



Jornadas
Gastronómicas
de
Setas
&
Hongos
Libro de recetas



HOSTECOR



CÓRDOBA 2016
Capital Europea de la Cultura
CIUDAD CANDIDATA





Presentación

La Asociación de Empresarios de Hostelería de Córdoba, concretamente su Comisión Gastronómica de Hostecor y Vicepresidencia de Restaurantes, continuamos con las actividades promocionales de la gastronomía cordobesa que desde hace tiempo venimos realizando. Este año 2010 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 VII Jornadas Gastronómicas de setas y hongos suponen la consolidación definitiva de las mismas por el numero establecimientos participantes, que han conseguido que los platos elaborados con setas, la mayoría de las veces de nuestras sierras y pastizales, y otras, de nuestros proveedores con viveros autóctonos, estén presentes en las cartas de muchos de nuestros restaurantes.

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

das
Gastronómicas
Setas
&
Hongos

Índice de establecimientos

Bodegas Trasmallo	6
Casa Palacio Restaurante Bandolero	8
Cervecería Los Chopos	10
Mesón Restaurante Casa Matías	12
Restaurante Alcazaba de las Torres	12
Taberna Restaurante Fosforito	12
Parador Nacional de la Arruzafa	15
Restaurante Bar X	18
Restaurante Belsay	20
Restaurante Bodegas Campos	23
Restaurante Casa Patricio	25
Restaurante Casa Pepe de la Judería	28
Restaurante Casa Rubio	31
Restaurante Cuevas Romanas	34
Restaurante El Buey	37
Restaurante El Choto	40
Restaurante El Churrasco	42
Restaurante El Rancho Grande	44
Restaurante Gran Bar	46
Restaurante La Gamba de Oro	49
Restaurante Puerta Sevilla	52
Tapagonia	55
Taberna La Galga	57
Taberna La Montillana	59
Taberna Salinas	62
Taberna Sociedad de Plateros M ^o Auxiliadora	65



REVUELTO DE BOLETUS

Ingredientes:

Boletus

2 huevos grandes

Cuna de queso permentier

Elaboración:

Primero confitar el boletus, luego se escalfan dos huevos en una sartén aparte se le añade el queso permentier a los boletus y se mezclan con los huevos pocos hechos hasta conseguir la textura deseada.

NÍSCALOS BRASEADOS CON FOIE DE PATO

Ingredientes:

Níscalos

Sal Maldon

Hígado de pato

Pedro Ximénez

Elaboración:

Se cuecen los níscalos unos diez minutos, a continuación se brasean en la plancha con fuego alto añadiéndoles sal Maldon y se sumergen en la salsa conseguida de la elaboración del foie al Pedro Ximénez.



SETAS DE ALAMO CON SALSA DE FRUTAS DEL BOSQUE

Ingredientes:

Setas de álamo

Témpura de harina de trigo

Salsa de frutas del bosque

Elaboración:

En principio se cortan las setas en finas tiras alargadas se fríen con témpura hasta estar doradas con harina de trigo, garbanzo, creando una gabardina y se le añade una salsa de frutas del bosque.

SALTEADO DE SENDERILLAS, TROMPETAS Y NÍSCALOS CON LANGOSTINOS Y ALMEJAS

Ingredientes:

300 grs. senderillas, trompetas y níscolos	1 cebolla
250 grs. almejas	1 hoja laurel
4 langostinos	1 copita coñac
50 grs. ajos tiernos	

Elaboración:

Picamos la cebolla y el ajo. Echar en la sartén y pochar 5 minutos, añadir las setas y pochar también. Añadir los langostinos pelados y las almejas, el coñac y probar de sal.

ARROZ DE CEPES CON CONEJO

Ingredientes:

400 grs. arroz	Romero, tomillo
400 grs. conejo	Colorante
300 grs. ceps	1 cucharita pimentón
3 dientes ajo	Aceite
½ cebolla	Sal

Elaboración:

Trocear el conejo, los ceps. Colocar una olla con aceite y sofreír el conejo, añadir la cebolla, ajo, ceps y 2 litros de caldo. Dejar hervir 10 minutos. Añadir el romero y tomillo, colorante y pimentón. Dejar a punto de sal, añadir el arroz y dejar 20 minutos más.

FIDEUA CON CEPS, ESPÁRRAGOS VERDES Y NÍSCALOS

Ingredientes:

400 grs. fideos
150 grs. ceps
100 grs. espárragos
150 grs. níscalos
1 cebolla
5 ajos
Aceite
Sal
Pimentón
Colorante
Tomillo
2 ls. caldo vegetal

Elaboración:

Limpia los ceps, los níscalos y trocea junto con los espárragos. Coloca en una paellera con el aceite y añade las verduras, los ajos y cebolla picada. Añade los fideos, pimentón y el colorante. Revuelve todo y añade el caldo y hierve 10 minutos. Prueba de sal



SOLOMILLO DE CIERVO CON SHIITAKE, SHIMEJI, VOLVARIA, BOLETUS Y NÍSCALOS

Ingredientes:

Shiitake, shimeji, volvaria, boletus y niscalos

Solomillo de ciervo

Sal Maldon

Aceite de oliva

Ajo

Pimienta

Nuez moscada

Vino

Elaboración:

Marcamos el solomillo a la plancha y al gusto. Mientras hemos limpiado los hongos y los troceamos en trozos no muy pequeños. Ponemos en una sartén unos ajitos y cuando estén dorados ponemos los hongos, le ponemos pimienta y nuez moscada. Cuando empiecen a coger color le añadimos un vaso de vino de Montilla-Moriles y dejamos reducir. A continuación servimos la guarnición junto el solomillo al que ponemos sal Maldon por encima.



ARROZ DE HONGOS DE TEMPORADA

Ingredientes:

2 tomates	Hongos
1 cebolla	1/2 solomillo
Pimiento verde y un trozo de rojo	1/2 kl. de arroz
Champiñón	

Elaboración:

Hacemos un buen sofrito (ajo, pimientos, cebolla y tomate, por ese orden). Le añadimos los champiñones limpios y troceados los hongos que tengamos, a continuación el solomillo troceado y un buen vaso de vino de Montilla-Moriles. Cuando veamos la carne tierna le ponemos el arroz con un litro de agua. Rectificamos de sal

ENSALADA TEMPLADA DE NARIZ DE GATO

Ingredientes:

Rúcula	Aceite
Canónigos	Vinagre
Queso fresco	Sal
Lepiota procera (nariz de gato)	

Elaboración:

Ponemos en una sartén las setas de nariz de gato, limpias y troceadas. Preparamos en un cuenco aparte los canónigos, con brotes tiernos y rúcula. Cuando tengamos la lepiota hecha se la pondremos por encima.

MESÓN RESTAURANTE CASA MATÍAS RESTAURANTE ALCAZABA DE LAS TORRES TABERNA RESTAURANTE FOSFORITO



EMPANADILLAS RELLENAS DE SHIITAKE, BOLETUS, SAN JORGE Y SETA DE CARDO EN FONDO DE ESPUMA DE PATATA

Ingredientes:

- 2 bolsas de obleas
- 500 grs. (shiitake, boletus, San Jorge, seta de cardo)
- 1 cebolleta
- 2 dientes de ajo
- ½ vaso de vino Montilla Moriles
- 100 grs. de miga de pan
- 1 vaso de caldo de carne
- Aceite de oliva
- Sal
- 250 mls. de nata semimontada

Elaboración:

Limpiar las setas y trocearlas picaditos. Hacer un sofrito con la cebolla, los dientes de ajo, incorporar la miga de pan y cuando haya dorado incorporar el vino y el caldo dejarlo reducir y triturarlo. Por otro lado salteamos las setas con el aceite fuerte e incorporamos el majado anterior, lo dejamos reducir hasta que se quede una masa espesita. Rellenamos las obleas y freímos. Para la espuma de patata cocemos las patatas con un poco de sal, las pasamos por la thermomix y trituramos durante 4 minutos, incorporamos ½ vasito de aceite aromatizado con ½ ajo e incorporamos la nata.



VASITOS DE PATATA RELLENA DE BOLETUS Y DE RABO TORO

Ingredientes:

5 patatas medianas

200 grs. de boletus

200 grs. de carne de rabo de toro (estofado y desmigada)

1 vaso de caldo de los rabos de toro

2 chalotas

1 diente de ajo

1 copa de Moriles amontillado

Aceite de oliva

Sal

Elaboración:

Picamos las chalotas y el diente de ajo y sofreímos con aceite de oliva; añadimos los boletus y salteamos a fuego vivo. Seguidamente añadimos un poco de vino amontillado y el rabo de toro desmigado, rehogamos y reservamos. Para las patatas hacer unos vasitos medianamente y confitar en aceite de oliva. Rellenar las patatas con el relleno y por último reducir la salsa de la cocción del rabo de toro y napar los vasitos de patata.



ENSALADA DE SETAS DE CARDO CON CECINA DE LEÓN Y QUESO DEL VALLE

Ingredientes:

- 1 kgs. de setas de cardo
- 200 grs. de cecina de ternera
- 200 grs. de queso curado
- 350 grs. de lechuguita variada
- 1 puerro
- 2 cucharadas de piñones
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración:

Picamos las setas en juliana y salteamos con aceite de oliva, un poco de sal y pimienta y los piñones. Cortamos la cecina y el puerro en juliana; el queso en taquitos pequeños. Ponemos la lechuguita en el fondo y vamos poniendo capas de cecina, puerro, queso y por último las setas con los piñones.

ENSALDA DE SETAS DE CARDO Y LENTEJAS, CODORNIZ EN ESCABECHE DE AZAHAR CON VINAGRETA DE PIQUILLOS

Ingredientes:

2 codornices

½ dls. Vino blanco

½ dls. Vinagre

½ dls. Aceite de oliva Virgen

½ dls. agua

1 cebolla pequeña

1 Zanahoria

Ajo, laurel, pimienta en grano

c/s Agua de azahar

100 grs. lentejas cocidas

200 grs. setas de cardo

Para la vinagreta:

3 pimientos del piquillo. Aceite, vinagre y sal

Elaboración:

Cocer las codornices en un escabeche hecho todo en crudo a partes iguales de aceite, vino, vinagre y agua con cebolla, zanahoria, laurel, ajo y pimienta negra en grano. Cuando las codornices estén tiernas se aparta del fuego y se le incorpora un chorrito de agua de azahar. Se deja enfriar. Se cuecen las lentejas en blanco y una vez cocidas, frías y escurridas se les mezcla en trozos pequeños cebolla, pimienta y tomate, se aliña con aceite, vinagre y sal. Las setas de cardo se limpian, trocean y se saltean con ajo y se añade un poco del escabeche de las codornices. Para la vinagreta de piquillos se emulsionan los pimientos junto con el aceite y el vinagre.

Para el montaje:

Disponemos en el centro del plato la vinagreta de lentejas, la codorniz deshuesada, se puede acompañar con verduras de hoja y se termina con unas gotas de vinagreta de piquillos.

PEROL CORDOBÉS DE CONEJO Y LACTARIUS DELICIOSUS**Ingredientes:**

400 grs. de arroz
300 grs. de cebolla
100 grs. de pimienta verde
300 grs. de tomate
5 dientes de ajo
100 grs. de pimienta rojo
50 grs. de espárragos verdes

50 grs. de níscalos
50 grs. de habitas
1 dls. de vino blanco
700 grs. de conejo
Azafrán
Sal, pimienta
Una pizca de tomillo

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.

LOMO DE CIERVO CON CARPACCIO DE BOLETUS EDULIS Y JUGO DE OLOROSO Y PURÉ DE CASTAÑAS

Ingredientes:

800 grs. de Lomo de ciervo
c/s de sal y pimienta
300 gr de hongos

5 dls. aceite de oliva
1 und. de cabeza de ajo
3 und. de hojas de laurel
Vino oloroso

Elaboración:

Poner a confitar los hongos junto con el laurel y la cabeza de ajos, durante una hora a 80°, sacar del aceite poner en una placa y congelar. Cortar en finas laminas en la maquina, formar carpacho en un papel parafinado untado con su mismo aceite y congelar.

Asar el lomo de ciervo en taco salpimentado dejándolo semihecho. Cocer las castañas en leche y perfumada con canela en rama, tritular hasta obtener un puré espeso y rectificar de sal.

Para el montaje:

Disponer el carpaccio en el centro de un plato de presentación. Montar el taco de lomo de ciervo, dándole un último golpe de plancha, sobre el carpacho y terminar salseando con el jugo de la reducción de vino oloroso, terminar con la sal Maldon y acompañar con una quenefa de puré de castañas.



BOLETUS EDULIS CON FOIE

Ingredientes (4 personas):

800 grs. de boletus edulis	Sal
400 grs. de foie	Pimienta
Aceite	Perejil

Elaboración:

Limpiar los boletus y saltearlos en aceite, salpimentar. Rehoguelos unos minutos antes de añadir el foie cortado en rodajas y dorado por ambos lados, retirar del fuego.

Montar en un aro una base de boletus colocar una rodaja de foie y terminar con otra tanda de boletus, una pizca de pimienta negra recién triturada y espolvorear con perejil.

REVUELTO DE NÍSCALOS CON SALMÓN AHUMADO

Ingredientes (4 personas):

500 grs. de salmón	Aceite de oliva
800 grs. de niscalos (<i>Lactarius deliciosus</i>)	8 huevos
4 ajos tiernos o 1 diente de ajo	Sal, pimienta y perejil

Elaboración:

Limpiar los niscalos y saltearlos en el mismo aceite que los ajetes cortados en bastoncitos hasta dorarlos, salpimentar.

Añadir el salmón, batir los huevos, añadir a la cazuela, remover poco a poco hasta cuajarlos, servir bien calientes.



MIXTO DE BOLETUS EDULIS AL AJILLO

Ingredientes:

800 grs. de boletus edulis

2 dientes de ajo

1 ramillete de perejil

1 cucharada de vinagre

1 punta de pimentón

Aceite

Sal

Pimienta negra

Elaboración:

Rehogar el mixto en aceite, pasados unos minutos majar en el mortero los ajos y el perejil, añadir el vinagre y el pimentón al majado, añadir al mixto rehogarlo unos minutos, decorar con perejil, un poco de pimienta y servir bien caliente.

SOPA DE NÍSCALOS CON ARROZ

Ingredientes (4 personas):

1/2 kls. de costillas de cerdo	1 pimiento rojo pequeño
1/2 kls. de níscalos	2 ajos
200 grs. de arroz bomba	Aceite
100 grs. de judías blancas remojadas	Pimienta molida
1 cebolla	Sal
1 tomate	

Elaboración:

En cazuela con un poco de aceite se sofríen las costillas, una vez doradas se le añaden todas las verduras troceadas, menos las judías y se saltean con la carne, a continuación se le añade agua, dos litros aproximadamente, cuando empiece a hervir se le añaden las judías y se deja cocer por espacio de una hora a fuego lento, ó hasta que estén tiernas las judías. Se rectifica de sal y pimienta y se le añade el arroz que será de cuatro partes de caldo por una de arroz y se cuece por espacio de quince minutos y se sirve.

MEDALLONES DE SOLOMILLO CON MENESTRA DE SETAS Y BOLETUS EN SALSA DE VINO

Ingredientes (4 personas):

1.200 grs. de solomillo a medallones

1 kl. de setas variadas (boletus, setas de cardo, champiñones, senderilla, trompetillas de la muerte, níscalos y todas aquellas que queramos)

1 cebolla

100 grs. de jamón a taquitos pequeños

Aceite de oliva

250 cls. vino tinto

1 cucharada de maizena

Sal

Pimienta

2 hojas de laurel

Sal

Elaboración:

En una sartén con aceite se marcan los medallones de solomillo y se reservan, en el mismo aceite sofreímos la cebolla picada con el jamón el laurel, se le añade sal y pimienta y cuando este vidriosa la cebolla se le añaden todas las setas y se saltean. A continuación se le añade el vino y se deja cocer por espacio de cinco minutos, se le añade la carne y se deja cocer cinco minutos más y se sirve.

Si se quiere más espeso antes de servirlo le añadiremos un poco de maizena desleida en agua cociendo un par de minutos más.

NÍSCALOS AL VINO PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes (4 personas):

1 kl. níscalos

100 grs. de mantequilla

250 cls. vino de Pedro Ximénez

Sal

Pimienta en polvo

Elaboración:

En una sartén se funde la mantequilla, se le añaden los níscalos troceados y limpios, se salpimentan. Se saltean por espacio de dos minutos y se le añade el vino, dejándolo reducir hirviendo a su tercera parte. Se sacan los níscalos a una bandeja y se riegan con el vino reducido al máximo pero que no quede espeso.

NÍSCALOS CON SOLOMILLO DE TERNERA AL VINO TINTO

Ingredientes:

1 solomillo de ternera de 200 grs.	½ l. de vino tinto
5 und. de chalotas	1,72 l. de jugo de carne
20 grs. de níscalos	10 grs. de ajos laminados

Elaboración:

Reducir el vino tinto a la mitad e incorporar el jugo de carne, dejar reducir hasta conseguir una salsa ligera y brillante. Dorar el ajo e incorporar los níscalos, saltear 5 minutos e incorporar las 5 unidades de chalotas. En una sartén dorar el solomillo por todas las partes y acompañar con la guarnición anterior. Salsear con la salsa de vino tinto.

ALCACHOFAS CON BOLETUS E IBÉRICO

Ingredientes:

6 alcachofas cuarteadas.	100 grs. de jugo de cerdo
30 grs. de boletus frescos	1 dls. Aceite
30 grs. de tocino ibérico	1 dls. de vino blanco.
	10 grs. de perejil picado.

Elaboración:

Cocinar las alcachofas en el aceite a fuego lento durante 5 minutos, escurrirlas y apartar. Saltear los boletus con un poco de aceite, rociar con el vino e incorporar el jugo de cerdo y el tocino, reducir 2 minutos aproximadamente e incorporar las alcachofas. Probar de sal teniendo en cuenta que el jugo de cerdo y el tocino cuando se cocinan suben el nivel de sal. Servir en plato sobero y espolvorear con perejil picado.

SALTEADO DE VERDURAS CON SHIITAKE

Ingredientes:

- 1 Zanahoria.
- 100 grs. Shiitake.
- 100 grs. Brécol.
- 100 grs. Coliflor.
- 100 grs. Judías verdes.
- 100 grs. Calabacín.
- Verdura de hoja.
- 1 Diente de ajo.
- 1 Rama de tomillo limonero o albahaca.
- Aceite de oliva.
- Sal y sal Maldon.
- Agua.

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 Maldon.

SETAS DE CHOPO CON ARROZ CREMOSO

Ingredientes:

150 grs. Setas	350 grs. Arroz
250 grs. jamón	1 cebolla
1 l. caldo de buey	1 pizca de azafrán
Sal y pimienta	6 cucharadas de queso rallado
Aceite de oliva	80 grs. mantequilla

Elaboración:

Picar las setas en trozos medianos. Rehogar en aceite y salpimentar. Sacar a un plato y reservar. Pelar y picar la cebolla muy fina. Calentar el caldo de buey. Pasar 300 mls. de caldo bien caliente a un bol y disolver en él, el azafrán. Poner la mantequilla en una sartén. Rehogar la cebolla unos minutos sin que llegue a tomar color. Añadir el arroz, de golpe y sofreír junto con la cebolla, mezclando bien. Mojar el conjunto con el caldo al azafrán. Mezclar de nuevo. Tener hirviendo a fuego suave unos 15 min., removiendo a menudo. Añadir más caldo, poco a poco, cuando se considere necesario. Cuando el arroz esté casi hecho, añadir las setas y el jamón picado en brunoise. Rectificar de sal y terminar de cocer. Pasar el arroz, bien caliente, a una fuente. Añadir la mantequilla (opcional) y el queso rallado. Mezclar con delicadeza.

Presentación:

Poner un aro en el centro de un plato. Rellenar con arroz. Decorar con lechuga en juliana, alrededor.

MEZCLUM DE SHIITAKE CON LIEBRE Y HOJALDRE

Ingredientes:

1 liebre	240 grs. mantequilla
360 grs. museronos o shiitake	360 grs. hongos
300 grs. nata	10 grs. ajo
300 mls. Oporto	3 cucharada. harina
Sal · Pimienta	100 grs. chalota picada

Salsa:

2 cucharada, mostaza
10 cucharadas. miel
1 cucharadas. hierbas de Provenza: (Romero, tomillo, orégano y salvia)

Elaboración:

Picar las chalotas y los ajos en brunoise. Rehogar en mantequilla hasta enternecer. (Pasar los museronos, cortados en daditos, por Oporto y caldo de ave. Reservar). Añadir todos los hongos y setas picados en daditos. Comportar el conjunto durante 15 min. hasta evaporar el agua. Rociar con la harina y tirar la nata. Cocer unos 15 min. más removiendo constantemente. Sazonar, añadir el Oporto y dejar cocer 7 min. más. Depositar la mezcla en una bandeja, a fin de que se enfríe. Retirar la grasa sobrante. Sacar el lomo de la liebre, deshuesar y abrir en dos filetes. Rellenar con la mezcla de setas, albardar con tocino y bridar. Marcar en la sartén con un chorrito de aceite. Retirar el aceite sobrante y hornear, en la misma sartén, 7 min. a 180°. Cortar aros de hojaldre tan grandes como para cubrir las paredes de las flaneras por dentro. Cubrir las llaneras y pinchar el hojaldre con un tenedor. Rellenar 3/4 partes de llanera con la mezcla de setas. Poner en la superficie, tapando las setas, una patata panadera pochada en aceite. Tapar con un disco de hojaldre de igual diámetro que la boca de la llanera. Pinchar con el tenedor y hornear 20 min. a 180°.

Presentación:

Cortar los hilos del lomo y lonchear. Napar con la salsa y decorar con los flanes de hojaldre.

MILHOJAS DE SETAS CON RABO DE TORO

Ingredientes:

3 rabos de toro	8 zanahorias
4 tomates	1 cebolla
4 dientes de ajo	Pimienta en grano
2 hojas de laurel	1 cucharita pimentón dulce
1 cajita azafrán	500 mls. vino tinto
1 kg. de setas	

Elaboración:

Hacer una mirepoix con la verdura. Rehogar junto con los rabos troceados en la olla a presión. Cuando los rabos se agarren, añadir el vino y dejar reducir 4 ó 5 min. desde que empieza a hervir. Poner 1.5 l. de agua (hasta cubrir) y cerrar la olla. Dejar cocer 45 min. Si al abrir la olla está muy caldoso, dejar reducir hasta que salsee un poco. Saltear las setas y reservar. Deshuesar rabo de toro y reservar.

Presentación:

Hacer discos con la carne deshuesada e ir haciendo las milhojas intercalando rabo de toro y setas, hornear y por último añadir la salsa.

ENSALADA DE BERROS CON REBOZUELO, NEGRILLAS, NÍSCALOS Y CASTAÑAS

Ingredientes:

300 grs. de setas variadas (níscalos, rebozuelos y negrillas)

12 castañas

1 manojo de berros

2 cucharadas de anís

Para la vinagreta:

4 cucharadas de aceite de oliva

2 cucharadas de vinagre de jerez

Sal y pimienta

Elaboración:

Lavar las setas, secarlas y trocear las más grandes. Saltearlas tres minutos con un poco de aceite. Hacer un pequeño corte en las castañas y hervirlas en el agua con sal y el anís durante ocho minutos, pelarlas y reservar. Mezclar los berros con las setas y las castañas partidas por la mitad. Presentar en bol y aliñar con la vinagreta preparada.

BOLETUS SALTEADOS CON JAMÓN AL CAVA

Ingredientes:

½ kg. de boletus frescos
2 cebollas grandes
2 ajos
1 copa de cava
Jamón ibérico
Sal
Pimienta

Elaboración:

Cortar la cebolla en brunoise y sofreír hasta que empiece a dorarse. Añadir los ajos picados y rehogar. Cortar los boletus y sofreír hasta que estén hechos. A continuación se añade el cava y dejar reducir. Por último, salpimentar y presentar con el jamón.

RAGOUT DE NÍSCALOS Y TERNERA

Ingredientes:

½ kg. de ternera cortada a dados
½ kg. de níscalos
4 tomates
1 cebolla
1 vaso de caldo de carne
1 vaso de vino blanco seco

1 rama de tomillo fresco
3 clavos
2 dientes de ajo
Hierbabuena
Perejil
Sal y pimienta

Elaboración:

Poner el aceite en una cazuela de barro y freír los ajos. Añadir los trozos de ternera y dorarlos a fuego vivo. Salpimentar. Espolvorear con perejil y añadir la cebolla y las hojas de hierbabuena. Añadir el vino y reducir. Seguidamente lavar y cortar los níscalos, añadirlos y rehogarlos con la carne. Una vez rehogados, añadir los tomates pelados cortados en trozos. Cubrir con el caldo y dejar que se haga en la cazuela destapada a fuego muy suave (si se seca demasiado, añadir un poco más de caldo). Presentar.

NÍSCALOS A LA PARRILLA CON PESTO VERDE

Ingredientes:

- 150 grs. de níscalos
- 40 grs. de piñones
- 30 grs. de albahaca
- 40 grs. de parmesano
- 200 mls. de aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

Triturar todos los ingredientes, excepto los níscalos, para hacer el pesto hasta que quede una textura uniforme.

Por otro lado, limpiar cuidadosamente los níscalos, poner a la parrilla y dorar por ambos lados. Salpimentar.

Presentar los níscalos en un plato añadiendo el pesto por encima.

TIMBAL DE PORTOBELLO Y HONGOS CON FOIE Y BROTES TIERNOS

Ingredientes:

- 20 grs. de portobello
- 20 grs. de angula de monte
- 20 grs. de brotes tiernos
- 10 grs. de foie mi cuit
- 1 ajo
- 35 grs. de vinagreta de mostaza de Dijón

Elaboración:

Saltear las setas y los hongos con el ajo troceado. Montar el timbal con un aro poniendo primero las setas y los hongos y después los brotes tiernos y desmoldamos.

Ponemos el mi cuit en lascas por encima. Y terminamos con una vinagreta de mostaza de Dijón.

RISOTTO DE BOLETUS Y TRUFA

Ingredientes:

300 grs. de arroz carnaroli

200 grs. de boletus edulis

200 mls. de vino oloroso

100 grs. de chalotas

600 mls. de caldo de verduras

100 mls. de nata

50 grs. de parmesano rallado

50 grs. de mantequilla

4 ajos

Perejil, tomillo y romero frescos

Sal y pimienta

Elaboración:

Rehogar en la mantequilla, las chalotas y los ajos en brunoise. Añadir los hongos troceados toscamente, saltear y añadir el vino. Dejar reducir y agregar el arroz y las hierbas picadas. Saltear hasta que el arroz esté transparente. Añadir el caldo y la nata y dejar absorber sin dejar de remover. En el último momento, poner el parmesano y la trufa rallados. Mezclar y reposar un minuto. Rectificar de sal y pimienta. Presentar.

GUIISO DE SECRETO CON VIEIRAS, BOLETUS Y SHIITAKE**Ingredientes:**

Cebolletas frescas	Perejil
Cebollas	Azafrán
Chalotas	Aceite de oliva
Setas Shiitake	Brandy
Boletus	Limón
Secreto	Sal y Pimienta
Lacón ahumado	
Vieiras	
Ajo	

Elaboración:

Una vez confitados los boletus y las setas shiitake en aceite de oliva, se cortan a la mitad y en láminas. En un poco de aceite de confitar rehogamos la cebolleta fresca, cebolla, chalotas y ajo dejándolo pochar hasta que se oscurezca el fondo, damos un toque de azafrán añadiendo el secreto cortado en tiras finas y flambeamos con Monte Cristo. Añadiremos el lacón ahumado y aumentaremos con agua y vino fino dejándolo reducir, una vez pasados 15 minutos le echaremos los boletus y las setas dejándolos cocer 5-10 minutos, la olla debe estar tapada para favorecer la mezcla de sabores. Marcamos las vieiras al fuego con ajo, perejil y un toque de limón en aceite de boletus. Estas se pondrán como terminación del guiso.

FLAMBEADO DE SHIITAKE Y HONGOS

Ingredientes:

Setas shiitake
 Níscalos
 Kous-kous
 Boletus
 Nueces
 Espinacas chalotas

Para caldo:

Agua
 Puerro
 Apio
 Albahaca
 Azafrán
 Pimientos de La Vera

Jengibre
 Vino de Jerez
 Brandy
 Aceite de oliva
 Sal
 Brécol

Elaboración:

Marcaremos en una sartén setas shiitake, níscalos y langostinos flambearemos y añadiremos unas gotas de Jerez, terminando su cocción en la brasa. Como acompañantes tendrá en kous-kous, que coceremos en un caldo compuesto por: puerro, apio, Albahaca, azafrán, pimiento de La Vera y jengibre, una vez cocido saltearemos junto a un sofrito de cebolla y ajo al que le añadiremos los boletus, las nueces y el brécol desmigado, previamente blanqueado. Se adereza con salsa romesco (salsa compuesta por verduras brasa).

ESTOFADO DE SETAS CARDO CON ESPINACAS Y ATÚN

Ingredientes:

Pimiento Rojo	Espinacas	Agua
Pimiento verde	Setas cardo	Sal
Cebolla	Atún rojo	Jengibre
Pimientos de La Vera	Ajo	Pasas y nuez de
Patatas	Vino oloroso	Macadamia

Elaboración:

Cortamos en cuarto de juliana la cebolla, el pimiento rojo, el pimiento verde, dándole un toque de jengibre. Marearemos añadiendo las pasas y nueces de macadamia. Aumentaremos el sofrito con vino oloroso y agua suficiente para cocer las patatas cachelo, de manera que nos quede un estofado caldoso. Quedando 10 minutos de cocción de la patata añadimos el atún rojo cortado en dados regulares, anteriormente marcado en aceite de oliva junto a ajos, espinacas, lascas de trufa y una pizca de pimentón de La Vera. Retirado el atún, pondremos al fuego el resto. Batiremos hasta montar, añadiéndole agua. Esta salsa se utilizara como terminación del plato.



SOPA DE HONGOS CON VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO JJJJ

Ingredientes:

- 400 grs. Hongos
- 125 grs. cebolletas
- 200 grs. mantequilla
- 2 dls. de nata líquida
- 3 l. de caldo de carne
- 4 cucharadas de hongos a cuadritos
- 4 lonchas de jamón ibérico
- 3 cls. de aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

Picar la cebolla en julianas, y los hongos en dados, se rehogan en una cacerola, en la que previamente habremos puesto 50 grs. de mantequilla. Mojar lo antes preparado con el caldo de carne y se deja hervir durante 15 min. batir y pasar por un chino. Añadir la nata y el resto de mantequilla, dejar hervir. Batir y pasar por el chino. A continuación aderazamos al gusto.

Emplatado:

Servir en plato sobero, intercalar en él, las virutas de jamón 5 jotas y los hongos a cuadritos.



MOLLEJAS DE PATO CONFITADAS SALTEADAS CON SETAS DE CARDO, CHAMPIÑONES Y ALCACHOFAS

Ingredientes:

1 kg. de mollejas de pato confitadas en grasa
2 cebollas cortadas en finas tiras
300 grs. Alcachofa confitada
1/2 kg. de setas de cardo y champiñón
Sal
Perejil picado

Elaboración:

Ecurrimos al máximo las mollejas confitadas de su grasa. Colocamos una cucharada de grasa de pato en una sartén amplia y la arimamos a fuego vivo, con las cebollas en tiras. Sazonamos ligeramente y dejamos que se cocinen hasta que veamos que se ponen doradas y tiernas.

Entonces añadimos a la cebolla las setas que habremos limpiado y troceado en pedazos medianos, bajamos el fuego y dejamos que se rehogue lentamente unos 30 minutos.

Pasados, añadimos las mollejas escurridas de su grasa y partidas en láminas, dejando que cojan calor, a fuego ahora más suave. Retiramos el exceso de grasa de la sartén.

Nos preocupamos de que las mollejas estén bien calientes y las espolvoreamos con abundante perejil picado. Rectificamos el sazónamiento y servimos.

Emplatado:

Servir en el centro del plato, colocar las setas y las mollejas, rodeadas de las alcachofas.



NIDOS DE CHAMPIÑÓN SOBRE VERDE MONTE, CON TACOS DE JAMÓN IBÉRICO JJJJ

Ingredientes:

500 grs. de champiñones enteros	100 grs. de jamón ibérico	Perejil
5 dientes de ajo	JJJJ	picado
	Aceite de oliva virgen	

Elaboración:

Lavar los champiñones y quitarles el tronco. Cortar los troncos de los champiñones a lo largo. Cortar 2 dientes de ajo en láminas. Echar un pequeño chorrito de aceite en la plancha/sartén, previamente calentada. Añadir las láminas de ajo, y antes de que se doren, añadir los troncos de los champiñones. Mientras, cortar el jamón en taquitos pequeños. Retirar los troncos cuando el ajo esté dorado. Reservar. Colocar los "sombrosos" de los champiñones en la plancha, con el agujero hacia abajo, añadiendo otro chorrito de aceite.

Cuando el agujero de los champiñones esté negro, darles la vuelta. En un rincón de la plancha, echar los demás ajos, cortados en taquitos muy finos. En otro rincón de la plancha, echar los taquitos de jamón. Cuando el ajo esté semi-dorado, recogerlo, juntarlo con el jamón, y depositar un poco de esta mezcla en cada agujero de los champiñones.

Emplatado:

Emplatado en bandeja, poner una base de lechuga a juliana, en el centro colocar los rabitos de champiñón y alrededor los nidos, sobre estos echar los tacos de jamón y espolvorear con perejil.



BOLETUS VERSUS MOLLEJAS DE PATO

Ingredientes:

350 grs. de Boletus

Ajo

Vino de Montilla

Molleja de pato

Pimienta negra

Elaboración:

Limpiamos los hongos y troceamos en dados grandes. Las mollejas las herviremos en su propio jugo y reservamos. Preparamos un sofrito con los ajos y los boletus añadiendo las mollejas y reducimos con vino de Montilla. Listo para emplatar.

CHAMPIÑÓN CON SALSA VERDE Y GAMBAS

Ingredientes:

1 kl. de champiñones

Aceite de oliva

Ajo

250 grs. de gamba gorda

Sal

Laurel

Perejil

Pimentón picante.

Elaboración:

Tomamos los champiñones y les quitamos los rabitos, partimos a la mitad. Tenemos que elaborar la salsa verde con aceite de oliva, sal, ajos y perejil. En una sartén doramos los champiñones, ponemos los gambones salpimentados con pimentón picante y salteamos con la salsa verde.



SALTEADO DE SETAS DE CARDO CON FOIE

Ingredientes:

Hígado fresco de pato

Setas de cardo

Ajo laminado

Chalota

Tomate cherry

Cayena

Sal de escama

Elaboración:

Preparamos un sofrito de setas con cebolla y ajitos. Sal pimentamos y terminamos con el foie ligeramente pasado por la plancha. Un placer de los sentidos.



REVUELTO DE BOLETUS CON TRUFA

Ingredientes:

150 grs. Hongos Boletus Edulis	Sal	Pimienta
Huevo	10 grs. Trufa	Aceite de oliva virgen
Cebolla fresca	Ajo	

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 el huevo 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.

TATÍN DE SETAS VARIADAS CON TRUFA

Ingredientes:

2 chalotas	Aceite de oliva	Sal
150 grs. de variado	Cebollino	Pimienta
de setas de bosque	10 grs. de trufa	Pan rallado
1 ajo		

Elaboración:

Cortar las setas en juliana gorda y saltear con las chalotas cortadas en brunoise con aceite de oliva unos 15 min para que quede al dente. Una vez salteadas, espolvorear con pan rallado y el cebollino. Montar en un aro en el centro del plato y perfumar por encima en forma de corona con las trufas.



SALTEADO DE SETAS DEL BOSQUE CON ALMEJAS DE CARRIL

Ingredientes (4 personas):

800 grs. de Almejas de Carril

500 grs. de Setas del Bosque (Variedad Pholiota Mutabilis, Volvaria Volvacea, Armillaria Mellea, Boletus Edulis, Cantharellus Cibarius)

3 Dientes de Ajo

1 Vaso de Montilla Moriles

10 dls. de Aceite de Oliva

1 Ramita de Perejil Picado

1 Cucharada sopera de Tomate Frito Natural

Sal

Pimienta

Elaboración:

Lavar muy bien las almejas y las setas. Las setas mas grandes trocearlas en trozos pequeños.

En una cazuela de barro con el aceite de oliva y puesta a fuego moderado echamos el ajo, las almejas y las setas del bosque, lo salteamos todo durante 5 minutos. Cuando las almejas se abran y las setas estén tiernas se le añade el vino de Montilla Moriles y el tomate frito natural, dejándolo todo cocer durante unos 5 minutos aproximadamente.

Salpimentar al gusto y servir en una cazuela de barro con el perejil picado por rociado por encima.



MOLLEJAS DE PATO CON SETAS FUNGHI Y ALCACHOFAS

Ingredientes:

Mollejas de pato confitadas	Pedro Ximénez
Setas funghi	Roux blanco
Ajo	Alcachofas baby
Perejil	

Elaboración:

Se pone a freír el ajo se le agrega las setas, el Pedro Ximénez ,a continuación se pone el perejil se le agrega el roux para espesar, se ponen las alcachofas y se vierten las mollejas previamente preparadas en un plato.

NÍSCALOS Y CUCUMELOS CON FOIE DE OCA

Ingredientes:

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

Elaboración:

Se pone freír el ajo,se le agregan las setas los níscalos, el vino blanco, se le añade la sal Maldon, la pimienta blanca y la harina se pone a fuego lento durante 5 minutos y por último se pasan el foie por la plancha y se pone encima de las setas.



ESTOFADO DE BUEY CON SETAS

Ingredientes:

1/2 kg. de carne de buey
Cebolla
Zanahoria
Tomate
1/4 kg. de patatas
1/4 kg. de setas
Aceite de oliva
Laurel
Vino tinto
Sal

Elaboración:

Se trocea la verdura se calienta el aceite y se sofríe la verdura, luego se rehoga la carne y se echa a la olla, se le añade la verdura el vino tinto el laurel y la sal.

Se deja cocer hasta que la carne esté tierna.



PLEUROTUS OSTREATUS CON SOLOMILLO, JAMÓN Y PATÉ

Ingredientes:

2 solomillos de cerdo	2 zanahorias
6 lonchas finas de jamón	Aceite
1 kl. de setas	Sal
Paté a la pimienta	Pimienta
Almendras en láminas o troceadas	1 l. de salsa española
2 cebollas	

Elaboración:

En primer lugar, pasamos las setas por la plancha y las reservamos. Posteriormente, abrimos los solomillos en forma de libro. Después, los rellenos de la forma siguiente: extendemos los solomillos, los salpimentamos, extendiendo las tres lonchas de jamón y sobre las mismas añadimos una capa de setas, las almendras y el paté. Tras seguir estos pasos, enrollamos los solomillos liándolos en papel de aluminio y seguidamente se introduce en el horno durante aproximadamente media hora a una temperatura de 180°. Una vez pasado el tiempo en el horno se extraen los solomillos y se trocean, reservándose calientes hasta la hora de servir.

A continuación, con dos cucharadas de aceite de oliva se pochan las cebollas y las zanahorias y cuando estén transparentes se le añade la salsa española dejándolas hervir 5 minutos.

Por último, colocamos tres trozos de solomillo en cada plato y napamos por encima con la salsa. Se deja cocer hasta que la carne esté tierna.



MILHOJAS DE PLEUROTUS OSTREATUS CON JAMÓN Y LOMO A LA CREMA DE QUESO CABRALES

Ingredientes:

1 kl. de pleurotus ostreatus	125 grs. queso de cabrales
½ kl. de lomo de cerdo cortado en filetes	Aceite
Jamón serrano en lonchas	Sal
1 l. de nata	Pimienta

Para la crema: Ponemos la nata en un cazo con el queso y dejamos reducir hasta que tenga la textura deseada.

Elaboración:

Preparamos las setas a la plancha y reservamos. Posteriormente, hacemos lo mismo con los filetes de lomo. A continuación, montamos el plato de la siguiente forma intercalando los ingredientes: en primer lugar, las setas, el lomo y de nuevo las setas; después añadimos el jamón; y, por último, cubrimos el jamón repitiendo la operación anterior volviendo a colocar las setas, el lomo y las setas quedando terminado el montaje.

Para finalizar el plato culminamos su elaboración napando por encima los ingredientes anteriormente montados con la crema de queso.



SURTIDO DE SHIITAKE EN SALSA PEDRO XIMÉNEZ Y SAN JACOBO

Ingredientes:

Setas shiitake

Pleorotus cornucopiae

Pleorotus ostreatus

Volvarea volvacea

Boletus edulis

Aceite

Ajo

Vaso de Pedro Ximénez

Sal

Pimienta

1 l. Caldo de carne

San Jacobo

Elaboración:

Saltear las setas con un diente de ajo en aceite de oliva, agregar el vino Pedro Ximénez y hervir 5 minutos. A continuación añadimos el caldo de carne y dejamos. Reducir otros 5 minutos.

Ponemos el San Jacobo a la plancha y lo hacemos al punto.

Para emplatar situamos el San Jacobo en el centro y napamos con el surtido de setas y Pedro Ximénez

NÍSCALOS Y TROMPETAS DE LA MUERTE CON LOMOS DE LUBINA Y SALSA DEL PIQUILLO

Ingredientes:

Lubina	Vinagre Pedro Ximénez
Níscalos	Sal
Trompetas de la muerte	Aceite de oliva virgen extra
Ajo	Patata
Pimientos del piquillo	Cebolla
	Nata

Elaboración:

Limpiamos las lubinas, sacamos los lomos, y quitamos la piel, reservamos.

Lubina rellena: En una cazuela ponemos el aceite, cuando coja temperatura le añadimos el ajo y cuando éste dore le agregamos las setas, salteamos y rellenamos los lomos de lubina con este preparado e introducimos en el horno a 180° durante 5 minutos aproximadamente.

Salsa del piquillo: Pochamos la cebolla y le añadimos el pimiento del piquillo. Este preparado lo introducimos en la thermomix junto con la patata cocida, sal, vinagre Pedro Ximénez, el aceite de oliva virgen y la nata, lo emulsionamos y reservamos.

Nos preocupamos de que las mollejas estén bien calientes y las espolvoreamos con abundante perejil picado. Rectificamos el sazónamiento y servimos.

Montaje

En un plato ponemos la lubina, le ponemos una lágrima de salsa del piquillo y espolvoreamos con el cebollino.

SALTEADO DE BOLETUS EDULIS, TROMPETAS REBOZUELO CON VIRUTAS DE QUESO Y CREMA DE PUERROS

Ingredientes:

Niscalos	Sal
Boletus edulis	Vino oloroso de Montilla Moriles
Trompetas	Nata
Rebozuelo etc.	Queso
Chalota	Puerros
Aceite de oliva virgen extra	Patatas

Elaboración:

Limpiamos las setas, trocemos y reservamos.

Salteado de setas: Picamos finamente la chalota, doramos, añadimos las setas, salteamos y reservamos.

Crema de puerros: Sofreímos los puerros y las patatas, le añadimos caldo. Cuando estén tiernos lo ponemos en la Thermomix, le añadimos sal y la nata y emulsionamos. Reservamos.

Montaje

En un plato ponemos crema de puerros en la base encima en un aro ponemos las setas y le rallamos el queso.

ENSALADA TEMPLADA CON BOLETUS Y LANGOSTINOS DE SANLÚCAR

Ingredientes:

Lechugas variadas

Boletus

Langostinos

Sal

Vinagre

Pedro Ximénez

Ajo

Tomates cherry

Aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

Limpiamos las lechugas, cortamos y reservamos. Limpiamos los boletus, laminamos y reservamos. Pelamos los langostinos, troceamos y reservamos. En una sartén ponemos el ajo y doramos. Le Añadimos los langostinos, los boletus y salteamos.

Montaje:

Ponemos las lechugas en un plato y le añadimos el salteado de langostinos y boletus. Aliñamos con una vinagreta de Pedro Ximénez y decoramos con los tomates cherry.

REBOZUELOS Y TROMPETAS DE LA MUERTE CON MANZANA Y HELADO DE FOIE

Ingredientes:

Rebozuelos	Sal y pimienta
Trompetas de la muerte	Manzana Granny Smith
Setas de chopo	Azúcar moreno
Cebolla	Mantequilla
Pimiento verde	Armagnac
Pachoy	Helado de foie
Oloroso	

Elaboración:

Rehogar la cebolla junto con el pimiento y poner los tres tipos de setas. Mojar con el vino y reducir hasta salsear. Poner entonces el pachoy picado en brunoise, saltear, salpimentar y reservar. Pelar la manzana y cortar en gajos. Derretir la mantequilla al fuego, saltear la manzana, poner el azúcar y el licor.

Dejar caramelizar y reservar.

Emplatado:

Disponer las setas en el fondo de un plato, colocar los gajos en forma de flor y, en el centro, una quenelle de helado de foie.

BACALAO CONFITADO AL TOMILLO CON SHIITAKE Y SHIMEJI A LA MIEL

Ingredientes:

Lomo de bacalao

Setas variadas

Cebolla

Tomillo

Cebollino

Miel

Vinagre balsámico

Aceite de oliva

Sal y pimienta

Elaboración:

Saltear las setas con la cebolla durante 5 min. aprox. Retirar la sartén del fuego y añadir la miel y el vinagre. Poner al fuego de nuevo hasta salsear. Salpimentar y rociar con cebollino picado. Reservar. Confitar el bacalao a 50° con el tomillo fresco.

Emplatado:

Poner un cordoncito de setas y colocar el bacalao, al lado, con la piel hacia arriba. Decorar con cristal de pimienta.

STROGONOFF DE SOLOMILLO IBÉRICO CON BOLETUS, CHAMPIÑONES Y PORTOBELLO

Ingredientes:

Solomillo ibérico en lascas
Boletus, portobello y champiñones
Caldo blanco
Mantequilla
Cebolla
Mostaza
Nata
Coñac
Perrins
Sal y pimienta

Elaboración:

Dorar la carne en una sartén y reservar. Saltear la cebolla en la mantequilla y añadir el coñac. Dejar reducir e añadir la mostaza, el caldo y la salsa Perrins. Salpimentar. Incorporar la carne junto con los hongos troceados. Dar una vueltas y dejar enternecer. Poner la nata y rectificar de sal. Acompañar con arroz al ajillo.



TAPAGONIA

PANQUEQUE SALADO DE SHIITAKE, COUS-COUS Y ABRASATTO

Ingredientes:

1 disco pasta filo	50 grs. codillo de vaca
50 grs. cous cous marroquí	20 grs. seta shiitake.
30 grs. fondo de verduras y hortalizas	

Elaboración:

Hacer cous cous marroquí siguiendo la receta tradicional, asar el codillo, las verduras y hortalizas por 4 h. al horno a 130°, picar todo en 0,3 x 0,3. Confitar los shiitakes en aceite de oliva 1h a 52 °. Formar un panqueque con la pasta filo intercalando cous cous abrasatto y shiitake, pintar con mantequilla y hornear 5 min hasta dorar.

CROQUETAS DE BOLETUS EDULIS Y QUENELLE DE QUESO AZUL

Ingredientes:

100 grs. cebolla	10 grs. aceite oliva	Nuez moscada
20 grs. mantequilla	100 grs. boletus	50 grs. queso azul
20 grs. harina	Sal · Pimenta	50 grs. nata.

Elaboración:

Formar una masa de croqueta incorporando el shiitake troceado hirviendo la crema por espacio de 45 min. Hacer una crema de queso azul con la nata y formar una quenelle, disponer ambas cosas en el plato a modo de tapa tradicional.



TAPAGONIA

SARTÉN DE AMANITA CESAREA, TRICOLOMA PORTENTOSUS, BOLETUS EDULIS AL FORNO IN CAROZZA

Ingredientes:

- 200 grs. de mezcla de setas de bosque
- 50 grs. de chalota
- 50 cls. de aceite de oliva
- 20 grs. de salsa chimichurri
- 2 discos de mozzarella y un huevo fresco

Elaboración:

Procedemos a hacer una duxelle de setas con la chalota la salsa chimi y el aceite, disponer en un perol añadiendo la mozzarella, el huevo y hornear 7 min a 150 °.



GAMBAS CON NÍSCALOS Y AJOS TIERNOS

Ingredientes:

- 1 kl. de níscalos
- 1/2 kl. de gambas
- 12 Ajos tiernos
- Sal y aceite

Elaboración

Limpiar bien los níscalos y cortar en lonchas finas pero grandes, freírlos y poner a punto de sal, pelar las gambas en crudo, picar los ajos tiernos y clorarlos un poco, añadir las gambas y a continuación los níscalos, revolver bien y servir en cazuelitas de barro.

FILETES DE LENGUADO CON PIE VIOLETA

Ingredientes:

- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| 700 grs. de pie violeta | 1 Cebolla |
| 6 Filetes de lenguado | 1 Cucharada de harina |
| 1 vaso de nata | Aceite y sal |

Elaboración

Limpiar las setas y cortarlas en lochas no muy grandes, picar muy fina mente la cebolla y dorarla en una sartén con un poco de aceite añadir las setas y guisarla hasta evaporar el agua de constitución, verter la nata y a fuego medio dejar reducir, enharinar los filetes de lenguado y freirlo colocarlos en una bandeja y cubrirlos con la crema, meter unos minutos en el horno.



TROMPETAS DE LA MUERTE CON ARROZ Y TAQUITOS DE CALAMAR AL HORNO

Ingredientes:

- 1/2 kl. de trompetas de la muerte
- 2 vasos de arroz
- 300 grs. de calamar
- 1 Cebolla grande
- 1 Calabacín mediano
- 1 l. de caldo
- Aceite y sal

Elaboración

Limpia las setas y cortar los calamares hacer un caldo y reservar.

Cortar las setas en tiras longitudinales picar la cebolla y el calabacín, dorarlos en una paella, añadir las setas y después de cinco minutos el arroz, revolver un par de minutos y verter el caldo, antes de que se consuma totalmente el caldo echar los calamares cortados en taquitos.



TARTAR DE BOLETUS, CAVIAR DE SETA DE CHOPO Y VINAGRETA CÍTRICA DE ARBEQUINA

Ingredientes:

100 grs. Boletus	400 dls. De aceite de girasol
200 grs. De seta de chocho	2 grs. Agar-agar
2 cucharadas de aceite de arbequina	1/2 cucharada
1/2 cucharada de vinagre de Jerez	de zumo de naranja
Sal	
Ralladura de lima	

Elaboración

Para el tartar se pica el boletus en crudo en cuadraditos muy pequeños y se aliña con la vinagreta de aceite de arbequina, vinagre de Jerez, zumo de naranja, ralladura de lima y sal. La vinagreta se añade justo antes de montar el plato.

Para el falso caviar hacemos un caldo con las setas de chopos y lo dejamos reducir hasta que obtenga un sabor intenso, una vez listo se le disuelve el agar-agar y lo vertemos en una jeringa. Después lo pasamos a un bol con aceite de girasol en frío creando con la jeringa el falso caviar, y una vez listo sacamos las bolas y las reservamos para el montaje del plato.

Montaje del plato

Colocamos el tartar de boletus en el centro del plato en un aro y lo aliñamos, por encima del tartar y a los lados del plato colocamos el tartar, y una vez listo rallamos lima por encima del tartar.



BRANDADA CON LÁMINAS DE SHIITAKE A LA VAINILLA Y CONFITURA DE PERA

Ingredientes:

Para la brandada:

Bacalao · Nata

Aceite de oliva · Ajo

Pimienta blanca

Para el shiitake confitado:

Shiitake

Manteca de cerdo

Aceite de girasol · Vainilla

Para la confitura de pera:

Pera · Azúcar

Agua · brandy

Mantequilla

Elaboración:

Para la brandada: Confitar el bacalao con ajos durante 10 minutos a 70 grados en aceite de oliva, una vez terminado, desmigamos la carne del pescado, separando las pieles que desecharemos. Añadimos a la termomix, empezamos a batir hasta conseguir una masa que iremos montando poco a poco con el aceite restante de la elaboración, una vez conseguida una crema homogénea, añadimos nata dándole un poco de temperatura hasta finalizar la brandada.

Para el shiitake confitado: Derretimos manteca de cerdo y aceite de girasol a partes iguales, sumergimos las setas en la grasa a 60 grados durante 14 minutos hasta que se confiten con media vaina de vainilla, para después laminarlas, una vez cocinadas.

Para la confitura de pera: Cocinamos las peras cortadas en gajos con un poco de mantequilla, flameamos con el brandy y añadimos al 70/30% azúcar y agua, una vez conseguida la textura deseada, rompemos con un tenedor las peras para conseguir un puré no muy homogéneo

Observaciones:

Para la presentación, ponemos en el fondo del plato la brandada, terminamos acompañando de las láminas de shiitake y un toque de la confitura en lo más alto.



LOMO DE CIERVO CON CREMA DE NÍSCALOS, NUBE DE PARMESANO Y REDUCCIÓN DE ARANDANOS

Ingredientes:

2 lomos de ciervo de 80 grs. cada uno	Sal y pimienta
100 grs. Níscalos	50 grs. Arándanos
20 grs. Mantequilla	Aceite de oliva
100 dls. De nata	Zumo de medio limón
1 cucharada de brandy	1 rama de romero fresco
2 ajos	

Elaboración:

Para la crema de níscalos se sofríe el ajo en la mantequilla, se añade las setas y se salpimentan. Flambeamos con el brandy, le añadimos la nata, reducimos y trituramos.

Para la reducción trituramos los arándanos junto con el zumo de limón, lo pasamos por un fino y lo reducimos a fuego medio.

Para la carne la sellamos en la plancha hasta dejarla en su punto.

Montaje del plato:

Hacemos una lagrima con la crema de níscalos, sobre ella colocamos los lomos, se raya parmesano haciendo una forma de nube junto a los lomos y añadimos la reducción en forma de gotitas y la rama de romero.

REVUELTO DE SETAS DE CARDO Y JAMÓN

Ingredientes:

400 grs. de setas cultivadas o de cardo

6 huevos

50 grs. de jamón

1 diente de ajo

Aceite

Sal

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 jamón 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.

BUÑUELOS DE SETAS DE CARDO

Ingredientes:

500 grs. de setas de cardo

½ vaso de vino blanco

2 cucharadas de harina

Sal

Aceite

Elaboración:

Limpiar bien las setas de cardo, lavarlos, dejarlos escurrir y secar al aire. A continuación separar el sombrero del pie y guardar estos últimos para preparar alguna salsa. Secar 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 de reposar durante una hora. Calentar aceite en una sartén y freír los sombreros de las setas de cardo, pasados previamente por la pasta, hasta que estén bien dorados. Sacarlas 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.

SETAS DE CARDO A LA CORDOBESA

Ingredientes:

500 grs. de setas de cardo

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

Agua

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.



SETAS DE CARDO CON PALITOS DE CANGREJO Y GAMBAS

Ingredientes:

- 1 kl. de setas de cardo
- 100 grs. de salmón ahumado
- 100 grs. se gambas
- 1 vaso de caldo blanco
- 1 vaso de nata
- 1 cucharada de harina
- 2 cebollas frescas
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 copa Vino fino Montilla Moriles "Platino"
- 1 copa Vino oloroso Montilla Moriles "Oro Viejo"
- Sal
- Pimienta
- Nuez

Elaboración:

En una sartén doramos los ajos y las cebolla todo picadito. Ya doradito ponemos las setas troceadas rehogamos poniéndole los vinos cuando reduzca el vino ponemos la cucharada de harina rehogamos y ponemos la nata y el caldo haciendo salsa, cuando quede casi como una crema ponemos el salmón cortado en juliana, las gambas enteras, sazonomos, la pimienta la nuez una pizca de ambos y que cueza 4 minutos y servimos enseguida.



SETAS VARIADAS TIERRA Y MAR

Ingredientes:

- 1 kl. de setas.
- 300 grs. de almejas "chirlas"
- 300 grs. de gambas peladas
- 2 cebollas
- 200 grs. de jamón del Valle picadito
- Aceite de oliva virgen extra
- Una copa de fino Montilla Moriles "Peseta"
- Sal
- Perejil

Elaboración:

Se sofríen las cebollas picaditas una ves dorada de le agregan las setas y rehogamos hasta que estén tiernas y un poco doraditas. Le incorporamos las gambas, las almejas y el jamón, mojamos con el vino y una vez que abran las almejas y el vino evapora el alcohol 6 minutos en total espolvoreamos con el perejil sazonomos y servimos rápidamente.



SETAS DE CARDO Y BOLETUS CON BACALAO, MANZANA Y OREJONES

Ingredientes:

- 1 kl. de setas de cardo y boletus
- 200 grs. de bacalao semi desalado cortado en tiritas
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 taza de caldo de ave
- 2 cebollas medianas
- 1 pimiento verde
- 1 manzana reineta
- 4 orejones
- Una copa de brandy
- Una copa de Pedro Ximénez Montilla Moriles
- Sal
- Perejil
- Nuez

Elaboración:

En una cazuela sofreímos la cebolla cortada bien finita y el pimiento una vez dorado le ponemos las setas troceadas rehogamos junto con la manzana y los orejones y flameamos con el coñac, mojamos con el caldo de ave, pasados dos minutos ponemos el bacalao y el vino Pedro Ximénez, dejamos reducir y le ponemos sal si fuese necesario, no lo creo, servir con el perejil picadito por encima.

ORGANIZA



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

PATROCINADORES

Andalucía



COLABORADORES PERMANENTES

