIERRA

Parrillada de Setas del Bosque, Boletus Edulis, Boletus Pinicola y Chantarellas con Chipirones y Vinagreta Aromática

ELABORACIÓN:

Hacer las setas a la plancha cuidando de que no queden pasadas y aparte los chipirones (que no deben quedar muy hechos).

Batir a fondo la vinagreta.

Disponer las setas en el plato de servicio, colocar los chipirones en el centro y regar con la vinagreta.

Sazonar al servicio con sal Maldón.

INGREDIENTES:

Setas variadas

Níscalos

Pie azul

Trompetas de los muertos

Angula de monte

Boletus edulis

Boletus pinicola

Chantarellas

Pie de mouton

Aceite virgen extra

Sal Maldón

Chipirones 3 unidades por persona

Para la vinagreta:

Aceite virgen extra

Vinagre de P.X.

Cilantro molido

Comino molido

Mostaza

Tomillo

Sal

Pimienta molida

RESTAURANTE BAÑOS DE POPEA

HOTEL VILLA DE TRASSIERRA



Rape Relleno de Gambas y Boletus Sobre Puré de Brócolis y Vizcaína

ELABORACIÓN:

Preparar el relleno pochando las verduras, boletus y añadir las gambas cortadas pequeñas, añadir el harina, flambear con el vermouth y ligar con la nata.

Hacer la salsa holandesa al baño maría y mantener al calor, preparar el puré y mantener al calor.

Colocar un filete de rape, rellenar y cubrir con otro, poner a la plancha por una cara, cubrir con la salsa holandesa y terminar de hacer al horno para gratinar.

Presentar con una guarnición de zanahorias, patatas y calabacines torneados y el rape colocado sobre el puré y la salsa vizcaína.

INGREDIENTES:

Para el relleno:

Puerro cortado brunoise
Zanahoria rallada
Boletus edulis brunoise
Gambas
Harina
Vermouth blanco seco
Nata
Mantequilla
Sal

Para el puré de brócoli:

Brócoli
Mantequilla
Nata
Nuez moscada
Sal

Para la salsa vizcaína:

Cebolla
Zanahoria
Puré de pimiento choricero
Pan
Manzana
Puerro
Vino blanco
Fumet
Rape cortado fino y espalmado.
Para la salsa holandesa:
Mantequilla clarificada
Zumo de limón
Sal
Pimienta blanca
Yema de huevo

Boletus Confitados con Alcachofas

ELABORACIÓN:

Limpiar los boletus retirando el pie y los restos de tierra.

Cortar en dados y confitar a fuego lento con aceite de oliva y sal hasta que estén tiernos. Reservar en el aceite.

Limpiar las alcachofas y cortar en cuartos, cocer en agua salada con medio limón para evitar que se oxiden. Una vez tiernas escurrir.

En una sartén dorar el tocino cortado en cubos pequeños, incorporar las alcachofas y los boletus, saltear brevemente y mojar con un poco de caldo blanco, dejar cocer y poner a punto de sal.

INGREDIENTES:

(4 personas)
12 alcachofas
1 kg. boletus fresco
200 gr. de tocino fresco
Aceite de oliva
Sal fina
Caldo blanco

Níscalos a la Parrilla con Mollejas de Cordero Lechal

ELABORACIÓN:

Limpier las mollejas de cordero retirando la grasa y la telilla exterior que las recubre.

Limpier los níscalos retirando los posibles restos de tierra con ayuda de un pincel.

Picar finamente el perejil y el jamón, tostar los piñones y mezclar todos los ingredientes con un poco de aceite de oliva, reservar.

Marcar las setas en una sartén antiadherente con aceite y sal hasta que queden doradas, por otro lado picar el ajo y freír en aceite de oliva, cuando comience a dorar añadir las mollejas y saltear, incorporar un poco de vino fino y dejar reducir, poner a punto de sal.

En un plato llano colocar los níscalos, encima las mollejas, terminar con el aceite de jamón y piñones.

INGREDIENTES:

(4 personas)

400 gr. de mollejas de cordero

700 gr. níscalos frescos

2 dientes de ajo

Aceite de oliva c.s

Sal

Perejil

Piñones

Jamón

Solomillo Ibérico con Chantarelas y Chalotas al Oporto

ELABORACIÓN:

Limpia los solomillos retirando el exceso de grasa y raciona en escalopines, reserva.

Pela las chalotas y pone a cocer en el vino oporto, cuando estén tiernas saca del vino y continúa reduciendo el líquido hasta obtener textura de jarabe, retira del fuego y vuelve a colocar las chalotas dentro.

Pica finamente la cebolleta, pochala a fuego lento en aceite de oliva, cuando este tierna añade las chantarelas y continúa la cocción.

A la hora de servir marca los escalopines en una sartén por ambas caras hasta que estén dorados, sirve con las chantarelas y las chalotas. Decora con unas escamas de sal y hojas de tomillo.

INGREDIENTES:

(4 personas)

2 solomillos de cerdo ibérico

320 gr. de chantarelas

12 chalotas

1 cebolleta

500 gr. de vino Oporto rojo

Aceite de oliva

Sal

RESTAURANTE CUEVAS ROMANAS



Pastel Tibio de Setas y Salmón Ahumado con Gamba Roja y Vinagre de Módena

ELABORACIÓN:

Rehogamos cortando en juliana el puerro, cebolleta fresca y chalotas, cuando obtengamos un fondo muy pochado añadimos las setas y mareamos durante 4 minutos.

De seguida añadimos el salmón ahumado en tiras. Cuando este tibio la mezcla añadiremos los huevos muy batidos y la nata consiguiendo una textura esponjosa, le echaremos sal y pimienta, lo pondremos en un recipiente forrado con papel antigraso al baño maría. Dependiendo del tamaño y grosor necesitará tiempo de cocción diferentes, es aconsejable que la temperatura del horno no supere los 80° para evitar que hierva el huevo. Enfriaremos terminada la cocción y cortaremos cantidad para una ración, encima terminaremos con dos gambas rojas a la plancha y una gotas de vinagre de módena

INGREDIENTES:

80 gr. de puerro
80 gr. de cebolleta fresca
80 gr. de chalotas
250 gr. de setas
175 gr. de Salmón ahumado
Ajo
Aceite
Sal
6 Huevos 6
200 cl. de nata
1 cuchara de mantequilla

Estofado de Gírgolas y Secreto con Pasas y Piñones

ELABORACIÓN:

Rehogamos la cebolla cortada en juliana, una vez sude la cebolla añadiremos el tomate cortado en dados pequeños al igual que la berenjena, lo dejamos cocer durante 15 minutos a fuego lento, flambeamos al final de la cocción, seguidamente añadiremos las gírgolas y el secreto previamente salteado en ajo (solo marcar la carne) echaremos las pasas y piñones en el estofado. Lo aumentaremos con un poco de caldo blanco, añadiéndole la patatas cortadas, dejaremos cocer durante 20 minutos.

INGREDIENTES:

4 cebolla
Sal
2 dientes de ajos
Caldo blanco
200 gr. de tomate maduro
180 gr. de berenjenas
200 gr. de gírgolas
200 gr. de secreto
4 patata
70 gr. de pasas
70 gr. de piñones
Aceite

RESTAURANTE CUEVAS ROMANAS



Bacalao Confitado Sobre Patata Pocha y Boletus Salteados con Trufa y Queso

ELABORACIÓN:

Cubrimos la patata pelada y cortada a cachelo de agua y con un ajo, dejándola cocer hasta q quede chafada. La sacamos y escurrimos añadiéndole aceite de oliva sal y pimienta, esta servirá de cama para los boletus laminados y salteados en el aceite de cocción del bacalao, que pondremos al lado de los boletus con la piel para arriba. Decoraremos con trufa laminada pochada con chalota. Para terminar pondremos una lamina de queso de cabra sobre el bacalao, gratinándolo.

INGREDIENTES:

4 patatas
Aceite
Sal
Pimienta
Boletus
Cebolla
220 gr. de bacalao
Ajo



RESTAURANTE EL BUEY

Solomillo de Buey con Ensalsa de Setas

ELABORACIÓN:

Marcamos el solomillo en sauté. Aceite de oliva. Flambeamos con brandy. Salteamos las setas. Añadimos el jugo de carne y reducimos al gusto.

INGREDIENTES:

1 solomillo de 300 gr.
Aceite de oliva
Mixto de setas
Jugo de carne
Brandy

Carpaccio de Hongos Confitados con Helado de Hígado de Pato

ELABORACIÓN:

Confitar hongos en aceite de oliva, hasta que pierdan toda el agua. Sal al gusto. Calentar caldo con estabilizante. Thermomix, introducir foie en trocitos. Añadir yemas y sal. Dejar reposar 24 horas antes de sorbetera.

INGREDIENTES:

800 gr. Hongos
Para el helado de hígado:
1 l. de caldo
40 gr. de estabilizante
500 gr. de hígado de pato
10 yemas
sal



Bacalao Salvaje al Aroma de Tomillo, Trompetas de la Muerte, Judías Kenia y Aceite de Sobrasada

ELABORACIÓN:

Lavar las judías y cuadrarlas todas iguales. Mezclamos el aceite junto con la sobrasada. Emulsio-namos. Reducimos vinagre con azúcar hasta conseguir almíbar. Confitamos el lomo de bacalao en aceite de tomillo.

INGREDIENTES:

30 gr. de judías
30 gr. de trompeta de la muerte
15 gr. de sobrasada
40 gr. de aceite de oliva
175 gr. de bacalao Salvaje
50 ml. de vinagre P.X.
2.5 grs. de azúcar
1 gr. de sal maldón
2 ramitas de cebollino



RESTAURANTE EL CHOTO

Arroz con Conejo y Sinfonía de Setas

ELABORACIÓN:

Limpiamos el conejo y lo troceamos, preparamos un sofrito y cocemos el conejo hasta que este tierno. A continuación añadimos el arroz y la variedad de setas. Con 15 minutos de cocción estará terminado. Que repose 2 minutos.

INGREDIENTES:

1 conejo
1 cebolla
1 cabeza de ajos
Hierbas aromáticas
Setas variadas del tiempo
Sal
80 gr. de arroz por persona
Vino de Montilla
Pimienta
Agua

Carpaccio de Boletus

ELABORACIÓN:

Limpiamos de tierra el boletus y cocemos. Cortamos en laminas lo más fino posible. Hay que preparar una vinagreta con foie de pato y aderezar al gusto.

INGREDIENTES:

Boletus
Aceite de oliva virgen extra
Vinagre
Sal
Foie de Pato



Confit de Pato en Salsa se Setas de Cardo

ELABORACIÓN:

Los muslos de pato los vamos a dorar al horno con sal y pimienta. Preparamos la salsa con la cebolla muy picada, las setas cortadas a tiras, vino de Montilla, harina, sal, pimienta y el agua y reducimos. Le añadimos los muslos reservados.

INGREDIENTES:

2 muslos de pato
1 cebolla grande
500 gr. setas de cardo
½ vaso de vino de Montilla
Harina
Sal
Pimienta
Agua



RESTAURANTE EL CHURRASCO

Papillo de Setas Variadas (Hongos Portobello, Boletus Edulis, Shiitake, etc.) con Foie

Limpier todas las setas cuidadosamente. Extender un trozo de papel de aluminio y hacer una cama con las setas salpimentadas. Colocar el foie encima. Cerrar el papal procurando que no se rompa y meter al horno a 190° C durante 10 minutos. Retirar el papel y servir.

INGREDIENTES:

25 gr. de hongos Boletus Edulis
25 gr. de setas de Cardo
25 gr. de champiñones
25 gr. de hongos Portobello
25 gr. de setas Shiitake
25 gr. de Foie de Pato
Sal
Pimienta

Revuelto de Boletus Edulis con Trufa

Trocear la cebolla fresca en media juliana y saltear con un poquito de ajo.

Trocear los boletus en juliana y añadirlos a la cebolla cuando esté confitada y saltear.

Añadir los huevos y ligar a medio cuajar.

Una vez cuajado el huevo, montar en un aro en el centro del plato y rallarle la trufa por encima.

INGREDIENTES:

150 gr. de hongos boletus Edulis
2 huevo
1 cebolla fresca
Sal
Pimienta
10 gr. de trufa

RESTAURANTE EL CHURRASCO



Almejas con Salteado Variado de Setas (Volvaria Volcacea, Armillaria Mellea, etc.) del Bosque

ELABORACIÓN:

Lavar las almejas. Poner en una cazuela de barro el aceite con las almejas y el ajo picado, cuando esté el ajo dorado añadimos las setas, el tomate y el vino blanco. Añadimos una pizca de sal y cuando las almejas estén en su punto servir con un poco de cibule.

INGREDIENTES:

180 gr. de almejas
150 gr. de variado de setas del bosque
(Variedad Pholiota Mutabilis, Volvaria Volcacea, Armillaria Mellea, Boletus Edulis, Cantharellus Cibarius)
1 cucharada tomate frito
1 diente de ajo picado
30 ml. deVino blanco
10 ml. de aceite
Sal
1 ramita de cibule



Puntas de Solomillo de Cerdo con Setas de Cardo y Jamón

ELABORACIÓN:

Se sofríen los ajos, y se le añade el solomillo, setas, jamón serrano, vino blanco, sal y pimienta, se rehoga todo y se deja cocer a fuego lento hasta su punto.

INGREDIENTES:

Solomillo de cerdo
Setas de cardo
Jamón
Ajos
Vino blanco
Pimienta
Sal

Timbal de Setas (Angulas de Monte) con Gambas y Gulas

ELABORACIÓN:

Se añaden a una sartén, aceite, cebolla, ajo, pimienta, sal y las setas, se sofríen.

Se le incorpora gambas, gulas y se rehogan, a continuación, se le echa nata, huevo y se cuaja.

Antes de servir acompañar con patas "paja".

INGREDIENTES:

Satas (Angulas de Monte)
Gambas
Gulas
Aceite
Cebolla
Pimienta
Ajo
Sal
Nata
Huevo

Setas de Cardo a la Serrana

ELABORACIÓN:

Se hace un sofrito de aceite, cebolla y ajo, se le hecha las setas, pimienta, tomate frito, harina, vino, pimiento morrón, tiras de jamón y un poco de caldo de ave.

Se mueve todo hasta que espese.

INGREDIENTES:

Setas de cardo
Aceite
Cebolla
Ajo
Pimienta
Tomate frito
Harina
Vino blanco
Pimiento morrón
Tiras de jamón
Caldo de ave



RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE

Setas de Cardo a la Serrana

ELABORACIÓN:

Se coge una sartén al fuego y se fríe cebolla, ajo y laurel. Se agregan las setas, vino blanco y todos los demás ingredientes y se pone a hervir durante 10 minutos aproximadamente.

INGREDIENTES:

Setas de cardo
Ajo
Cebolla
Laurel
Jamón Ibérico
Jugo de carne
Sal
Pimienta
Colorante
Vino blanco Montilla-Moriles
Aceite de oliva

Mollejas de Pato con Setas Funghi y Alcachofas

ELABORACIÓN:

Saltear las setas con ajo se le agrega vino blanco, sal y pimienta y se pone un poquito de roux para espesar la salsa. A continuación se le agregan las mollejas que vienen ya confitadas junto con las alcachofas.

INGREDIENTES:

Mollejas de pato confitadas
Setas Funghi
Ajos
Perejil
Pedro Ximénez
Roux blanco
Alcachofas baby

RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE



Níscalos y Cucumelos con Foie de Oca

ELABORACIÓN:

Saltear el ajo junto con el perejil, los niscalos y los cucumelos, se agrega una cucharadita de roux junto con el vino blanco y un poco de agua a continuación a la hora de servir se le agregan 150 gr., de foie de oca y se le pone en lo alto.

INGREDIENTES:

Niscalos
Cucumelos
Foie de oca fresco
Ajos
Vino blanco Montilla-Moriles
Sal maldón
Pimienta blanca
Perejil
Harina



RESTAURANTE LA MONTANERA

Setas de Alpaca Plancha con Jamón Ibérico

ELABORACIÓN:

Se vierten las setas en la plancha a fuego medio, cuando estén al punto se retiran del fuego. Se pica el jamón ibérico y se mezcla con el aceite de oliva.

INGREDIENTES:

150 gr. de setas de alpaca
50 gr. de jamón ibérico
Sal maldón
Aceite oliva virgen extra
Perejil

Riñones de Cordero con Boletus

ELABORACIÓN:

Se ponen los riñones a la plancha y se saltean los boletus.

INGREDIENTES:

200 gr. de boletus
200 gr. de riñones

Níscalos a la Serrana

ELABORACIÓN:

Se prepara el sofrito con la cebolla, el ajo, tomates. Cuando todo esto este pochado se tritura y se cuece en ellos los níscalos, servir en cazuela con jamón ibérico.

INGREDIENTES:

200 gr. de níscalos
Cebolla
Ajo
Tomate
Jamón ibérico



Mollejas con Boletus Edulis al P.X

ELABORACIÓN:

Se saltean las mollejas con el aceite; a continuación se les agrega los boletus y se saltean bien con las mollejas. Seguidamente se le añade el P.X. y la salsa española y se deja reducir.

INGREDIENTES:

(4 personas)
500 gr. de mollejas de cordero
200 gr. de boletus edulis
250 cl. de Pedro Ximénez
Salsa española
Aceite
Sal

Setas con Crema de Nueces

ELABORACIÓN:

Se pochán las charlotas en el aceite caliente y a continuación se echan las setas troceadas y se rehogan. Una vez rehogadas se flambean con el brandy, se le agregan las nueces y la nata, se salpimenta al gusto y se deja reducir.

INGREDIENTES:

(4 personas)
500 gr. de setas
50 gr. de charlotas
20 cl. de brandy
50 cl. de aceite
250 cl. de nata
200 gr. de nueces
Sal
Pimienta



Setas Rellenas de Rabo de Toro

ELABORACIÓN:

Una vez guisado el rabo de toro se desmenuza y se mezcla en una sartén con un poco de nata y el juego de haber guisado el rabo. Una vez mezclado se cogen las setas y se rellenan con la mezcla. Se pasan por harina y huevo y se fríen.

INGREDIENTES:

(4 personas)
8 Setas medianas
1 Kg. de rabo de toro
250 cl. de nata
250 gr. de harina
6 huevos

RESTAURANTE PUERTA SEVILLA



Carpaccio de Boletus y Bombón de Foie

ELABORACIÓN:

Limpia cuidadosamente los boletus. Congelar durante 30 minutos.

Mientras mezclamos el aceite de oliva, el de trufa y el cebollino muy picado. Salpimentamos.

Cortamos los boletus en máquina para un carpaccio muy fino. Pintamos con la mezcla anterior.

Presentamos en plato blanco, acompañado de los bombones de foie y la pimienta rosa groseramente partida.

INGREDIENTES:

250 gr. de boletus
10 ml. de vinagre balsámico
50 ml. de aceite de oliva virgen extra suave
50 ml. de aceite de trufa blanca
Bombones de foie
Cebollino
Sal
Pimienta rosa

Tostas de Setas de Cardo con Gulas y Langostinos

ELABORACIÓN:

Picar finamente el ajo. Calentar el aceite, freír los ajos y saltear las gulas. Probar de sal.

Poner las setas en la plancha, limpias y sin pie, con una gota de aceite y sal.

Montaje: Sobre cada tosta unas gotas del aceite con ajo, la seta, y sobre ella unas gulas y el medio langostino. Se sirve tibio.

INGREDIENTES:

6 tostas de pan suave pero firme, tostado
6 setas de cardo sin pie
2 dientes de ajo
50 cl. de aceite de oliva
100 gr. de gulas
3 langostinos cocidos, limpios y partidos por la mitad a lo largo

Lomitos de Lenguado con Boletus

ELABORACIÓN:

Confitar los boletus en aceite de oliva virgen. Aparte hervir la patata con un poco de sal. Una vez cocida dejar enfriar y después rallar media patata. Freír los filetes de lenguado en una plancha con un poco de aceite.

Montaje: En un plato plano grande poner el centro el fondo de patata. Alrededor de la patata formando un triángulo poner los tres filetes de lenguado.

Añadir encima los boletus confitados.

INGREDIENTES:

150 gr. de lenguado en filetes
1 patata
50 gr. de boletus
Aceite de oliva virgen
Sal

RESTAURANTE TABERNA CASA PEPE DE LA JUDERÍA



Setas de Temporada en Papillote Montadas al Momento con Yema de Huevo y Demiglace

ELABORACIÓN:

Limpian las setas con cepillo, cortarlas a mano. Hacer el papillote añadiendo el ajo picado y el aceite de oliva virgen extra.

Introducimos al horno el papillote bien cerrado a 220° C durante 12 minutos.

Abrimos el papillote con cuidado de no quemarnos con el vapor de las setas y vertemos todo en un bol. Rápidamente añadimos el jugo de ternera, la yema y el cebollino. Ponemos a punto de sal y de pimienta y servimos en un plato hondo con todo el jugo.

INGREDIENTES:

75 gr. de shiitake
75 gr. de angula de monte
75 gr. de pie azul
1 diente de ajo
Aceite de oliva virgen extra
Cebollino picado
1 yema de huevo
20 gr. de jugo de ternera
reducido
Sal
Pimienta de jamaica

RESTAURANTE TABERNA CASA PEPE DE LA JUDERÍA

Arroz Cremoso de Portobello con Ragout Otoñal

ELABORACIÓN:

Fondear la chalota picada con el aceite y la mantequilla. Añadir el portobello y el boletus hasta que quede bien rustido. Saltear el arroz junto con la marca durante 1 minuto y mojar con el caldo de carne. Salpimentar y transcurridos 16 minutos dejar reposar.

Creinar con el parmesano finamente rallado y emplatado.

INGREDIENTES:

100 gr. de arroz carnaroli
1 chalota
50 gr. de portobello
200 gr. de jugo de carne
20 gr. de mantequilla
50 gr. de parmesano
50 gr. de boletus edulis
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta

Carpaccio de Nebrodensis, Manzana, Parmesano y Trufa

ELABORACIÓN:

Cortar láminas finas de nebrodensis y disponerlas en un plato llano.

Cortar dados de manzana y caramelizarlos.

Aderezamos la rúcula con aceite de oliva y vinagre balsámico.

Rociamos el carpaccio con aceite de trufa y algunas gotas de balsámico.

Salpicamos con los dados de manzana y en el centro ponemos un bouquet de rúcula.

Ponemos unas escamas de sal y un poco de pimienta junto con las lascas de parmesano.

INGREDIENTES:

100 gr. de nebrodensis
20 gr. de rúcula
20 gr. de parmesano
10 gr. de manzana gran smith
10 gr. de azúcar
Sal maldón
Pimienta de jamaica
Aceite de macerar trufa
Aceto balsámico de modena
Aceite de oliva virgen extra

RESTAURANTE TABERNA CASA RUBIO



Emulsión de Patata al Aceite de Oliva, Foie, Boletus y Trufa

ELABORACIÓN:

Con ayuda de un vaso americano emulsionamos la patata con la nata el caldo y el aceite, la sal y la pimienta, colamos e introducimos en un sifón con dos cargas de NO² . Reservamos en caliente

Envasamos los boletus con el aceite el ajo, el tomillo la sal y la pimienta. Cocemos en roner a 54°C durante 4 horas, Reservamos.

Cortamos el foie en dados de 2 x 2 cm y marcamos en sartén muy fuerte.

Disponemos en un plato hondo los boletus en el centro, bordeados de la espuma de patata y disponemos los dados de foie alrededor. Por último ponemos unas láminas finas de trufa por todo el plato.

INGREDIENTES:

100 gr. de patata hervida

25 gr. de nata fresca

35 gr. de caldo de pollo

125 gr. de aceite de oliva virgen

Sal

Pimienta

50 gr. de boletus edulis

1 diente de ajo

1 ramita de tomillo

50 gr. de hígado de pato

5 gr. de trufa

Trompeta de la Muerte Estofada con Jamón Ibérico de Bellota y Piñones

ELABORACIÓN:

Limpian las setas con la ayuda de un pincel, envasarlas al vacío junto con los demás ingredientes. Cocinar en roner durante 2 horas y media a 70°C. Salteamos las trompetas junto con los piñones y reducimos el jugo de la cocción de las setas. Emplatamos en plato hondo colocando el jamón encima de las trompetas.

INGREDIENTES:

200 gr. de trompeta de la muerte
1 ajo
Perejil
Tomillo
Romero
Sal
Pimienta
50 gr. de jugo de setas
15 gr. de piñones
Aceite de oliva virgen
3 lonchas de jamón ibérico

Setas Silvestres Rustidas con Yema Trufada y Foie

ELABORACIÓN:

En una sartén salteamos por orden de dureza las setas con el aceite. Añadimos el ajo y las especias. Montamos la yema con el aceite de macerar trufas. Marcamos el foie en plancha. Emplatamos.

INGREDIENTES:

100 gr. de king oyster
100 gr. de shiitake
50 gr. de cantharellus
1 ajo
Cebollino
Sal
Pimienta
Aceite de oliva virgen
Tomillo
1 yema de huevo
Aceite de macerar trufas
50 gr. de foie

SOCIEDAD PLATEROS

M^a AUXILIADORA



Níscalos al Ajillo

ELABORACIÓN:

Se lavan y se trocean los níscalos. En una sartén se pone aceite de oliva, con los ajos, los pimientos y el jamón serrano, todo bien picado, y se fríe todo. A continuación se le incorporan los níscalos, el vino y la sal. Se terminan de freír.

Al apartarlos se machaca en el mortero ajo y perejil y se le añade.

Se puede añadir a los níscalos guindilla, por si nos gusta más picante.

INGREDIENTES:

1 Kg. de níscalos
Aceite de Oliva Virgen Extra
Pimiento rojo y verde
100 gr. de jamón
3 dientes de ajo
Un vaso pequeño de vino blanco
Perejil
Sal



SOCIEDAD PLATEROS

M^a AUXILIADORA

Conejo con Cucumelos y Castañas

ELABORACIÓN:

Se limpia y parte el conejo. Se pone agua a hervir y metemos las castañas enteras durante 5 minutos para poder pelarlas. Se pelan las castañas con cuidado. Se sala el conejo. Se pone aceite en una sartén y se va friendo el conejo. Luego se saca y se pone la cebolla picada y los ajitos picaditos también. Dejamos enternecer. Luego añadimos el conejo y el vino. Lo dejamos que cueza añadiendo un poco de agua de vez en cuando, para que no se queme el guiso. Cuando llevemos media hora cociendo el conejo probamos la salsa de sal y añadimos si es necesario. Luego añadimos las castañas y los cucumelos ,dejamos cocer otros diez minutos o menos si las castañas están ya tiernas. Debemos servirlo acompañado de las patatas cortadas en tiras y bien frititas.

INGREDIENTES:

- 1 conejo
- 1 kg. de cucumelos
- Aceite para freirlo
- Sal
- 2 cebollas
- 1 cabeza de ajos
- 10 castañas
- 1 vaso entero de vino
- Agua
- Patatas para freirlas a tiras

SOCIEDAD PLATEROS

M^a AUXILIADORA



Setas de Cardo con Gambas

ELABORACIÓN:

Se pelan los ajos, se fríen en el aceite de oliva junto a la rebanada de pan, cuando esté frita la pasamos al mortero y lo reservamos.

Echamos las setas a la sartén con un poquito de sal y dejamos que se sofrían un poco, junto a la guindilla.

Mientras tanto majamos los ajos y el pan junto al pimentón y un poco de sal gorda. Cuando esté majado añadimos un chorrito de vino y seguimos rehogando el guiso. Diluimos con un poquito de agua y añadimos las setas y la nata. Dejamos hervir a fuego fuerte un rato, cuando la salsa este espesa y las setas tiernas, 10 minutos más o menos, les ponemos las gambas peladas y las tendremos perfectas para servir y comer en dos minutos más.

INGREDIENTES:

- 1 Kg. de setas de cardo
- 2 dientes de ajo
- 1 rebanada de pan
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 taza nata
- 1 guindilla sin romper
- Vino fino Peseta Montilla Moriles
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra



Boletus Edulis con Arroz Salvaje y Mero

ELABORACIÓN:

Lavar el arroz ponerlo a cocer durante 25 minutos y escurrir. Limpiar los hongos y cortarlos en lonchas picar el mero en tacos poner una paellera al fuego y echar la cebolla y el pimientos finamente cortados cuando la cebolla este blanda añadir los hongos los tacos de mero y las colas de langostinos guisar bien y agregar el arroz poner a punto de sal y pimienta.

INGREDIENTES:

200 gr. de boletus edulis
½ de filetes de mero
10 colas de langostinos
½ de arroz salvaje
1 cebolla
3 pimientos verdes
Aceite
Sal
Pimienta

Pate de Agaricus Macrosporus con Mollejas

ELABORACIÓN:

Poner una sartén al fuego con la cebolla y las mollejas una vez hecha añadir las setas finamente troceadas dejar guisar unos 20 minutos verter el vaso de leche y remover hasta que se evapore si es necesario añadir harina dejar enfriar y pasar por la batidora servir frío en tarrinas pequeñas o grandes, acompañar con tostas de pan tostado.

INGREDIENTES:

500 gr. de Agariscu Macrosporus
6 mollejas de cordero
1 cebolla roja
1 vaso de leche
2 cucharadas de maizena
Aceite
Sal



Pie Violeta con Tocino

ELABORACIÓN:

Escoger ejemplares pequeños y limpiarlos bien poner al fuego una sartén con un poco de aceite y el tocino de jamón cortar en taquitos finos añadir las setas y guisar hasta que eliminen el agua de constitución poner a punto de sal y servir caliente.

INGREDIENTES:

1 Kg. de pie violeta
150 gr. de tocino de jamón
Aceite
Sal



Atún Plancha, Raviolis de Mango y Foie, y Aire de Leche de Boletus

ELABORACIÓN:

Para los raviolis de mango y foie, cortamos el mango en láminas finas, lo salpimentamos y lo pasamos por la sartén junto con la mantequilla. Luego lo dejamos enfriar y una vez esté lo rellenamos de foie y lo reservamos hasta la hora del montaje del plato.

Para el aire de leche de boletus, infusioamos la leche con los boletus después la colamos, añadimos la lecitina de soja y le metemos aire con la ayuda de una túrmix.

El atún lo pasamos por la lancha y lo dejamos en su punto. Montar el plato.

INGREDIENTES:

200 gr. de lomo de atún
1 mango
100 gr. de foie micuit
½ l. de leche
80 gr. de lecitina de soja
100 gr. de boletus
Sal
Pimienta



Solomillo de Gamo a la Brasa con Crema de Hongos y Verduritas del Tiempo Confitadas

ELABORACIÓN:

Para la crema de hongos, pochamos la cebolla junto con el ajo, añadimos los hongos y la dejamos en la sartén hasta que todo quede blando. Después añadimos el brandy, lo flambeamos y cuando esté añadimos la nata. Una vez quede la crema homogénea la trituramos y la volvemos a poner al fuego hasta que reduzca, es en este momento cuando se salpimienta la crema.

El resto de la verdura la confitamos en una cazuela con aceite de oliva a 70°C hasta que quede blanda. El solomillo de gamo lo pasamos por la brasa hasta que este en su punto. Montaje del plato.

INGREDIENTES:

Solomillo de gamo
Hongos variados
½ l. de nata
15 ml. de brandy
1 diente de ajo
½ cebolla
Sal
Pimienta
1 zanahoria
½ berenjena
½ calabacín



Mouse de Yogurt con Reducción de Frutos Rojos, Crema Montada de Champiñón y Variado de Setas Caramelizadas

ELABORACIÓN:

Para la mousse de yogurt montar las claras a punto de nieve, por otro lado montar la nata y por último mezclar el yogurt con el azúcar. Una vez todo terminado mezclar despacio y dejar reposar en cámara hasta conseguir la textura deseada.

Para la crema montada de champiñón, primero secar los champiñones en el horno a 80°C y una vez secos triturar hasta conseguir un polvo de champiñón. Segundo realizar una crema inglesa sustituyendo la leche por nata. Se deja reposar y una vez esté se monta, después añadimos el polvo de champiñón y mezclamos bien.

Para la reducción de frutos rojos calentamos los frutos rojos en la sartén junto con el azúcar y el zumo de limón, después la trituramos y por último se pone a fuego lento y la dejamos reducir.

Para el variado de setas caramelizadas, cortamos las setas en láminas finas y la añadimos al caramelo. Después las sacamos y las dejamos enfriar.

Montaje del plato.

INGREDIENTES:

- 250 gr. de frutos rojos (Fresas, arándanos, cerezas y moras)
- 350 gr. de azúcar
- 15 l. de zumo de limón
- 2 yogurts naturales
- 1 l. de nata
- 2 yemas de huevo
- 3 clara de huevo
- 3 champiñones
- Variado de setas
- 250 ml. de agua

Hojaldre De Champiñón

ELABORACIÓN:

Espolvorea las placas de hojaldre con un poco de harina y estíralas con un rodillo. Cubre un molde redondo desmoldable con una placa de hojaldre. Pica la cebolla y los ajos frescos finamente. Pon a freír en una sartén con el aceite. Cuando vaya cogiendo color, pica el jamón serrano e incorpóralo. Limpia y pica los champiñones en láminas finas y añádelas. Sazona y cocina durante 20 minutos. Retira el exceso de líquido y deja que se templen. Casca 4 huevos y colócalos en un bol. Bátelos, agrega la nata y sigue batiendo. Incorpora los champiñones y rellena el molde. Tápalo con la otra placa de hojaldre. Unta la superficie con huevo batido. Decora con unos recortes y vuelve a untar con huevo batido. Introduce en el horno a 180°C durante 20 minutos.

INGREDIENTES:

(4 personas)
2 placas de hojaldre
750 gr. de champiñones
200 gr. de jamón serrano
1 cebolla
8 ajos frescos
400 ml. de nata
5 huevos
aceite de oliva
sal
Pimienta
Perejil

Albondigas de Champiñones con Salsa de Nata

ELABORACIÓN:

Lavar los champiñones y picarlos muy pequeños. Picar el ajo. Lavar el tomillo y arrancar las hojitas del tallo. Amasar los champiñones con el ajo, el tomillo, el queso, el huevo, la yema, el pan, sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Formar las albóndigas del tamaño de una nuez. Limpiar y lavar bien los puerros y cortarlos en aros finos.

En una fuente refractaria, mezclar los puerros con la crema fresca y el zumo de limón. Salpimentar y colocar las albóndigas encima. Quitar la corteza al roquefort, cortarlo en lonchas finas y cubrir con el las albóndigas. Meter en el horno y cocer 30 minutos a 170°C hasta que las albóndigas estén bien doradas. Poco antes de concluir el tiempo de cocción, picar el cebollino y espolvorear las albóndigas.

INGREDIENTES:

(4 personas)

Para las albóndigas:

300 gr. de champiñones

1 diente de ajo triturado

Tomillo fresco

1 huevo y yema de huevo

100 gr. de pan integral del día anterior rallado

30 gr. de queso parmesano recién rallado

Para la salsa de crema y puerros:

2 puerros

Pimienta blanca recién molida

Nuez moscada

100 gr. de crema fresca

2 cucharadas de zumo de limón

100 gr. de roquefort

1 ramillete de cebollino

Lomo de Cerdo Relleno de Setas

ELABORACIÓN:

Cortamos muy finito el ajo, la cebolla, las setas y los huevos duros, mezclamos todo y añadimos el brandy, perejil y el pan rallado. Extendemos el lomo y lo cubrimos con la pasta, doblamos y atamos con un cordel. Salpimentamos con un poco de aceite, lo metemos en el horno durante 45 minutos a 200°C. Podemos acompañarlo de verduras cocidas o asadas.

INGREDIENTES:

(4 personas)

- 1 kg. de lomo de cerdo deshuesado
- 1 cebolla
- 300 gr. de setas variadas
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharada de pan rallado
- 1 copa de brandy
- 2 huevos duros
- 1 pizca de pimienta
- Aceite
- Sal

Revuelto de Setas de Cardo y Salmón

ELABORACIÓN:

Se limpian bien las setas, se tienen unos minutos en agua y se cortan en trozos regulares. En una sartén se ponen 4 ó 5 cucharadas de aceite y se fríe el ajo picado. Se añaden las setas, se les pone la sal necesaria y se dejan a fuego suave hasta que estén tiernas. Se baten los huevos como para tortilla, también con algo de sal. Se parte el salmón a tiras no muy grandes y se incorpora a las setas, removiendo unos segundos. A continuación se agregan los huevos batidos y se siguen removiendo con cuchara de palo hasta que estén cuajados, pero jugosos. Servir inmediatamente.

INGREDIENTES:

(4 personas)
400 gr. de setas cultivadas o de
cardo
6 huevos
100 gr. de salmón ahumado
1 diente de ajo
Aceite
Sal

Buñuelos de Champiñones

ELABORACIÓN:

Limpia bien los champiñones, lavarlos, dejarlos escurrir y secar al aire. A continuación separa el sombrero del pie y guarda estos últimos para preparar alguna salsa. Seca los sombreros con algún paño limpio. En una cazuela diluir la harina y un poco de sal con agua y el vino blanco, hacer una pasta que debe reposar durante una hora. Calentar aceite en una sartén y freír los sombreros de los champiñones, pasados previamente por la pasta, hasta que estén bien dorados. Sacarlos con una espumadera y ponerlos en un plato muy caliente sobre un papel secante. Si es necesario espolvorearlos con sal. Estos buñuelos se pueden usar como guarnición o como acompañamiento de la fritada mixta.

INGREDIENTES:

(4 personas)

500 gr. de champiñones grandes

½ vaso de vino blanco

2 cucharadas de harina

Sal

Aceite

Setas a la Cordobesa

ELABORACIÓN:

Se sofríen en una cazuela de barro los ajos. Añadimos el tomate rallado, rehogamos, agregamos las setas y volvemos a rehogar durante cinco minutos más. Añadimos la sal, la pimienta, un poco de comino, perejil y medio vaso de agua. Dejamos cocer cinco minutos. Finalmente incorporamos el jamón serrano cortado a trocitos y un poco de pan rallado para espesar la salsa. Dejamos cocer dos o tres minutos más y servimos.

INGREDIENTES:

(4 personas)
500 gr. de setas tipo pleorotus,
nizcalos o similares
½ cabeza de ajos
1 tomate
1 ramito de perejil
50 gr. de jamón serrano
25 gr. de pan rallado
Comino
Sal
Pimienta
Aceite de oliva
Agua

Confit de Pato con Champiñones y Boletus

ELABORACIÓN:

Ponemos una sartén con un chorrillo de aceite al fuego, salpimentamos la pechuga y la colocamos en la sartén unos tres minutos por cada lado, a continuación la reservamos. Las chalotas las ponemos en la sartén con el aceite y las sofreímos un poco. A continuación le añadimos los champiñones enteros y los boletus troceados. Lo salteamos todo bien y le agregamos el coñac para flambear. Una vez hecho esto le ponemos el vino y dejamos reducir a la mitad, momento en el cual pondremos el jugo de carne y lo dejaremos hervir 5 minutos, luego espesaremos si lo vemos conveniente con la maicena. La pechuga la presentaremos entera o fileteada y cubierta con la salsa.

INGREDIENTES:

1 pechuga de pato
6 chalotas
10 champiñones pequeños
4 boletus
1 vasito de coñac
1 vasito de vino de Montilla
Sal
Pimienta molida
1 cucharadita de maicena
1 taza de jugo de carne
Aceita de oliva

Revuelto de Perrechicos, Foie y Setas de Cardo

ELABORACIÓN:

En una sartén con un poco de aceite freímos los ajos, los perrechicos y las setas troceadas y le pondremos la sal conveniente. Una vez sofrito lo escurremos y reservamos. Ponemos la sartén al fuego con unas gotas de aceite y salteamos las gambas, luego ponemos el hígado de pato troceado y el sofrito de setas anterior. Le ponemos los huevos y lo revolvemos hasta cuajarlo al gusto. Acompañamos con las rebanadas de pan.

INGREDIENTES:

100 gr. de perrechicos
100 gr. de setas
100 gr. de foie de pato
1 vasito de aceite
8 gambas peladas
sal
4 dientes de ajo
4 huevos
unas rebanadas finas de pan
tostado

Salteado de Ibéricos con Setas

ELABORACIÓN:

En una sartén ponemos los ajos a rodajas, a medio freír ponemos la carne y la hacemos por los dos lados. Le ponemos sal y pimienta al gusto, a continuación le agregamos las setas troceadas y el jamón loncheado y cortado a trozos pequeños. Una vez que las setas estén a media cocción le ponemos el vino y dejamos reducir un poco, tras lo cual podremos emplatar y listo.

INGREDIENTES:

150 gr. de solomillo ibérico
laminado
150 gr. de presa fileteada
6 dientes de ajo
Sal
pimienta
10 setas
50 gr. de jamón serrano
1 vasito de vino blanco de
Moriles
Aceite

Arroz con Setas

ELABORACIÓN:

Laminamos los ajos y doramos en una cazuela con el aceite de oliva. Incorporamos la cebolleta cortada en juliana, pochamos.

Cocemos, aparte, el arroz 5 minutos a fuego fuerte. Añadimos en la cazuela el arroz con doble cantidad de agua que de arroz.

Cocinamos 15 minutos a fuego lento.

Picamos muy fina las setas y las añadimos al arroz. Servimos.

INGREDIENTES:

400 gr. de arroz
400 gr. de surtido de setas
1 cebolleta
2 dientes de ajo
Aceite de oliva
Sal
Pimienta
Agua

Tosta con Surtido de Setas, Jamón Ibérico, Tomate y Queso

ELABORACIÓN:

Tostamos el pan en el horno.

Montamos el tomate en una capa.

Cubrimos con otra capa el queso y el jamón.

Salteamos las setas en aceite de oliva y lo añadimos como última capa.

INGREDIENTES:

1 Rebanada de pan grueso y con miga
50 gr. de surtido de setas
1 tomate kumato
10 gr. de jamón ibérico.
10 gr. queso cremoso cabra, D.O. Zuheros
Aceite de oliva



ZIRYAB TABERNA GASTRONÓMICA

Croquetas de Boletus

ELABORACIÓN:

Para la bechamel: Fundimos la mantequilla en la cazuela, añadimos la harina y rehogamos. Vertemos la leche y removemos para deshacer los grumos durante 20 minutos.

Picamos el ajo, la cebolleta fresca y los boletus salteándolos en aceite 5 minutos.

Agregamos a la bechamel.

Con la masa confeccionamos pequeñas bolitas y las pasamos por harina, huevo y pan rallado.

Freímos en abundante aceite de oliva.

INGREDIENTES:

10 boletus
1 diente de ajo
3 cebolletas frescas
Pan rallado
Harina
Huevo batido
Para la bechamel:
50 gr. de harina
50 gr. de mantequilla
250 ml. de leche
Nuez moscada
Pimienta

Organiza:

Patrocinadores:



HOSTECOR

C/ Dr. Jiménez Díaz, s/n.
14004 Córdoba

Telfs.: 957 29 84 43 - 957 29 99 00

Fax: 957 29 93 10

www.hostecor.com

e-mail: hostecor@hostecor.com



Diputación de Córdoba



TURISMO DE CÓRDOBA
PATRONATO PROVINCIAL



Colaboradores Permanentes:

