



CÓRDOBA 2016
Ciudad Europea de la Cultura

libro de recetas



HOSTECOR

IV

**Jornadas Gastronómicas
de Setas y Hongos**



PRESENTACIÓN

Desde Hostecor y bajo la dirección de su Comisión Gastronómica y Vicepresidencia de Restaurantes, continuamos con las actividades promocionales de la gastronomía cordobesa que desde hace tiempo venimos realizando. Este año 2007 son cinco Jornadas las que hemos llevado a cabo, de la caza, de la cazuela y guisos, de productos ibéricos del Valle de los Pedroches, de productos ecológicos y las que hoy nos ocupan relativas a setas y hongos.

Las IV Jornadas Gastronómicas de setas y hongos suponen la consolidación definitiva de las mismas y establecen un record de participación de establecimientos, que han conseguido que los platos con setas en temporada e incluso fuera de ella estén presentes en las cartas de muchos de nuestros restaurantes.

A lo largo de la geografía de nuestros pueblos y parques naturales encontrarán establecimientos hosteleros que ofrecen en sus cartas, platos elaborados con setas y hongos, la mayoría de las veces de nuestras sierras y pastizales y otras, de nuestros proveedores con viveros autóctonos.

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 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

INDICE DE ESTABLECIMIENTOS

Bodegas Mezquita	4
Casa Palacio Restaurante Bandolero	7
Cervecería Los Chopos	9
Hotel Restaurante La Esencia del Mirador de Córdoba	12
Hotel Restaurante Monasterio de San Francisco	16
Parador La Arruzafa	19
Mesón Restaurante Casa Matías	22
Restaurante Alcazaba De Las Torres	22
Restaurante Bodegas Campos	24
Restaurante Bouchon	28
Restaurante Casa Patricio	30
Restaurante Cuevas Romanas	32
Restaurante El Buey	34
Restaurante El Choto	36
Restaurante El Churrasco	38
Restaurante El Mirador	40
Restaurante El Pepito	44
Restaurante El Rancho Grande	46
Restaurante La Gamba de Oro	48
Restaurante La Montanera	52
Restaurante Picu	54
Restaurante Puerta Sevilla	58
Sociedad de Plateros M ^o Auxiliadora	62
Taberna La Galga	66
Taberna Salinas	68

Setas de cardo a la plancha con sofrito de ajo, perejil y virutas de jamón

ELABORACIÓN:

Lavar y limpiar las setas y hacerlas en la plancha a un fuego moderado y cuando estén hechas añadirle la sal y emplatar. A continuación en una sartén sofreír los ajos y cuando estén dorados añadirles el jamón, el perejil y con este sofrito napar las setas.

INGREDIENTES:

100 grs. de setas de cardo
1 dl. de aceite
1 Pizca de sal
20 grs. de jamón curado
cortado en láminas
2 Ajos
1 Ramita de perejil

Lomito de ciervo a la plancha con salsa de hongos y compota de pera

ELABORACIÓN:

Para la salsa de hongos:

En una sartén sofreír la cebolleta fresca junto con los hongos cuando estén dorados flambear con el brandy, añadir la nata y reducir hasta conseguir la textura deseada, triturar y pasarla por un chino para que salga sin grumos.

Para la compota de pera:

Poner todos los ingredientes en la cazuela y

INGREDIENTES:

300 grs. de lomo de ciervo
limpio cortado en un
filete de 3 cm. de grosor
Para la salsa de hongos:
30 grs. de hongos
1 Nuez de mantequilla
1 Cebolleta fresca
1 Chorreón de brandy
1 Pizca de sal y pimienta
¼ de crema de leche

BODEGAS MEZQUITA



cocer durante 10 minutos y reservar, Pasar los filetes de ciervo por la plancha sin hacerlos demasiado, salpimentarlos y emplatarlos napando con la salsa de hongos se sirve acompañada de las peras en compota.

Para la compota de pera:

- ½ kg. de pera
- ½ l. de agua
- 200 grs. de azúcar
- 3 Clavos
- 1 Ramita de canela

Lomito de rape confitado en aceite con mantequilla de anchoas y setas en cama de puré de patata

ELABORACIÓN:

Para la mantequilla:

Macerar todos estos ingredientes durante 24 horas pasarlos por una batidora y agregarlos a la mantequilla y reservar en el frío.

Para el puré de patatas:

En una olla añadir todos los ingredientes menos los copos de patatas y llevar a ebullición, cuando comience a hervir echar los copos hasta que coja una textura deseada y reservar en una cazuela, añadir el aceite de oliva junto con el rape y cocer a 80° durante 15 minutos.

En un plato poner un fondo de puré de patatas, encima el rape y poner una nuez de mantequilla encima del rape caliente.

INGREDIENTES:

- 1 Lomo de rape limpio
- ½ l. de aceite de oliva
- Para la mantequilla:**
- ¼ de mantequilla pomada
- 20 grs. de anchoas
- 10 grs. de setas
- 1 Cucharada de brandy
- 1 Cucharada de Kechup
- 1 Ramita de orégano fresco
- Zumo de 1 naranja
- Para el puré de patatas:**
- ½ l. de leche
- Copos de puré de patatas
- 1 Cuchara de mantequilla
- 1 Pizca de nuez moscada
- 1 Pizca de sal

Minestrone de setas con huevos rotos

ELABORACIÓN:

Limpiar y lavar las setas, cortar los ajos y añadir a una sartén con unas gotas de aceite dorándolas, agregar las setas doradas levemente por los dos lados, a continuación se le añade la sal y se emplata. Se fríen los dos huevos en una sartén con abundante aceite y se sacan a un plato aparte rompiéndolos con un tenedor y un cuchillo y napar las setas con estos.

INGREDIENTES:

- 100 grs. de setas variadas (náscalos, seta de cardo, seta de álamo, cantarela, edulis)
- 3 Cucharas de aceite de oliva
- 1 gr. de sal
- 2 Dientes de ajos
- 2 Huevos

CASA PALACIO RESTAURANTE BANDOLERO



Milhojas de berenjenas y setas de cardo al queso de cabra

ELABORACIÓN:

Se pelan y laminan las berenjenas y se reservan.

Se aplanan las setas, se corta fino el queso, se marcan a la plancha las verduras y se hace el siguiente montaje: berenjenas, setas, queso, berenjenas, setas, queso. Se gratina con orégano y se sirve sobre la salsa de tomate.

INGREDIENTES:

½ kg. berenjenas
½ kg. setas de cardo
½ kg. queso de cabra
curado
250 grs. Salsa de tomate
Orégano
Sal

Revuelto de níscalos al P.X.

ELABORACIÓN:

Se sofríen los níscalos y la cebolla, se le añade el vino y se reduce hasta evaporar. Se le añaden los huevos, la nata y se salpimienta. Se sirve con tostones de pan.

INGREDIENTES:

600 grs. níscalos laminados
150 grs. de cebolla picada
200 cls. vino de px.
12 huevos
100 cls. de nata líquida
75 cls. de aceite
Sal
Pimienta

Magret de pato con salsa de níscalos a la miel

ELABORACIÓN:

Se lamina el magret y se reserva para marcar en la sartén ó la plancha en el momento de servir.

Se hace la salsa con la cebolla y los níscalos sofritos en la mantequilla, una vez sofrito se le añade la miel y la nata cociéndose hasta conseguir una salsa homogénea, se sirve sobre el magret una vez cocinado.

INGREDIENTES:

1.600 grs. de magret
600 grs. de níscalos
125 mls. de miel
200 mls. de nata
150 grs. de cebolla
150 grs. de margarina
Sal
Pimienta

Hojaldre de foie con salsa de boletus

ELABORACIÓN:

Se corta el hojaldre en cuatro lonchas. Sobre ellas se deposita el foie salpimentado, y se hornea envuelto en el hojaldre pintado con huevo. En la mantequilla fundida se hace el sofrito de los boletus que trituraremos y añadiremos el vino y la nata, junto a la salsa española. Una vez cocido todo se liga la salsa. Se sirve el hojaldre sobre la salsa.

INGREDIENTES:

400 grs. de pasta de hojaldre
500 grs. de foie fresco
½ kg. cóctel de setas
¼ l. de nata
50 cls. de vino PX.
100 grs. de salsa española
Sal
Pimienta
1 Huevo
100 grs. de mantequilla

CERVECERÍA LOS CHOPOS



Surtido de hongos al ajillo

ELABORACIÓN:

Ponemos en una sartén el aceite a calentar y echamos el ajo, cortado muy pequeñito, cuando esté dorado, salteamos los hongos previamente limpios y cortados en juliana para facilitar su cocción. A continuación les ponemos un buen vaso de vino de Montilla, lo dejamos reducir y lo complementamos echándole un poco de jamón ibérico y bastante jamón de york que le dará un sabor especial.

INGREDIENTES:

Níscalos
Setas
Champiñones
1 Cabeza de ajos
¼ l. de vino Montilla-
Moriles fino
Jamón ibérico
Jamón cocido
Aceite oliva virgen
Sal

Revuelto de setas de temporada

ELABORACIÓN:

Troceamos los hongos y salteamos los que son más grandes y vamos añadiendo los pequeños hasta que están "hechos". Una vez caliente añadimos los huevos hasta que estén hechos, al final les añadimos jamón al gusto.

INGREDIENTES:

Níscalos
Setas
Boletus
Shiitake
Trompetas de la muerte
Huevos
Aceite
Sal
Jamón ibérico



CERVECERÍA LOS CHOPOS

Setas del tiempo rebozadas con miel de caña, sobre cama de tomate frito casero

ELABORACIÓN:

Para hacer el tomate frito lo troceamos previamente junto con la cebolla y el ajo y a continuación lo ponemos a pochar en el aceite, lo salpimentamos con un poco de azúcar para quitarle la acidez al tomate, nos quedará una salsa muy tupida que pondremos de base en el plato.

Rebozamos a continuación las setas y untamos con miel de caña con una espátula, una vez terminado lo presentaremos sobre la salsa de tomate.

INGREDIENTES:

Setas
Huevo
Miel de caña
Aceite oliva virgen
Sal
Tomate
Ajo
Cebolla
Pimienta

CERVECERÍA LOS CHOPOS



Medallones de solomillo al P.X. con guarnición de setas variadas

ELABORACIÓN:

Cortamos el solomillo en medallones y ponemos a calentar con un poco de aceite, en una plancha hasta que estén dorados.

En una sartén, ponemos una nuez de mantequilla a calentar y sobre esta un buen chorreón de P.X. Lo flambeamos y una vez eliminado el alcohol le ponemos la nata con sal y pimienta, lo dejamos reducir y ya tenemos la salsa. La apartamos.

Troceamos los hongos y los salteamos con un poco de ajo.

INGREDIENTES:

Solomillo ibérico
Sal
P.X.
Nata líquida
Pimienta negra
Setas
Shiitake
Boletus

RESTAURANTE LA ESENCIA DEL MIRADOR DE CÓRDOBA

Sopa de setas variadas de temporada al estilo cordobés con su majadito de almendras y pan frito

ELABORACIÓN:

Se sofríen las cebollas en juliana hasta que estén transparentes, a continuación se añade la zanahoria cortada en pequeños dados y cuándo empiece a estar blanda se incorporan los ajos tiernos cortados en rodajas, el hueso de jamón, al final los tomates picados limpios de piel y semillas y el cilantro picado muy fino.

Cuándo el sofrito haya absorbido el agua que desprendan los tomates se añaden las setas limpias y cortadas en finas láminas y el vino dejando que cuezan a fuego lento y removiendo de vez en cuándo.

Cuándo las setas estén tiernas se echa el caldo de ave y el majado, se tapa la cazuela y se deja que continúe la cocción a fuego lento con la maicena express hasta que veamos la sopa espesita y los ingredientes integrados unos con otros.

INGREDIENTES:

- 600 grs. de setas
- 2 Cebollas
- 6 Ajos
- 3 Tomates maduros
- 1 Zanahoria Brunoise
- 1 Trozo de hueso de jamón
- 3 l. de caldo de ave
- 1 ramita de tomillo
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta blanca molida
- 25 mls. de vino de Montilla
- Maicena Express
- Para el Majado:**
- 20 grs. de almendras tostadas
- 1 Ajo
- 1 Ramita de cilantro
- 1 Rebanada de pan frito

RESTAURANTE LA ESENCIA DEL MIRADOR DE CÓRDOBA



Níscalos salteados con hierbas aromáticas de la sierra, huevos escalfados con caldo de jamón sobre crema de patatas emulsionada y aceite de trufa blanca

ELABORACIÓN:

Cortamos en daditos muy pequeños la cebolla. Los dientes de ajo los picamos en láminas y los ponemos a dorar en una sartén con aceite.

Añadimos los níscalos limpios troceados, añadimos vino blanco, el jugo, las hierbas aromáticas, sazonamos con sal y pimienta, salteamos durante 3-4 minutos y reservamos.

Ponemos una cacerola con el caldo de jamón y el vinagre blanco sin sal. Cuando el agua rompa a hervir, echamos los huevos con cuidado para que la clara envuelva la yema, dejamos sin que hierva el caldo durante 2 minutos, sacamos y secamos sobre un paño limpio para que absorba el agua. Cocemos las patatas, las escurrimos, las ponemos en la thermomix y añadimos la nata, sal y pimienta y la aromatizamos con el aceite de trufa blanca, por último montamos en copa de martini, primero las setas, segundo la crema de patata y tercero el huevo escalfado.

INGREDIENTES:

1.300 kgs. de Níscalos
10 huevos
1/2 Cebolla
6 Ajos picados en laminas
1 l. de caldo de jamón
20 mls. de aceite de Oliva
20 grs. de perejil picado
30 grs. de hierbas
Aromáticas
30 mls. de vinagre Blanco
10 mls. de jugo de carne
5 mls. de vino blanco seco
Sal
Pimienta negra molida
30 grs. de perejil picado
Para la crema de patatas:
1/2 kg. de patatas
20 mls. de Nata
10 mls. de aceite de trufa
blanca
Sal y Pimienta

RESTAURANTE LA ESENCIA DEL MIRADOR DE CÓRDOBA

Amanitas caesárea con lomo de bacalao y mejillones en salsa verde

ELABORACIÓN:

Picar la cebolleta y los dientes de ajo finamente. Pochar en una cazuela ancha con un poco de aceite y una pizca de sal, añadir las Amanitas Cesárea limpias y cortadas a cuartos, rehogar brevemente, verter el vino y mezclar bien.

Echar los mejillones a la cazuela, verter un poco de agua de los mejillones a la cazuela, echar la maicena, espolvorear con un buen puñado de perejil, sazonar el bacalao y cocinar por ambas parte. Darles un hervor durante 6 minutos moviéndolo.

INGREDIENTES:

190 grs. por 10 raciones
de bacalao desalado
1 kg. de amanitas caesárea
1 kg. de mejillones al vapor
y sin concha
100 grs. de cebolletas
frescas
50 grs. de ajo picado
25 mls. de vino blanco seco
15 grs. de maicena express
½ l. del caldo de mejillones
20 mls. de aceite virgen
extra
100 grs. de perejil picado
Sal
Pimienta blanca

RESTAURANTE LA ESENCIA DEL MIRADOR DE CÓRDOBA



Boletos y trompetas de la muerte salteados con lomo de venado confitado sobre puré de cebolla asada y jugo de Perrochico

ELABORACIÓN:

Se pone la cebolla al horno a 200° durante 20 minutos con sal, una vez asada, se tritura con la Thermomix, se rectifica de sal y pimienta, se le añade muy poco aceite de oliva hasta que se vea la consistencia de un puré muy fino.

Se envasan al vacío los lomos, se cocinan a baja temperatura (65°) durante 20 minutos. Dejar enfriar un poco. Se sazona con sal gris y pimienta negra, y se doran por ambas parte durante unos 2 minutos con aceite de oliva y mantequilla.

Se cortan los hongos. Las trompetas se ponen en remojo en vino tinto 2 horas, se escurren y se saltean con el aceite, el ajo y media cebolla. Las finas hierbas, tienen que tener un color dorado.

En una cacerola se dora la cebolla, se le añade los Perrochicos, se le pone el vinagre y se deja reducir. A continuación, se le pone el vino y se reduce nuevamente, se le añade el jugo de corzo y se vuelve a reducir durante 15 minutos a fuego lento.

INGREDIENTES:

- 1,5 kg. de lomos de venado
- 200 grs. de Perrochico
- 300 grs. de boletos edulis
- 200 grs. de trompeta de la muerte
- 30 grs. de hierbas aromáticas (tomillo, romero, perejil rizado, etc.)
- 4 Dientes de ajos picados
- 4 Cebollas
- 35 cls. de jugo de venado
- 5 cls. de vinagre blanco
- 20 cls. de vino Montilla
- 30 grs. de mantequilla
- 20 cls. de aceite de oliva virgen
- Sal gris
- Pimienta negra



HOTEL RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO

Revuelto de hongos con foie de oca

ELABORACIÓN:

Se doran los ajos en el aceite, se saltean los hongos unos 5 minutos. Se añade el foie y a continuación se echan los huevos, se revuelven y se sirve con unas cuñitas de pan frito.

INGREDIENTES:

500 grs. de hongos
200 grs. de foie
8 Huevos
Aceite
Ajo
Sal

Risotto con setas y trufa negra

ELABORACIÓN:

Se fríen los ajos, se saltean las setas, se sacan y se reservan. Se rehoga el arroz en ese mismo aceite, se cuece durante 10 minutos con el agua. Pasados estos 10 minutos, se mezclan las setas cortadas pequeñas y la trufa muy picada. Se echa la sal y se mezcla la nata y se deja cocer durante unos 3 minutos y está listo para servir.

INGREDIENTES:

250 grs. de Risotto
100 grs. de Setas
2 Trufas medianas
2 Ajo
Aceite
Sal
1 Vaso de nata líquida
250 cls. de agua

HOTEL RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO



Carré de cordero relleno de frutos secos con salsa de hongos

ELABORACIÓN:

Se rellena el cordero con los frutos secos y se mete al horno durante 30 minutos con los ajos y el vinagre rebajado con agua a 200°.

Preparación de la salsa de hongos:

Se echa el aceite, se rehoga la cebolla y cuando esté tierna se añaden los hongos, se dan unas vueltas y se añade un vaso de consomé, se deja cocer unos 10 minutos, se tritura poniendo a punto de sal y pimienta, se vuelve a hervir. Se sirve con la salsa en el fondo y el carré cortado en rodajas, acompañado con unos hongos salteados.

INGREDIENTES:

800 grs. de carré deshuesado
100 grs. de almendras crudas fileteadas
100 grs. de ciruelas pasas
100 grs. de dátiles
100 grs. de piñones
200 grs. de hongos
1 cebolla mediana
Aceite
Sal y Pimienta blanca
1 vaso de vinagre
Ajos



HOTEL RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO

Esturión relleno de níscalos gratinado al horno con lecho de espinacas

ELABORACIÓN:

Se hace una pasta homogénea con el pan, la mantequilla y el queso triturándolo todo junto. Se hacen los níscalos a la plancha y se cortan pequeños, también cortamos el ajo, el tomate y el perejil. Se rellena con ello el esturión, se pone en una bandeja de horno el aceite y el vino blanco, ponemos el esturión relleno, se le pone encima la pasta que hemos hecho anteriormente, se mete al horno a 200° durante 10-15 minutos, depende del horno.

Preparación de la salsa de espinacas:

Se cuecen las espinacas en agua con sal, se escurren y se le mezcla la nata. Cuando estén hirviendo se tritura muy fino, se vuelven a dejar hervir un par de minutos, se rectifica de sal y pimienta y está listo para servir.

Se monta el plato con el lecho de espinacas y adornándolo con níscalos a la plancha y en el centro la ración de pescado.

INGREDIENTES:

600 grs. de esturión limpio
500 grs. de níscalos
100 grs. de tomates
2 Dientes de ajos
2 ramas de perejil
100 grs. de miga de pan
50 grs. de queso curado
100 grs. de mantequilla
½ Vaso de aceite
1 Vaso de vino blanco
Sal
200 grs. de espinacas
1 vaso de nata líquida
Pimienta blanca

Lomo de ciervo confitado, boletus edulis y jugo de oloroso

ELABORACIÓN:

Marinar el lomo de ciervo sumergiéndolo en vino tinto con una cabeza de ajos, 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:

800 grs. de lomo de ciervo
300 grs. de hongos de calabaza
5 dls. aceite de oliva
1 Cabeza de ajos
3 Hojas de laurel
Manteca de cerdo para confitar
Sal
Pimienta

Selección de setas de temporada a la plancha con ajada verde

ELABORACIÓN:

Limpiar y lavar muy bien las diferentes setas.

Secar y hacer 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

Perol cordobés de conejo y lactarius deliciosus

ELABORACIÓN:

Sofreír la cebolla, los pimientos y el ajo.

Añadir el conejo troceado y salpimentado, rehogar y agregar el tomate picado.

A continuación echar el vino y dejar reducir y añadir los espárragos, las habas y los níscalos.

Incorporar el agua, cocer todo junto y por último echar el arroz, cocer durante 15 minutos aproximadamente, dejar reposar de 2 a 3 minutos y listo para comer.

INGREDIENTES:

400 grs. de arroz
300 grs. de cebolla
100 grs. de pimiento verde
300 grs. de tomate
5 dientes de ajo
100 grs. de pimiento rojo
50 grs. de espárragos verdes
50 grs. de níscalos
50 grs. de habitas
1 dl. de vino blanco
700 grs. de conejo
Azafrán
Sal, pimienta
Una pizca de tomillo

PARADOR LA ARRUZAFÁ



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 del plato, 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

Solomillo ibérico con costra de setas y jamón

ELABORACIÓN:

Se corta el solomillo y se envuelve con unas láminas de jamón y setas previamente salteadas con su ajo e hinojo, se acompañará de patatas nuevas.

INGREDIENTES:

4 solomillos de cerdo ibérico
1kg. de setas variadas
300 grs. de jamón
3 Dientes de ajos
500 grs. de patatas nuevas
½ Vaso de vino de Montilla
1 Cucharadita de hinojo silvestre picado

Tosta de Boletus con tomate dulce, parmesano y reducción de Pedro Ximénez

ELABORACIÓN:

Saltear los boletus con el ajo, poner en el pan la mermelada de tomate, los boletus, rallarle parmesano y meterlo en el horno; una vez fundido terminar con Pedro Ximénez.

INGREDIENTES:

1 Rebanada de pan grande
300 grs. boletus
Ajo
Tomate
Azúcar
Parmesano rallado
Pedro Ximénez
Sal
Pimienta rosa

MESÓN RESTAURANTE CASA MATÍAS RESTAURANTE ALCAZABA DE LAS TORRES



Milhojas de setas de cardo, patata y jamón con infusión de verduras

ELABORACIÓN:

Cortar todos los ingredientes en finas láminas e ir montando capas, gratinar en el horno.
Para la infusión de verdura cocer y reducir a la mitad.

INGREDIENTES:

500 grs. de setas
1 Patata mediana
300 grs. de rape
100 grs. de jamón
8 Langostinos

Para la infusión:

1 Zanahoria
1 Calabacín
1 Puerro
4 Cebolletas finas y tiernas
Espárragos trigueros

Setas de cardo con bacón y papas al pimentón de la vera

ELABORACIÓN:

Se cortan las setas en tiritas, las patatas en dados y el bacón en lardones, cocer la patata y una vez cocidas saltear con el bacón y las setas, añadir el pimentón y un buen chorreón de aceite.

INGREDIENTES:

½ kg. de setas
3 Lonchas de bacón
1 Patata
1 Cebolleta
Pimentón de la vera
Sal maldón



RESTAURANTE BODEGAS CAMPOS

Alcachofas confitadas con boletus

ELABORACIÓN:

Trocear las alcachofas con mucho cuidado de no comerse el corazón y respetando las hojas tiernas e ir sumergiendo en el aceite con el manojo de perejil bien atado con hilo de bridar. Una vez elaboradas las alcachofas poner sal y confitar suavemente. Se deben retirar del fuego cuando aun estén un poco enteras ya que con el calor del aceite acaban de cocer. Reservar.

Dorar la costilla y los huesos del cerdo en el horno. Aparte, en una olla dorar la cebolla en juliana hasta que tenga un color muy dorado. Añadir los huesos y costilla dorados a la marmita de la cebolla con un hueso de jamón. Añadir el fino y dejar reducir. Añadir el agua y dejar cocer durante 1h. aproximadamente. Colar, reducir un poco más si fuera necesario y reservar.

Sacar la piel del tocino y cocer envasado al vacío durante 5h a 85°. Enfriar, cortar a dados y reservar. Pelar las patas de los boletus y escaldar durante 20-30 seg. Poner a escurrir en una bandeja agujereada unos 10 minutos, poner a punto de sal. Confitar con el aceite los boletus durante 5 minutos, escurrir y reservar.

INGREDIENTES:

300 grs. de alcachofas
50 grs. de tocino salado
50 grs. de boletus
 confitados
75 mls. de jugo de cerdo
Sal
Aceite de oliva

RESTAURANTE BODEGAS CAMPOS



Montaje:

Poner en un cazo el jugo con el tocino a dados, añadir los boletus y las alcachofas y dejar hervir por espacio de 5 minutos, rectificar de sal y servir en un plato sopero.

Salteado de verduras con shiitake

ELABORACIÓN:

En una olla ponemos abundante agua salada a hervir, al lado un recipiente con agua y abundante hielo y sal y a continuación una bandeja con papel absorbente. Limpiamos y troceamos las verduras de la manera deseada (excepto el ajo), y las escaldamos de forma separada en el agua hirviendo (unos 10" cada una), de manera que queden crujientes, y las pasamos al agua fría; una vez enfriadas las escurrimos sobre el papel. En una sartén calentamos aceite, añadimos el ajo y el tomillo y lo doramos ligeramente, agregamos los shiitake y las verduras mezcladas, salteamos hasta que estén calientes las escurrimos sobre papel y emplatamos en plato hondo. Terminamos con sal maldón.

INGREDIENTES:

1 Zanahoria.
100 grs. de shiitake
100 grs. de brécol
100 grs. de coliflor
100 grs. de judías verdes
100 grs. de calabacín
Verdura de hoja
1 Ajo
1 Rama de tomillo limonero
o albahaca
Aceite de oliva
Sal y sal maldón
Agua



RESTAURANTE BODEGAS CAMPOS

Níscalos en pepitoria

ELABORACIÓN:

Picar finamente la cebolla y la zanahoria pelada, freir en el aceite, con la hoja de laurel y la mitad de los ajos, agregar los níscalos troceados (¡¡Ojo limpios pero no lavados!!) y mojar con el vino y el agua; dejar cocer.

Aparte dorar en aceite la otra parte de los ajos, las almendras y el pan, hacer un majado acompañándolos con el aceite de oliva, el azafrán y el pimentón; agregar al guiso y cocer unos 10 minutos.

Servir espolvoreados con perejil picado.

Para esta receta se necesitan setas carnosas.

INGREDIENTES:

500 grs. de níscalos
1 Cebolla
1 Zanahoria pequeña
2 Cabezas de ajos
1 Hoja de laurel
60 grs. de almendras peladas
1 Cucharada de pimentón
Unas hebras de azafrán.
½ Copa de fino
5 Rebanadas de pan
Aceite de oliva virgen
Agua
Sal

RESTAURANTE BODEGAS CAMPOS



Solomillo de ternera en salsa de setas

ELABORACIÓN:

Cortar el solomillo en raciones, de unos 250 grs. aproximadamente, dorarlos en la sartén, con un poco de aceite y a fuego vivo, sazonar.

En un cazo de fondo grueso, con un poco de aceite, rehogar la cebolla cortada fina. Cuando empieza a tomar color, flambear con el brandy.

A continuación, incorporar los trifulatis y las setas de cardo, remover y dejar cocer a fuego lento.

Verter el jugo poco a poco y reducir, trabajando con cuidado para ligar la salsa.

Salpimentar, retirar y conservar caliente.

Cubrir con esta salsa los solomillos recién hechos.

INGREDIENTES:

- 1 kg. de solomillo
- 50 grs. de trifulatis
- 1 Cebolla
- 50 grs. de setas de cardo
- 5 dls. de jugo de carne
- 1 Copita de brandy
- Aceite
- Sal

Ensalada de bacalao y trompetas de la muerte

ELABORACIÓN:

Se coloca una capa del molde de habichuelillas verdes cocidas y sobre ella otra de tomate raff partido en dados, y sobre esta unas capas de bacalao fresco desalado a punto de sal cocido al vapor y sobre él, una capa de trompetas de la muerte.

INGREDIENTES:

Trompetas de la muerte
Habichuelillas
Tomates raff
Bacalao fresco

Revuelto de boletus a nuestra forma

ELABORACIÓN:

Se decora el plato con polvo de jamón, y se mete una yema de huevo sobre aceite en el horno procurando que la cocción deje el interior de la yema líquida.

Sobre el molde se coloca el revuelto hasta la mitad de trompetas de la muerte, riojanas, Boletus Edulis, y champiñones revueltos con 2 huevos bien batidos, y a la altura de la mitad del molde se mete la yema de huevo cocida y se acaba de rellenar el molde con el revuelto de setas.

INGREDIENTES:

Trompetas de la muerte
Boletus edulis
Champiñones
Riojanas
2 huevos
1 Yema de huevo
Aceite y sal
Jamón en polvo

RESTAURANTE EL BOUCHON



Crema de setas

ELABORACIÓN:

Se meten en la termomix a partes iguales todas las setas, a esto se le añade 1/4 litros de nata, se adereza con sal y pimienta. Se añade también un chorreón de aceite de oliva. Después se bate hasta conseguir la textura deseada, y se sirve con crujiente de jamón.

INGREDIENTES:

150 grs. de champiñones
150 grs. de riojanas
150 grs. de boletus
150 grs. de rebozuelo
150 grs. de pies azules
Crujiente de jamón
Pimienta negra y sal
Aceite y nata

Parrillada de setas Riojanas

ELABORACIÓN:

Setas riojanas frescas hechas a la plancha con aceite de oliva y sal Maldón.

INGREDIENTES:

Riojanas
Sal Maldón

Solomillo de ciervo con colmenillas

ELABORACIÓN:

Marear el solomillo en la plancha y saltear las colmenillas con un poco de aceite y bacón. Colocar en un plato la rodaja de pan frito, sobre éste el solomillo a la plancha con las colmenillas salteadas y un cordón de jugo de caza.

INGREDIENTES:

Solomillo de ciervo
Colmenillas
Pan frito
Bacón
Jugo de caza
Sal
Aceite

Lubina a la pimienta con trompetas de la muerte

ELABORACIÓN:

Poner la lubina con aceite en una sartén antiaderente, una vez marcada agregamos los pimientos y las trompetas flambeamos ponemos sal y el fumet, reducimos y agregamos la crema de leche, rectificamos de sal y emplatamos.

INGREDIENTES:

Lubina salvaje
Pimienta en grano (rosa y verde)
Crema de leche
Fumet
Brandy
Trompetas de la muerte
Sal
Aceite

RESTAURANTE CASA PATRICIO



Selección de setas y hongos a la plancha

ELABORACIÓN:

Limpiar las setas y los hongos con una brocha, poner sobre la plancha con un poco de aceite y sal.

Colocar sobre un plato tomate en rodajas muy finas, sobre éste colocar las setas, los hongos y rociar con un poco de ajo y perejil con aceite.

INGREDIENTES:

Setas y hongos variados
Sal
Aceite
Ajo
Perejil
Tomate

Ensalada de codorniz con setas de musgo

ELABORACIÓN:

Deshuesar las codornices y reservar el escabeche. Poner de forma decorativa las lechugas, las codornices y las setas de musgo. Aderezar con el escabeche y decorar con los pensamientos.

INGREDIENTES:

Cordoniz en escabeche
Mezclum de lechuga
Setas de musgo
Pensamientos

RESTAURANTE CUEVAS ROMANAS

Lasaña de setas silvestres con bacalao en salsa de champiñones y trufa aromatizada

ELABORACIÓN:

Cocemos la pasta y reservamos. Salteamos las setas e incorporamos el bacalao, una vez hecho esto hacemos nuestra lasaña y metemos en el horno a 180° durante 8 minutos.

Salsa:

Sofreímos el ajo con la trufa incorporamos la harina y el coñac, e incorporamos el fumet y el tomate hasta que reduzca y emplatamos.

INGREDIENTES:

200 grs. de pasta de lasaña
1.500 grs. de setas silvestres
500 grs. de bacalao laminado

Para la salsa:

20 grs. ajos
15 grs. trufa
5 cls. de coñac
1 cuchara harina
15 cls. de fumet
5 cl. de salsa de tomate

Milhojas de secreto ibérico con shiitake y patatas en salsa de foie de oca caramelizada

ELABORACIÓN:

Marcamos el secreto y lo laminamos, confitamos los shiitakes y las patatas a rodajas y montamos.

INGREDIENTES:

1 Pieza de secreto
2 Shiitakes confitados
1 Patata confitada
Foie de oca
25 grs. de azúcar
Sal
10 cl. de nata

RESTAURANTE CUEVAS ROMANAS



Salteado de setas silvestre con calabacín y foie

ELABORACIÓN:

Se echa el ajo, la cebolla y las setas a fuego fuerte, se saltea y se le incorpora el calabacín y la carne, seguidamente espesamos con harina y le echamos el vino y el foie y le incorporamos agua si fuese necesario.

INGREDIENTES:

25 grs. de ajo picado
25 grs. de cebolla
75 grs. de setas
25 grs. de calabacín
25 grs. de carne
25 grs. de foie
½ Vaso de vino blanco
1 Cuchara de harina

Crema melosa de setas y hongos con crujientes de jamón

ELABORACIÓN:

Sofreímos la cebolla con las setas, retiramos y trituramos.

Ponemos a hervir el caldo e incorporamos las setas y los hongos y dejamos reducir, una vez reducido incorporamos la nata y reducimos de nuevo hasta que consigamos el punto deseado.

INGREDIENTES:

1 kg. de setas variadas
400 grs. hongos
1 Cebolla
1 l. de nata
Sal
Pimienta
½ l. de caldo de ave



RESTAURANTE EL BUEY

Presa de cerdo ibérico con setas al vino tinto

ELABORACIÓN:

Se corta la presa a dados o tiras, se pone la sartén con el aceite y los ajos, cuando estén dorados se añade la presa dorándola bien, posteriormente se añaden las setas, el vino y la pimienta dejando cocer hasta que ligue la salsa, quedando listas para servir.

INGREDIENTES:

500 grs. de presa
500 grs. de setas
5 Ajos
1 Pizca de pimienta
2 dls. de vino tinto
1 Ramita de tomillo
1 dls. de aceite y sal

Setas al ajillo con jamón ibérico

ELABORACIÓN:

Limpiamos las setas, picamos los ajos y la paleta, ponemos en una sartén con aceite y cuando esté caliente echaremos el ajo picado y rehogamos. Añadimos las setas y cuando veamos que desaparece el agua que tienen salpimentamos y añadimos el perejil.

INGREDIENTES:

400 grs. de setas
3 Ajos
Perejil picado
Jamón ibérico
Aceite, sal y pimienta

RESTAURANTE EL BUEY



Revuelto de setas con bacalao y gambas

ELABORACIÓN:

Limpiar las setas, cortar en juliana y saltear con el bacalao y las gambas en aceite de oliva. Se le añade un chorreón de nata y se deja reducir. A continuación se le añaden 2 huevos por persona.

INGREDIENTES:

3/4 kg. de setas
2 Huevos
300 grs. de gambas
300 grs. de bacalao
"desalao"

Setas a la serrana

ELABORACIÓN:

Limpiar las setas, cortar en juliana y saltear con el jamón en aceite de oliva. Se flambean con el oloroso y a continuación se le añade el jugo de carne y se deja reducir.

INGREDIENTES:

500 grs. setas
150 grs. jamón en juliana
Jugo de carne y sal
1 Copita de oloroso



RESTAURANTE EL CHOTO

Setas al ajillo con jamón ibérico

ELABORACIÓN:

Limpiamos las setas, picamos los ajos y la paleta, ponemos una sartén con aceite y cuando este caliente echaremos el ajo picado y rehogamos. Añadimos las setas y cuando veamos que desaparece el agua que tienen salpimentamos y añadimos el perejil.

INGREDIENTES:

400 grs. de setas
3 Ajos
Perejil picado
Jamón ibérico
Aceite, sal y pimienta

Mollejas de pato con panícula y alcachofas

ELABORACIÓN:

Se saltean las alcachofas con el ajo y el perejil. Se le añaden las mollejas fileteadas y el vino. Ligar la salsa y añadir las alcachofas. Dejar hervir unos minutos.

INGREDIENTES:

6 Mollejas de pato
1 diente de ajo
150 grs. de panícula
6 Corazones de alcachofas
Vino blanco y perejil

RESTAURANTE EL CHOTO



Setas a la serrana

ELABORACIÓN:

Limpian las setas, cortan en juliana y saltean con el jamón en aceite de oliva. Se flambean con el oloroso y a continuación se le añade el jugo de carne y se deja reducir.

INGREDIENTES:

500 grs. de setas
150 grs. de jamón
Jugo de carne y sal
1 Copita de oloroso

Salteados de setas y níscalos

ELABORACIÓN:

Lavamos con abundante agua los níscalos y las setas. Separamos los tallos y los picamos muy finos. En una cazuela freímos las setas despacio y en una sartén con aceite rehogamos los tallos con el pan rallado, el ajo y el perejil picado. Nos faltaría sazonar, dorar y verter sobre las setas dejando cocer unos minutos.

INGREDIENTES:

1 kg. repartido entre
níscalos y setas
3 Ajos
1 dl. de aceite de oliva
Perejil
2 Cucharadas de pan
rallado



RESTAURANTE EL CHURRASCO

Almejas con salteado variado de setas 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 servimos con un poco de cibule.

INGREDIENTES:

180 grs. de almejas
150 grs. de variado de setas del bosque
1 Cucharada de tomate frito
1 Diente de ajo picado
30 mls. de vino blanco
10 mls. de aceite
Sal
1 Ramita de cibule

Magret de pato con hongos

ELABORACIÓN:

Hacer unos cortes transversales al magret y marcarlo en la sartén bien caliente para que suelte la grasa. A continuación, reservar la grasa, pasar el magret a una placa y meterlo 5 min en el horno a 180°.

Cortar la patata a dados pequeños y saltear en la grasa del magret.

Saltear las chalotas con los hongos y mezclar con las patatas. Montar el magret en forma de corona y decorar con la guarnición.

INGREDIENTES:

200 grs. de magret de pato
1 Patatas frescas
2 Chalota
1 Ajo
40 mls. de vino blanco
100 grs. de hongos
Sal
Pimienta

RESTAURANTE EL CHURRASCO



Revuelto de boletus edulis con trufa

ELABORACIÓN:

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 grs. de hongos
boletus Edulis
10 grs. de trufa
2 Huevos
1 Cebolla fresca
Sal
Pimienta

Tatin de setas variadas con trufa

ELABORACIÓN:

Cortar las setas en juliana gorda y saltear con las chalotas cortadas en brunoise con aceite de oliva unos 15 minutos para que quede al dente.

Una vez salteadas, espolvorear con pan rallado y el cibule.

Montar en un aro en el centro de plato y perfumar por encima en forma de corona con las trufas.

INGREDIENTES:

2 Chalotas
150 grs. de setas variadas
15 grs. de trufa
1 Ajo
15 mls. de aceite de Oliva
3 Tallos de cibule
100 grs. de sal
Pimienta
Pan rallado



RESTAURANTE EL MIRADOR

Atadillos de borrachitas

ELABORACIÓN:

Sumergir las hojas unos segundos en agua hirviendo para que se ablanden sus fibras. Extenderlas sobre un paño y dejarlas que se enfríen.

Limpiar las cebolletas, picarlas finamente y freír-las en un poco de aceite durante 3 ó 4 minutos. Añadir las setas troceadas, los piñones y las pasas y saltear el conjunto; pasados 2 minutos añadir el arroz. Dejar que se dore ligeramente y regarlo con dos vasos de agua caliente. Dejar cocer el conjunto unos 15 minutos.

Picar la hierbabuena finamente y añadir al preparado.

Estirar las hojas de los vegetales y colocar una cucharada del preparado en el centro. Doblar las puntas para formar paquetitos y disponerlos boca abajo. En una sartén grande regarlos con el zumo de los limones y el aceite restante, cubrirlos ligeramente con agua y dejarlos cocer a fuego lento durante 20 ó 25 minutos.

Servirlos fríos como entrantes.

INGREDIENTES:

- 12 hojas de vid frescas
(se pueden sustituir por
hojas de berza, lechuga,
espinacas o acelgas).
- 100 grs. de arroz
- 250 grs. de setas lentinus
- 4 Cebolletas
- 1 Cucharada de piñones
- 1 Cucharada de pasas sin
semillas
- Hierbabuena
- 2 Limones
- 100 cc. de aceite de oliva
virgen extra

RESTAURANTE EL MIRADOR



Salteado de setas y hongos del bosque con huevos estrellados, atadillo de ajetes tiernos y pan crujiente

ELABORACIÓN:

Saltear por separado todas las variedades de setas y hongos y reservar.

Para el atadillo de ajetes tiernos: ponemos los ajetes en la plancha con un chorrito de aceite de oliva y sal, cuando estén doraditos los retiramos y reservamos.

Para el pan crujiente: la pieza de pan la cortamos en finas lonchas y las ponemos en el horno hasta que queden crujientes.

Salteamos todas las setas y hongos a fuego fuerte, estrellamos los huevos en la sartén, dejamos un minuto sin remover y volvemos a saltear, retiramos del fuego. Lo ponemos en el centro del plato, con el atadillo de ajetes tiernos a un lado y el pan crujiente a modo de vela. Espolvoreamos con cebollino picado y decoramos con las puntas del cebollino.

INGREDIENTES:

Setas, champiñón enano, seta de ostra, boletos, shiitake, niscalos...
Huevos
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Ajetes tiernos
Pan de miga
Cebollino



RESTAURANTE EL MIRADOR

Bavarois individuales de boletos

ELABORACIÓN:

Poner la gelatina en remojo en agua fría.

Untar moldes individuales de porcelana o cristal de mantequilla.

Poner un litro de agua hervir con 100 grs. de azúcar y dejar que cueza hasta que reduzca a $\frac{3}{4}$. Cuando el almíbar empiece a tomar color, meter en él los trozos de boleto. Dejarlos unos minutos más si se han de rehidratar. Sacar y Reservar.

Poner la leche a hervir junto a la canela, tapar y dejar en infusión. Mientras separar las yemas de las claras. Poner las yemas en un bol y batir junto a 150 grs. de azúcar hasta dejarlas blanquecinas. Verter poco a poco la leche con la canela. Volver a poner al fuego sin dejar de remover. En cuanto haya espesado hasta que cubra la cuchara, retirar del fuego y que no hierva y añadir la gelatina bien escurrida. Dejar que se enfríe.

Montar la nata y añadir 50 grs. de azúcar. Incorporar la nata a la preparación anterior de abajo arriba para que no se baje la nata y los

INGREDIENTES:

- 500 cls. de leche
- 5 Huevos
- 300 grs. de azúcar
- 1 Barrita de canela
- 6 Hojas de gelatina
- 2 Boletos
- 250 cls. de nata
- 20 grs. de mantequilla

RESTAURANTE EL MIRADOR



trocitos de boleto. Verter el conjunto en los moldes al efecto y repartir por encima el resto de los boletos con un poquito de almibar. Meter en el frigorífico y servir.

Ensalada templada de setas sobre cogollos de Tudela y tomate con fritada de ajos y gambas

ELABORACIÓN:

Limpiar las setas, ponerlas a la plancha y reservar.

Cortar el cogollo y el tomate en juliana y reservar.

Hacer la fritada en la sartén: poner el aceite de oliva, los ajos laminados, cuando estén doraditos agregar las gambas y el vino fino con una pizca de sal.

Presentación: en un plato ponemos la base de cogollo picado, encima el tomate a dados, aliñamos con aceite de oliva virgen extra, sal y vinagre de solera; ponemos las setas cubriendo toda la base anterior, por último agregamos la fritada de ajos y gambas encima de todo.

INGREDIENTES:

Setas de Cardo
Cogollos de Tudela
Tomate
Aceite de oliva
Vinagre de Solera
Ajos
Gambas
Vino Fino
Sal

Mollejas con setas al Pedro Ximénez

ELABORACIÓN:

Lavar las setas en abundante agua fría, se cortan con las manos, para que no se oxiden y se dejan en un cuenco. A continuación se trocean las mollejas y se saltean con el ajo, el aceite y el perejil. Una vez salteadas se le agregan las setas y cuando estén tiernas se le agrega la salsa española con el Pedro Ximénez. Se deja cocer hasta que reduzca la salsa y se sazona al gusto.

INGREDIENTES:

300 grs. de setas
300 grs. de mollejas de cordero
250 cls. Pedro Ximénez
250 cls. de salsa española
Sal, aceite, perejil
1 Ajo

Setas rellenas de rabo de toro

ELABORACIÓN:

Se desmenuzan los rabos y se le añade nata, se dejan al fuego hasta que se reduzcan. A continuación se dejan enfriar para que coja cuerpo. Se rellenan las setas, se pasan por harina y huevo y se fríen en aceite de oliva. Por último se cocuen con el jugo de carne.

INGREDIENTES:

8 Setas grandes
½ kg. de rabo guisados
Salsa española o jugo de carne
1/4 l. de nata

Setas estofadas al jerez con yema aromatizada con trufa

ELABORACIÓN:

Lavar las setas y cortar en juliana. Pelar y picar los ajos. Poner a fuego máximo una sartén con un poquito de aceite. Cuando esté muy caliente echar las setas. Una vez que estén casi hechas, añadir el ajo picadito y freír. Añadir el vino y un poco de jugo del bote de trufa. Dejar reducir. Colocar en un plato las setas con las yemas, añadir un poco de trufa cortada en láminas y una pizca de sal. Por último introducir en el horno 30 segundos para que las yemas se hagan un poco y servir.

INGREDIENTES:

200 grs. de setas de cultivo
1 Bote de trufa
4 Huevos
2 Ajos
1 Vaso de vino de jerez
Aceite de oliva
Sal

Revuelto de setas con bacalao y gambas

ELABORACIÓN:

Tras limpiar las setas se cortan en juliana y se saltean con el bacalao y las gambas en aceite de oliva. Se le añade un chorreón de nata y se deja reducir. A continuación se le añaden 2 huevos por persona.

INGREDIENTES:

3/4 kg. de setas
2 Huevos/persona
300 grs. de gambas
300 grs. de bacalao
"desalao"



RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE

Carpaccio de hongos confitados con helado de hígado de pato

ELABORACIÓN:

Confitar los hongos en aceite de oliva hasta que pierdan todo el agua, salar al gusto. Calentar el caldo con el estabilizante. Meter en la thermomix e introducir el foie en trocitos dándole velocidad. Añadir las yemas de huevo, sazonar y llevar a 75° la mezcla y colar. Dejar reposar 24 horas antes de pasar a la sorbetera.

INGREDIENTES:

800 grs. de hongos
Aceite de oliva virgen
1 l. de caldo
40 grs. de estabilizante
500 grs. de hígado
de pato
10 Yemas
Sal

Setas en revuelto cremoso con crujiente de beicon

ELABORACIÓN:

Saltear las setas con aceite y un poco de ajo picado. Batir 3 claras de huevo a punto de nieve y mezclar con 6 yemas, leche fría y sal y ponerlo al baño maría hasta que vaya cuajando, como una crema. Pasar a thermomix con temperatura y colocarlo.

Esta crema se servirá sobre las setas salteadas. Servir acompañado de unas láminas crujientes de beicon.

INGREDIENTES:

Setas variadas
Aceite
Huevos
Leche
Ajos
Beicon
Sal

RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE



Cazuela de níscalos con patatas

ELABORACIÓN:

Limpiamos las setas y pasamos un paño húmedo para quitar la posible verdina. Cortamos los níscalos en trozos grandes. Pelamos las patatas y las troceamos procurando que quiebren un poco para que en la cocción suelten toda su fécula. En una cazuela pochamos la cebolla y la guindilla con aceite y una pizca de sal. Añadimos las patatas, los níscalos y rehogamos 5 minutos. Añadimos al guiso el laurel, el tomillo, ajo, harina y pimentón. Cubrimos con el jugo de carne y cocemos a fuego lento unos 20 minutos.

INGREDIENTES:

1 kg. de patatas
600 grs. de níscalos
1 Cebolla grande
1 Guindilla
Caldo de carne
Sal, aceite
4 Hojas de laurel
3 Ajos
2 Cucharadas de harina
1 Cucharada de pimentón dulce
Tomillo y pimienta blanca

Presas de cerdo ibérico con setas al vino tinto

ELABORACIÓN:

Se corta la presa a dados o tiras, se pone la sartén con el aceite y los ajos, cuando estén dorados se añade la presa dorándola bien, posteriormente se añaden las setas, el vino y la pimienta dejando cocer hasta que ligue la salsa, quedando listas para servir.

INGREDIENTES:

500 grs. de presa
500 grs. de setas
5 Ajos
2 dls. de vino tinto
1 Ramita de tomillo
Aceite, pimienta y sal

RESTAURANTE LA GAMBA DE ORO

Revuelto de hongos con crujiente de café amargo y témpura de langostino

ELABORACIÓN:

La Pasta filo la pintamos con mantequilla, café y lo horneamos a 160° durante 6 minutos.

Con el jugo de carne, café y el coñac hacemos una crema que servirá de base para el revuelto. Salteamos los hongos, cuando estén, echamos el huevo para hacer el revuelto.

Montando con trozos de pasta filo y revuelto varias veces.

El Langostino lo meteremos en la témpura previamente hecha con agua con gas, harina y levadura hasta que se ponga crujiente.

Con la crema de café hacemos unos cordones redondeando el revuelto.

INGREDIENTES:

Pasta filo
Mantequilla
Café (nescafé)
Hongos
Huevo liquido
Langostino
Jugo de Carne
Coñac
Harina
Agua con Gas
Levadura

RESTAURANTE LA GAMBA DE ORO



Cóctel de espuma de champiñón con mousse de espárragos blancos y calabaza dulce

ELABORACIÓN:

Rehogamos los Champiñones, flambeamos con el brandy y ponemos la nata, trituramos los ingredientes y lo pasamos por el chino y rellenamos el sifón (manteniéndolo al baño maría).

La calabaza la salteamos junto con el Pedro Ximénez y el azúcar, la cual la pondremos sobre el fondo de la copa.

Trituraremos los espárragos blancos, la nata, sal, pimienta molida y las colas de pescado las remojarémos en agua fría y la incorporaremos mezclándolo todo muy bien, podremos en la termomix temperatura de varoma unos 80° y rellenamos la copa hasta la mitad y la enfriamos.

Por último con el relleno del sifón llenaremos la copa según el gusto.

INGREDIENTES:

- Champiñón
- Nata
- Sal
- Pimienta
- Aceite de Oliva
- Brandy
- Espárragos blancos
- Colas de pescado
- Pimienta blanca molida
- Calabaza
- Azúcar
- Pedro Ximénez

RESTAURANTE LA GAMBA DE ORO

Pajaritos con setas al jerez y pastel de verduras

ELABORACIÓN:

Cogemos los pajaritos y los freímos en aceite bien caliente y lo reservamos.

Picamos las setas con la cebolla y los ajos, y lo rehogamos. Añadimos el coñac y lo flambeamos, echamos el jugo de carne e incorporamos los pajaritos para que hiervan juntos.

La pasta brik la metemos en el horno haciendo una forma de nido

Para el pastel de verduras picamos la cebolla, calabacín berenjena y pimiento rojo, todo esto lo rehogamos, le escurrimos el aceite, le añadimos huevo líquido, sal y pimienta y lo horneamos al baño maría a 150° durante 60 minutos.

Montando el plato con la tulipa, dentro un trozo de pastel de verduras y los pajaritos con las setas.

INGREDIENTES:

Pajaritos
Aceite de Oliva
Sal
Jugo de Carne
Setas
Coñac
Pasta brik
Ajos
Cebolla
Calabacín
Berenjena
Pimiento rojo
Huevo
Pimienta blanca molida

RESTAURANTE LA GAMBA DE ORO



Carpaccio templado de patata con shiitake confitado, ajo tostado y trufas

ELABORACIÓN:

Hervimos la patata y la dejamos que se enfríe, seguidamente la cortamos en juliana muy fina, que pondremos sobre la base del plato.

El shiitake lo confitamos a fuego muy lento durante una hora, lo dejamos enfriar, lo cortamos muy fino y reservamos.

Con el huevo, el aceite de oliva, sal, el pimentón y los ajos lo trituramos todo haciendo una mayonesa, que cubriremos las patatas, lo calentamos en el horno a 180° durante 1 minuto y lo cubrimos con el shiitake confitado, picamos la trufa, echamos por encima un chorreón del aceite del confitado.

INGREDIENTES:

Patata
Shiitake
Aceite de oliva
Pimienta en grano
Laurel
Trufas
Vinagre balsámico
Ajo
Pimentón dulce
Yema de huevo
Sal
Queso parmesano molido



RESTAURANTE EL MONTANERA

Setas a la serrana

ELABORACIÓN:

Limpian las setas, cortan en juliana y saltean con el jamón en aceite de oliva. Se flambean con el oloroso y a continuación se le añade el jugo de carne y se deja reducir.

INGREDIENTES:

500 grs. de setas
150 grs. de jamón en juliana
Jugo de carne y sal
1 Copita de oloroso

Dorada o lubina horneada al boletus

ELABORACIÓN:

Limpian la dorada y le quitamos las esca-mas. Untamos por dentro con aceite y sazona-mos con tomillo, sal y pimienta. Regamos con aceite de oliva. Agregamos las escalonias pe-ladas y enteras y ponemos al horno 20 minutos a 200°. En el aceite reservado calentamos las setas un par de minutos dándoles la vuelta de vez en cuando. Añadir 1 vaso de agua y el tomate triturado. Mezclar y salpimentar. Diez minutos antes de terminar abrimos el horno y ponemos las setas. Al servir espolvoreamos una pizca de estragón.

INGREDIENTES:

1 Dorada de 1.800 Kgs.
400 grs. de boletus
Estragón
Tomate triturado
Tomillo
6 Escalonias
Sal y pimienta

RESTAURANTE EL MONTANERA



Salteado de riñones de cordero con champiñones

ELABORACIÓN:

Cortamos los riñones y los champiñones en escalopas y salteamos el ajo picado con un poco de aceite. Cuando este pochado desglasamos con el vino y ponemos la salsa media glasa. Cuando comprobemos que todo esta ligado damos un toque con unas gotas de limón y una pizca de sal.

INGREDIENTES:

300 grs. de riñones de cordero
100 grs. de champiñones
2 Ajos
Vino Pedro Ximénez
Salsa media glasa
Aceite de oliva virgen
1 Limón

Magret de pato con edulis y salsa de frambuesa

ELABORACIÓN:

Lavamos los magrets de pato y procuramos no dejarles grasita amarilla. Salpimentamos y los ponemos en una sartén con la grasa hacia abajo y salteamos 4 minutos. A continuación freímos por el otro lado unos 2 minutos. Al sofrito anterior le añadimos el brandy y glaseamos. Incorporamos las setas y volvemos a saltear 2 minutos. Agregamos la salsa de frambuesa, el jugo de carne y ponemos a hervir hasta reducir. Por último, cortamos los magrets en filetes finitos y servir.

INGREDIENTES:

2 Pechugas de pato
250 grs. de edulis
Salsa de frambuesa
1 dls. de aceite de oliva
2 dls. de salsa española de carne
1 Vaso de brandy
Sal y pimienta



RESTAURANTE PICU

Ensalada de mezclum con boletus confitados y magret de pato con vinagreta de miel de caña y mostaza de Dijon

ELABORACIÓN:

Se limpian y se cortan las Lechugas, se limpian y se confitan los boletus y se marca el magret a la plancha, se hace una vinagreta con aceite, vinagre de Jerez, sal, miel de caña y mostaza de Dijon.

Se presenta en plato las lechugas, los boletus confitados el magret de pato en filetes y se añade la vinagreta.

INGREDIENTES:

Ensalada mezclum (loyo rosso, lechuga, hoja de roble, etc...)

Boletus confitados

Magret de pato

Miel de caña

Mostaza de Dijon

Aceite de oliva virgen extra

Vinagre de Jerez

Sal

RESTAURANTE PICU



Atún plancha sobre lecho de rebozuelo y trompetas de la muerte con vinagreta de confitura de tomate

ELABORACIÓN:

Se limpia y se corta el atún, se limpian y se cortan las Setas.

En una sartén se fríe el ajo y se le añaden las Setas que son salteadas, se prepara una vinagreta con dados de tomate confitado, sal, vinagre P.X. y aceite de arbequina.

Se emplatan las Setas mientras se hace el Atún a la plancha y se pone encima de las mismas, por último se le añade la vinagreta.

INGREDIENTES:

Atún fresco
Rebozuelo
Trompetas de la muerte
Tomates confitados
Vinagre P.X.
Sal
Ajo



RESTAURANTE PICU

Venado en salsa al estilo tradicional con níscalos de nuestra tierra

ELABORACIÓN:

Se limpia y se trocea el venado se salpimenta y se sofríe (reservar).

Se hace un sofrito de ajo, cebolla y tomate natural, cuando esté listo se pasa por la batidora.

En una cacerola se hecha el sofrito, la carne de venado, la zanahoria, el vino tinto y se le añade la muletilla, se cuece y se le agrega caldo hasta que este tierna, se sirve con dados de patatas.

INGREDIENTES:

Venado (jamón)
Níscalos
Cebollas
Zanahorias
Ajo
Tomate natural
Aceite oliva virgen
Sal
Pimienta
1 Muletilla (orégano,
tomillo y romero)
Vino tinto

RESTAURANTE PICU



Salteado de setas variadas (boletus, niscalos, trompetas, Etc.) con foie al P.X. y lágrima de infusión de queso

ELABORACIÓN:

Infusión de queso (se ponen todos los quesos en una bolsa al vacío y se le añade la Nata, se introduce al horno al vapor durante una hora a 70° una vez terminado se pasa por la batidora. Se limpian y se trocean las setas y los hongos. En una sartén se derrite el foie se le añade el ajo frito y la setas y se saltean hasta que todo este bien mezclado. A continuación se agrega el Pedro Ximenez y se deja reducir. Se emplata y se pone al lado la Infusión de quesos y se le añade unas gotas de aceite virgen.

INGREDIENTES:

Boletus, niscalos, trompetas
etc...
Foie
Queso Idiazábal
Queso de cabra de Zuheros
Queso Filadelfia
Queso de oveja curado
"Señorío de Zuheros"
Nata
Pedro Ximénez
Aceite de oliva virgen extra
Sal



RESTAURANTE PUERTA SEVILLA

Colmenillas rellenas

ELABORACIÓN:

Limpiar bien las colmenillas, quitando toda la tierra. Hacerles un corte a lo largo. Mezclar bien el jamón, los ajos y el perejil todo muy picado y agregar el vino blanco y el huevo batido. Rellenar las colmenillas con esta mezcla. Freírlas en aceite en una sartén cuidando de que no se salga el relleno. Reservar en el plato de servir -una cazuelita pequeña de barro o porcelana blanca- y añadir 3 cucharadas del aceite sobrante echar la harina, el caldo y el concentrado de carne. Cubrir con ello las colmenillas y cocer 10 minutos. Servir muy caliente, con una ramita de perejil.

INGREDIENTES:

350 grs. de colmenillas
50 grs. de jamón serrano
2 Cucharaditas de aceite
2 Ajos
Perejil
2 Cucharadas de vino blanco
1 Huevo
1 Cucharada de harina
1/4 l. de caldo
1 Cucharada de concentrado de carne

RESTAURANTE PUERTA SEVILLA



Chipirones rellenos de setas

ELABORACIÓN:

Limpia los chipirones, quitando patas y alas y reservar las bolsas de tinta. Limpiar, lavar y picar las setas, que se saltearán en sartén con 3 cucharadas de aceite y un diente de ajo picado, con sal y pimienta. Añadir el jamón picadito, la miga de pan remojada en leche y el huevo batido. Rellenar con esta farsa los chipirones y cerrar con un palillo (no se me ocurre nada mejor que un palillo, aunque no me gusta demasiado la idea, pero desde luego, habrá que retirarlos antes de servir)

En una cazuela poner aceite y dorar los chipirones. Reservar. En el resto del aceite, sofreír la cebolla y el ajo muy picado, añadir el tomate, espolvorear con harina, incorporando el vino y la tinta diluida en el caldo de pescado. Dejar reducir la salsa y pasarla por el chino.

Poner en cazuela la salsa con los chipirones y cocer hasta que estén tiernos.

Acompañar con un poco de arroz de cualquier tipo, en blanco, salteado con las alas de los chipirones pero sin la tinta.

INGREDIENTES:

- 24 Chipirones
- ½ kg. de setas
- 2 Ajos
- 50 grs. de jamón serrano
- 1 Huevo
- 1 Bolita de miga de pan
- 1 Cebolla
- 1 Pimiento verde
- 1 Vaso de caldo de pescado
- 1 Vaso de vino blanco
- 2 Cucharadas de salsa de tomate



Crema de hongos con virutas de ibérico

ELABORACIÓN:

Picar la cebolla en juliana y los hongos en dados. Los rehogamos en una cacerola en la que previamente habremos puesto 50 grs. de mantequilla. Añadir a este preparado el caldo de carne y dejamos hervir durante 15 minutos. Pasado este tiempo, lo batimos todo y lo pasamos después por un colador fino.

Volvemos a dejar hervir la sopa a fuego suave después de haberse añadido los 2 dls. de nata líquida y los 150 grs. de mantequilla restante. Volvemos a pasar todo por el turmix primero y por un colador fino.

A continuación, le damos el punto de sal a la sopa. Por otro lado salteamos los hongos cortados en dados y los presentamos en cada plato intercalados entre las virutas de jamón ibérico. Finalmente se vuelca la sopa bien caliente.

Reservar un poco de la guarnición y adornar con ella la sopa.

INGREDIENTES:

Para la sopa:

- 400 grs. de hongos
- 125 grs. de cebolleta
- 200 grs. de mantequilla
- 2 dls. de nata líquida
- 3 l. de caldo de carne

Para la guarnición:

- 4 Cucharadas de hongos limpios en dados
- 4 Lonchas de jamón ibérico cortado en finas virutas
- 3 Cucharadas de aceite de oliva virgen

RESTAURANTE PUERTA SEVILLA



Dorada con boletus

ELABORACIÓN:

Limpiar muy bien la dorada, lavarla con agua fría y secarla con papel absorbente. Untarla por dentro con un poco de aceite, sazonar con tomillo sal y pimienta. Salpimentar por fuera y disponerla en una fuente de horno. Reservar 1/2 dl. de aceite y regar la dorada con el resto. Agregar las escalonias peladas y enteras y meter la fuente en el horno precalentado a 200°. hornear durante 25 minutos aproximadamente.

Mientras tanto, limpiar y trocear las setas y saltearlas un par de minutos a fuego medio, dándoles la vuelta de vez en cuando con una cuchara de madera. Agregar 1 vaso de agua y el concentrado de tomate. Mezclar y salpimentar. Diez minutos antes de terminar la cocción del pescado incorporar las setas salteadas.

INGREDIENTES:

- 1 Dorada de 2 kg.
- 400 grs. de boletus
- 1 dl. de aceite de oliva
- 6 Escalonias
- 1 Cucharada de concentrado de tomate
- 1 Cucharada de estragón
- 1 Cucharada de tomillo
- Sal
- Pimienta



SOCIEDAD DE PLATEROS

M^a AUXILIADORA

Guiso de setas al oloroso "Oro Viejo"

ELABORACIÓN:

Picar las cebollas finamente y rehogarlas por espacio de 5 minutos en el aceite.

Incorporar la harina y remover.

Añadir las setas troceadas en tiras gruesas, junto con el pimiento rojo y el calabacín y las zanahorias peladas y cortadas en rodajas de 1 cm. de grosor. Remover, junto al oloroso.

Incorporar la leche cuando no huela a vino crudo y dejar hervir hasta ver las zanahorias hechas.

Poner a punto de sal y añadir el perejil picado.

INGREDIENTES:

- 1 kg. de setas variadas
- 1 Pimiento rojo
- 1 Calabacín
- 4 Cucharadas de aceite
- 2 Dientes de ajo
- 2 Cebollitas
- 3 Zanahorias
- 1 Copa de oloroso
- 1 Cucharadita de ajonjolín
- 1 Cucharada de harina
- 1 l. de leche
- Sal
- Pimienta

SOCIEDAD DE PLATEROS M^a AUXILIADORA



Pollo al curry con setas

ELABORACIÓN:

Cortar 1 pechuga de pollo deshuesada y sin piel, en dados de 3 cm. Colocarlos en un plato y pasarlos por harina. A continuación, se prepara el resto de los ingredientes. Calentar a temperatura fuerte una sartén de paredes gruesas.

Agregar las cebolletas picadas con algo de verde, las cucharadas de almendras y el pimiento verde también picados. Saltear varios minutos, agregar la cucharada de polvos de curry, y la sal. Reducir el calor y seguir salteando durante 1 minuto, añadir el pollo, subir un poco el fuego y volver a saltear hasta que blanquee. Se le pone el vino blanco y cuando reduzca Mojar con un cucharón de caldo de pollo y mezclar otro 5 ó 6 minutos para que quede una salsa espesita.

INGREDIENTES:

- 1 Pechuga de pollo
- 200 grs. de setas
- 2 Cucharadas de aceite
- 2 Cebolletas
- 1 Pimiento verde
- 2 Cucharadas de almendras
- 1 Copa de peseta "Fino Montilla"
- Harina
- Sal
- Pimienta
- 1 Cucharada curry



SOCIEDAD DE PLATEROS

M^a AUXILIADORA

Revuelto de setas

ELABORACIÓN:

Lavar muy bien las setas, escurrirlas bien y trocearlas.

Picar la cebolla y el ajo.

Rehogar en una sartén el ajo y la cebolla hasta que esté transparente, añadir el jamón y darle unas vueltas con el fuego fuerte.

Bajar el fuego y añadir las setas, dejándolas cocer destapadas unos 10 minutos, hasta que suelten el agua y reduzcan.

Añadir la harina, la leche, la sal y la pimienta.

Dejar cocer hasta espesar.

Batir los huevos, incorporar a las setas y dejarlos al fuego dándoles vueltas sin parar hasta que estén cuajados.

INGREDIENTES:

500 grs. de setas de cardo
8 Huevos
1 Cebolla
2 Dientes de ajo
1 Loncha de jamón
1 Cucharada de harina
½ Taza de leche
3 Cucharadas de aceite de oliva
Perejil fresco picado
Pimienta blanca molida
Sal

SOCIEDAD DE PLATEROS M^ª AUXILIADORA



Setas al horno con verduras

ELABORACIÓN:

Envolver uno a uno las setas, los pimientos, las berenjenas, los tomates y el manojo de las cebolletas en papel de aluminio. Colocar los paquetes en la bandeja baja del horno, previamente calentado a 180° C°. Dejar en el horno alrededor de 1 hora y 30 minutos dándoles la vuelta de vez en cuando para que se hagan por igual.

Sacar del horno y pelar los pimientos, quitándoles además las semillas y los rabos. Una vez pelados cortarlos en tiras longitudinales de unos 2 - 3 cms. de ancho. Pelar las berenjenas y cortarlas también en tiras del mismo tamaño. Pelar las cebolletas, quitándoles la piel de fuera.

Una vez todo limpio y cortado, poner en una fuente plana colocando primero los pimientos, a continuación las berenjenas y por último las cebolletas. Aderezar con un buen chorro de aceite de oliva, un chorrito de vinagre, sal fina y los ajos, finamente picados.

INGREDIENTES:

- 1 Kg. de setas
- 4 Pimientos rojos grandes
- 4 Berenjenas alargadas
- 2 Manojos de cebolletas tiernas
- 4 Tomates maduros
- 2 Ajos
- Aceite de oliva virgen
- Vinagre
- Sal



TABERNA LA GALGA

Revuelto de ajos tiernos, angulas y perretxiros

ELABORACIÓN:

Picar las setas y guisarlas para que suelten el agua de constitución. Cortar los ajos tiernos poner una sartén a fuego lento con el aceite y echar los ajos, las setas y poner a punto de sal. Batir los huevos y mezclar con las angulas, las setas y los ajos en una sartén con una pizca de aceite echar la mezcla y elaborar el revuelto.

INGREDIENTES:

100 grs. de perretxiros
2 Dientes de ajos tiernos
200 grs. de angulas
2 Huevos
Aceite
Sal

Setas de carretilla con almejas y pochas

ELABORACIÓN:

Cocer los corazones de alcachofas en una cazuela con unas gotas de limón. Poner una sartén al fuego y echar el ajo bien picado y las setas enteras sin la piel. Guisar unos 10 minutos añadir las almejas y unos minutos después espolvorear la harina, remover bien y verter el vino blanco y el caldo de pescado salpimentar y cocer 5 minutos, incorporar las alcachofas cortadas en cuartos y las pochas, cocer 5 minutos más y servir.

INGREDIENTES:

200 grs. de almejas
100 grs. de alcachofas
200 grs. de alubias pochas
25 grs. de harina
½ l. de caldo de pescado
1 Vaso de vino blanco
400 grs. de senderuelas
Aceite
Sal

TABERNA LA GALGA



Bolas de nieve al jamón

ELABORACIÓN:

Cortar las setas en cuatro partes y freírlas en una sartén con un poco de aceite, echar a las láminas un poco de sal (hay que tener en cuenta que después hay que mezclarlas con el jamón) colocar las setas en una bandeja. Dorar ligeramente el ajo picado, agregar las lonchas de jamón, dar un par de vueltas y verter por encima de la bandeja, horneando unos minutos y servimos.

INGREDIENTES:

200 grs. de bolas de nieve
75 grs. de jamón
1 Diente de ajo
1 Ramita de perejil
Aceite
Sal

Bacalao con plateras

ELABORACIÓN:

Desalar el bacalao de un día para otro, escurrirlo con un trapo de cocina, colocar las tajadas en un papel de aluminio y cocerlo al horno durante siete minutos, limpiarlo de espinas y piel. Guisar la berenjenas, tomates, pimientos y la cebolla todo, bien picado. Cuando esté en su punto pasar por un chino, limpiar las setas y cortar los sombreros en cuatro trozos, freírlas en una sartén con aceite para emplatar, poner la crema de tomate al centro y el bacalao alrededor y las setas encima.

INGREDIENTES:

2 Trozos de bacalao
1 Pimiento rojo
1 Cebolla
1 Berenjena
1 Tomate maduro
400 grs. de plateras



TABERNA SALINAS

Revuelto de setas 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:

400 grs. de setas cultivadas
o de cardo
6 Huevos
100 grs. de salmón
ahumado
1 Diente de ajo
Aceite
Sal

Setas Fritas

ELABORACIÓN:

Se escancia el aceite de oliva con generosidad, cuando esté caliente, se le sofríe comino y ajo picado muy fino con cuidado de que el ajo no se queme. Se le echan las setas y se dejan que se rehoguen en su propio jugo durante 5 u 8 minutos. Por último se añade la sal que se desee.

INGREDIENTES:

Coprinus comatus lavados
y cortados en rodajas y
sin pie
4 Dientes de ajo
Comino
Aceite de oliva
Sal

TABERNA SALINAS



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:

500 grs. de setas tipo níscalos
½ Cabeza de ajos
1 Tomate
1 Ramito de perejil
50 grs. de jamón serrano
25 grs. de pan rallado
Comino
Sal
Pimienta
Aceite de oliva y agua

Setas con espárragos y almejas

ELABORACIÓN:

Se cortan los ajos en láminas muy finas y se frien hasta que estén dorados. Se agregan los espárragos, cortados en trozos, y se marean, agregando a continuación las setas limpias y cortadas en trozos. Cuando se ha reducido parte del agua de las setas, se sazonan con sal y se agregan las almejas. Una vez abiertas, se riegan con un poco de zumo de limón, se les da un hervor y se sirven.

INGREDIENTES:

Setas de chopo
Espárragos
Almejas
Ajos
Aceite de oliva
Sal
Zumo de limón

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



TURISMO DE CÓRDOBA
PATRONATO PROVINCIAL



Diputación
de Córdoba



AYUNTAMIENTO DE CORDOBA



JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE

plan
cussJa

colaboradores permanentes:

