ovenas

Jornadas Gastronómicas las **Setas & Hongos**

del 23 de noviembre al 2 de diciembre de 2012





Jornadas Gastronómicas de Setas & Hongos

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 2012 son cuatro Jornadas las que llevamos a cabo, de la Cazuela y Guisos, de productos ibéricos del Valle de los Pedroches, de la cerveza, y la que hoy presentamos relativa a las Setas y Hongos.

Las IX Jornadas Gastronómicas de setas y hongos suponen la consolidación de las mismas con una gran participación de establecimientos, 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



ÍNDICE DE ESTABLECIMIENTOS

Bodega laberna Rafaé	6
Hospedería La Querencia	8
Restaurante Almudaina	10
Restaurante Bar X	12
Restaurante Bodegas Campos	15
Restaurante Casa Palacio Bandolero	15
Mesón Restaurante Casa Matías, Restaurante Alcazaba de las Torres	
y Taberna Restaurante Fosforíto	18
Restaurante Casa Patricio	21
Restaurante Casa Pepe de la Judería	23
Restaurante Taberna Casa Rubio	26
Restaurante Cuevas Romanas	29
Restaurante El Buey	31
Restaurante El Choto	33
Restaurante El Churrasco	35
Restaurante El Rancho Grande	37
Restaurante Gran Bar	40
Restaurante Puerta Sevilla	43
Taberna Casa Salinas	46
Taberna Deanes	48
Taberna Del Río	51
Taberna El Nº10	54
Taberna El Poema	56
Taberna La Cazuela de la Espartería	59
Taberna Esencia	61
Taberna La Montillana	63
Taberna La Yerbabuena	
Taberna Salinas	69
Taberna San Cristóbal	
Taberna Sociedad de Plateros Mª Auxiliadora	73

RAFAÉ



BOLETUS A LA PLANCHA CON CHIPIRONES

Ingredientes:

200 grs. de setas

2 chipirones

½ l. de aceite

1 patata

1 cucharada sopera de salsa verde

1 cucharada sopera de salsa chipirón

1 pizca de sal

Apto para celíacos e intolerantes a la lactosa

Elaboración:

Lavamos las setas y limpiamos. Mientras ponemos al fuego una sartén con el aceite. Pelamos la patata y cortamos a tiras muy finitas y cuando esté el aceite de la sartén hirviendo las agregamos y freímos. Mientras ponemos al fuego otra sartén con un chorreón de aceite. Limpiamos los chipirones y cortamos a tiras muy finitas y cuando esté el aceite de la sartén caliente los agregamos y salteamos, después añadiremos las setas y terminaremos emplatándo con la salsa verde y de chipirón

RAFAÉ



REVUELTO DE AJETES Y PLEUROTUS OSTREATUS

Ingredientes:

3 huevos

30 grs. de ajetes

30 grs. de setas

1 cucharada de aceite

1 pizca de sal

Apto para celíacos e intolerantes a la lactosa

Elaboración:

Lavar y trocear los ajetes y las setas. Batimos los huevos y agregamos los ajetes, las setas y la sal, en una sartén calentamos el aceite y agregamos lo batido y movemos hasta que haya cuajado. Servimos.

CHAMPIÑÓN AL AJILLO

Ingredientes:

2 kgs. de champiñones

8 dientes de ajo

4 guindillas

1/4 l. de aceite de oliva

Una pizca de sal

Apto para celíacos e intolerantes a la lactosa

Elaboración:

Limpiamos y laminamos el champiñón, calentamos el aceite en una satén junto a los ajos laminados y las guindillas. Una vez dorados los ajos se le añade el champiñón y rehogamos durante 15 minutos y añadimos la sal.

LA QUERENCIA



SHIITAKE A LA PLANCHA

Ingredientes:

1 kg. de shiitake Sal gorda Perejil Jamón

Elaboración:

Se lavan las setas y se ponen a escurrir.

Se ponen en la plancha y cuando estén medio cocinadas se les añade, perejil, sal y jamón.

HONGOS AL AJILLO

Ingredientes:

1 kg. de hongos 7 cabezas de ajos Pimienta Aceite Sal

Elaboración:

Se pone una sartén con aceite. Se cortan los hongos en trozos grandes y se añaden a la sartén. A continuación se le añade, pimienta, sal, y los ajos. Mover hasta ponerlos tiernos.

LA QUERENCIA



SALTEADO DE NÍSCALOS Y SETAS DE CARDO CON HUEVO Y PANCETA

Ingredientes:

200 grs. de níscalos 200 grs. de champiñones 200 de setas de cardo 8 lonchas de panceta 2 dientes de ajo Lechugas variadas 2 cucharadas de vinagre 5 cucharadas de aceite de oliva Pimienta Sal

Elaboración:

Limpiar las setas y partir las más grandes por la mitad. Cortar las lonchas de panceta en tiras de dos centímetros. Pelar los ajos y picarlos. Freír los ajos picados y remover. Añadir los níscalos y los champiñones y saltear. Incorporar las setas.

Colocar el salteado en círculo y en el centro, estrellar el huevo cuando falte un minuto para su acabado. Acompañar con lechuga y con la panceta a la plancha.

ALMUDAINA



PERDIZ CON BOLETUS Y SETAS DE ÁLAMO

Ingredientes (4 pax):

4 perdices desvisceradas y abiertas 500 grs. setas de álamo 500 grs. boletus 1/2 cebolla laminada

1 tomate grande triturado

4 dientes de ajo laminados

1 ramita de tomillo

1 vaso de vino blanco de Montilla

Sal, pimienta y aceite de oliva

Elaboración:

Sofreímos las setas en una cazuela de barro a fuego lento y reservamos. Sellamos las perdices y reservamos, en ese aceite doramos la cebolla y el ajo. Una vez dorados, añadimos el tomate y dejamos freír 2 minutos. Le añadimos las perdices y el vino blanco, lo reducimos y añadimos agua hasta cubrir, ponemos la ramita de tomillo y dejamos hervir todo 2 horas y 45 minutos.

Cuando la carne esté tierna, pasamos la salsa por un pasapuré y la incorporamos a la cazuela de barro donde están las setas, ponemos todo a hervir durante 3 minutos.

Presentación: Acompañamos con patatas paja y bouque de pimiento asado.

ALMUDAINA



MILHOJA DE SETAS, FOIE Y QUESO

Ingredientes (4 pax):

500 grs. de setas 150 grs. de foie 200 grs. de queso de Zuheros

Elaboración:

Cocemos las setas al vapor y salpimentamos. En un molde colocamos una capa de setas, otra de foie, otra de setas y una capa de queso. Seguimos el proceso hasta rellenar el molde. Calentamos el conjunto y listo para servir. Guarnición: Usaremos unas lonchas de manzana plancha con un toque de canónigos.

MEZCLUM DE BOLETUS, TROMPETILLAS Y CHAMPIÑONES SALTEADOS CON JAMÓN IBÉRICO DEL VALLE DE LOS PEDROCHES

Ingredientes (4 pax):

800 grs. de mezclum de boletus, trompetillas y champiñones

1 diente de ajo

1 cebolla

1 dl. aceite de oliva

50 grs. de jamón ibérico

Perejil

Sal

2 cucharadas de caldo de ave

Elaboración:

Doramos en una sartén el ajo ligeramente y añadimos la cebolla picada muy fina. Pochamos la cebolla durante 10 minutos. Añadimos la mezcla de setas troceadas y las salteamos hasta que pierdan el agua. Ponemos las setas a punto de sal y añadimos el caldo de ave.

Sazonamos y montamos como si fuera un pil-pil y servimos con tiras de jamón y perejil picado.

BARX



SETAS DE CARDO EN CALDERETA

Ingredientes:

800 grs. de setas de cardo

4 dientes de ajo

2 rebanadas de pan

½ cucharada de pimentón de La Vera

½ cucharada de comino opcional

Aceite de oliva virgen

Perejil y sal

Elaboración:

Limpiar bien las setas, si son grandes partirlas.

En una sartén con aceite de oliva, dorar los ajos y freír las rebanadas de pan: pasar todo al mortero y majar con el comino. Reservar.

En la misma sartén dejar hacer las setas unos minutos hasta que estén tiernas. Añadir el pimentón y el majado remover bien y salar. Verter un cucharón de agua y unas gotas de vinagre. Dejar hacer a fuego suave durante 5 minutos, si es preciso, agregar un poco más de agua.

Servir espolvoreando de perejil.

BARX



TARTA DE BOLETUS

Ingredientes:

Masa de empanada 400 grs. de boletus 1 cebolla 3 huevos 100 mls. de nata 3 quesitos Unas hebras de azafrán 4 c. de aceite de oliva virgen Sal y pimienta

Flaboración:

Limpiar y trocear los boletus. Partir la cebolla menuda sofreír en una sartén con 4 cucharadas soperas de aceite de oliva. Cuando esté tierna agregar las setas y dejar hacer durante unos 5 minutos. Una vez hechas salpimentar y reservas. En un cuenco batir los huevos agregar la nata, los quesitos bien aplastados con un tenedor, el azafrán y las setas.

Extender la masa, forrar un molde de tarta e introducir durante 10 minutos en el horno precalentado a 200 grados. Sacar y verter el relleno en la tarta y hornear hasta que cuaje y adquiera un bonito color.

BARX



FLAN DE CHAMPIÑONES

Ingredientes:

1 kg. de champiñones 150 grs. de cebolla 300 mls. de nata líquida 5 huevos 2 cucharadas de jamón 100 mls. de aceite de oliva 1 cucharada de mantequilla Nuez moscada Cebollino ó perejil Pimienta blanca Sal

PARA LA SALSA DE QUESO 1 cebolleta 50 mls. de aceite de oliva virgen 500 mls. de nata líquida 200 grs. de queso parmesano rallado Pimienta molida y sal

Flaboración:

Cortar la cebolla en daditos pequeños y sofreír en el aceite. Añadimos los champiñones limpios y cortados en dados. Salteamos 5 minutos. Dejamos enfriar reservamos y calentamos el horno.

Mezclamos la nata, los huevos, una pizca de nuez moscada, sal y pimienta y los champiñones. Repartimos en moldes engrasados con mantequilla. Cocemos al baño María durante 45 minutos a 180 grados.

Para la salsa cortamos la cebolleta en daditos pequeñitos y pochamos en el aceite, incorporamos la nata y reducimos el volumen a la mitad, añadimos el queso y rectificamos de sal y pimienta.

Se desmoldan los flanes una vez que estén fríos y se acompañan con la salsa de queso.



BODEGAS CAMPOS

SOLOMILLO RELLENO DE SHIITAKE Y SALSA DE TRUFAS

Ingredientes:

1 solomillo ibérico
20 grs. cebolleta fresca
10 grs. de ajo laminado
Sal fina
Pimienta blanca molida
30 grs. de shiitake
10 grs. de trufa negra
200 grs. de jugo de carne
1 dl vino blanco

Elaboración:

Saltear el ajo y la cebolla y añadir las setas troceadas hasta perder todo el agua, incorporar vino blanco dejar reducir y reservar.

Abrir el solomillo en libro y rellenarlo con las setas. Salpimentar.

Dorar el solomillo en una sartén, sacar e incorporar la trufa y el jugo de carne, dejar reducir.



BODEGAS CAMPOS

ARROZ MELOSO DE FOIE Y GURUMELOS , TROMPETAS DE LA MUER-TE, PIE AZUL Y BOLETUS

Ingredientes:

100 grs. de arroz

5 uds. de ajetes

1 diente de ajo

30 grs. de gurumelos

30 grs. trompetas de la muerte

30 grs. de pie azul

30 grs. de boletus

400 grs. de jugo de carne

20 grs. de micuit

10 grs. de aceite de boletus

Elaboración:

Saltear los ajetes con un poco de aceite y el ajo cortado en juliana.

Incorporar todas las setas y saltearlas hasta que cojan color dorado y se le haya ido el agua. Incorporar el arroz, saltearlo 1 minuto para que ouede más suelto.

Añadir el jugo de carne y cocer durante 15 minutos, dejar reposar para que coja la textura de meloso.

Antes de servir en el plato incorporarle el aceite de boletus y mover para mezclarlo con el arroz.

Servir en plato sopero con el micuit encima para que se funda con la temperatura del arroz.



BODEGAS CAMPOS

RAVIOLIS DE TROMPETAS Y BOLETUS CON PIÑONES

Ingredientes:

2 uds. de pasta wonton (pasta deshidratada) 30 grs.de trompetas negras 30 grs. de boletus 200 grs. de nata 20 grs. brandy 10 grs. de piñones 15 grs. de micuit

Elaboración:

Cocer la pasta wonton durante 40 segundos en agua y sal y enfriar.

Saltear las trompetas y los boletus hasta que pierdan todo el agua.

Rellenar la pasta wonton con las setas de forma que se quede como un raviolis, espuina con esquina.

Dorar los piñones en la sartén y flambear con el brandy. Añadir la nata y dejar reducir hasta obtener la cremosidad de la salsa. Incorporar el micuits y mover para que se ligue con la salsa.

Napar el ravioli con esta salsa.

CASA PALACIO BANDOLERO



ARROZ MELOSO DEL CAM-PO CON SETAS, NÍSCALOS Y CEPES

Ingredientes:

½ kg. níscalos

½ kg. cepes

1 cebolla

2 dientes ajo

4 cucharadas de aceite

Pimentón dulce

Colorante

200 grs. arroz

Flahoración:

Se limpian las setas y trocean. Poner en la olla y sofreír. Añadir cebolla y ajos picados. Dorar. Añadir el colorante y el pimentón y 3 litros de agua. Hervir 30 minutos y añadir el arroz. Dejar 20 minutos. Sazonar.

PATÉ DE SETAS SILVESTRES: NÍS-CALOS, SENDERILLAS, TROMPE-TAS DE LA MUERTE

Ingredientes:

300 grs. níscalos

300 grs. setas senderillas

300 grs. trompeta de la muerte

300 grs. setas cepes

1 cebolla

2 dientes ajo

4 cucharitas de aceite

6 huevos

½ I. nata

Pimienta

Elaboración:

Limpiar y picar las setas, cebolla y ajos. Echar en una cazuela y sofreír todo. Retirar del fuego. Añadir la nata, los huevos y batir. Incorporar sal y pimienta. Poner en un molde al baño maría 45 minutos a 180 grados.

CASA PALACIO BANDOLERO



ESCABECHE DE SETAS SILVESTRES: SETAS DE CARDO, NÍSCALOS, CEPES

Ingredientes:

300 grs. setas de cardo 300 grs. níscalos 300 grs. cepes 2 cebollas Ramitas de perejil 2 dientes ajo ½ l. vinagre de Jerez ½ l. vino Moriles Sal y pimienta en grano 1 l. aceite girasol

Elaboración:

Limpiar las setas. Añadir en la cazuela con el aceite los ajos y cebollas picados y una hoja de laurel. Añadir el vinagre y el vino. Una vez empiece a hervir echamos las setas y dejar 20 minutos. Sazonar.

RESTAURANTE CASA MATÍAS REST. ALCAZABA DE LAS TORRES TABERNA RESTAURANTE FOSFORITO



BROCHETA DE CHAMPIÑÓN Y SOLOMILLO IBÉRICO

Ingredientes:

600 grs. de champiñones 800 grs. de solomillo 1 aguacate 150 grs. de oueso fresco 100 grs. de boletus 1 cucharada de pipas de girasol Aceite Vinagre de solera Montilla-Moriles 1 cucharada de Pedro Ximénez Sal

Elaboración:

Cortamos los champiñones en mitades y el solomillo lo hacemos dados para pincharlos en una brocheta.

Para hacer la vinagreta cortamos los boletus y el queso fresco en brunoisse, el aguacate lo cortaremos un poco más grueso.

Mezclamos los boletus, el queso fresco, aguacate, las pipas de girasol, un chorreón de aceite de oliva, una cucharada de vinagre de solera Montilla-Moriles y un poco de sal.

Presentación: Pasaremos la brocheta de champiñón y solomillo por la plancha, una vez al punto colocaremos sobre la base del plato y pondremos la vinagreta por encima

RESTAURANTE CASA MATÍAS REST. ALCAZABA DE LAS TORRES TABERNA RESTAURANTE FOSFORITO



ALBÓNDIGAS DE BOLETUS CON SEPIA Y CREMA DE HONGOS

Ingredientes:

150 grs. de papada de cerdo 1 cucharadita de perejil 2 yemas de huevo 1 huevo 1 huevo

500 grs. de boletus 300 grs. de miga de pan

desmigado

2 dientes de ajo

Ralladura de nuez moscada 300 grs. de sepia ½ cebolla

2 dientes de ajo

1 puerro

200 grs. de setas variadas ½ vasito de vino blanco 1 vaso de caldo de pescado

Aceite de oliva

Sal

Elaboración:

Hacemos las albóndigas de manera tradicional, mezclando todos los ingredientes, una vez elaborados reservamos.

La sepia se trocea y se saltea con un poco de aceite de oliva, reservamos.

Para hacer la crema de hongos sofreímos el ajo, puerro, tomate, añadimos las setas, cocinamos y lo trituramos con el caldo de pescado, se nos quedará una masa cremosa. En un recipiente ponemos el cremoso de hongos, ponemos a fuego suave, añadimos las albóndigas y la sepia previamente salteada, dejamos que se cocine 10 minutos aproximadamente.

Presentación: En un plato sopero pondremos las albóndigas con sepia y su crema, podremos decorar con una ralladura de queso manchego y con unos brotes de cebollino.

RESTAURANTE CASA MATÍAS REST. ALCAZABA DE LAS TORRES TABERNA RESTAURANTE FOSFORITO



SETAS DE ÁLAMO NEGRO CON BUTIFARRA EN SALSA DE AZAFRÁN Y PIÑONES

Ingredientes:

600 grs. de setas de álamo negro (agrocybe aegerita)

300 grs. de butifarra

1 cebolla

3 dientes de ajo

2 rebanadas de pan

2 cucharadas de piñones

½vaso de Montilla-Moriles

2 vasos de caldo de pollo

Elaboración:

Cortamos la cebolla, el ajo y sofreímos con un poco de aceite de oliva, añadimos las setas troceadas y la butifarra, rehogamos.

Añadimos el vino blanco, el azafrán previamente tostado, dejamos que el vino reduzca

Por último le ponemos el caldo de pollo y dejamos cocinar uno 5 minutos, añadimos los piñones.



CASA PATRICIO

ENSALADA DE PERDIZ EN ESCABECHE TIBIA CON SU PIL-PIL Y SETAS DE MUSGO

Ingredientes:

Setas de musgo Perdiz en escabeche Calabacín Zanahoria Pimiento Aceite de Oliva Sal

Elaboración:

Desmenuzar la perdiz y hacer un pil-pil de su escabeche, saltear las verduras con las setas y sazonar. Presentar al gusto.

SALTEADO DE SETAS Y ALCA-CHOFAS CON LANGOSTINOS PARRILLA

Ingredientes:

Setas variadas Alcachofas Langostinos Ajos, perejil, sal Aceite de oliva

Elaboración:

Saltear las setas con el ajo, perejil y aceite. Cocer las alcachofas y saltearlas. Poner los langostinos a la parrilla. Presentar al gusto.

CASA PATRICIO



COLMENILLAS AL AZAFRÁN SOBRE SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO

Ingredientes:

Colmenillas Bacon

Salsa de azafrán

Brandy

Aceite de oliva

Sal

Solomillo de cerdo ibérico

Elaboración:

Saltear las colmenillas con el bacon y el brandy poner la salsa de azafrán, hacer los solomillos a la parrilla y acompañar con las setas.



CASA PEPE DE LA JUDERÍA

SOPA DE CASTAÑAS Y CARDAMOMO CON SALTEADO DE BOLETUS, PASAS Y NUECES

Ingredientes:

Para la sopa de castañas: Para el salteado de setas:

Caldo de ave Setas variadas
Puré de castañas Nueces peladas
Licor de hierbas Pasas rehidratadas

Cardamomo molido Ajo

Nata, mantequilla y sal. Vinagre de Jerez

Aceite oliva virgen extra, sal y pimienta.

Elaboración:

Sopa: Hervir el caldo con el puré de castañas. Añadir la nata y la mantequilla. Triturar y agregar el cardamomo y el licor de hierbas.

Salteado: Saltear el ajo picado y las setas cortadas en trozos similares. Salar y mojar con el vinagre. Dejar evaporar unos segundos y añadir la pimienta molida.

Fuera del fuego, incorporar las nueces y las pasas.

Acabado:

Poner el salteado en el fondo del cuenco y presentar con una jarrita con la sopa aparte.



CASA PEPE DE LA JUDERÍA

KING OYSTER ESTOFADAS CON PIÑONES, GRATINADAS CON QUE-SO DE CABRA Y ACEITE DE ALBAHACA

Ingredientes:

King oyster Apio Rebozuelo Tomillo

Champiñón Tomate natural Cebolla Albahaca Piñones Queso de cabra

Coñac Aceite oliva virgen extra, sal y pimienta

Elaboración:

Picar cebolla y ajo en brunoise. Rehogar y añadir el tomate pelado, despepitado y cortado igualmente.

Salpimentar y añadir los piñones y las setas picadas toscamente. Mojar con el coñac y poner el tomillo y el apio rallado. Salpimentar y reservar.

Cortar una lámina de queso y hacer el aceite de albahaca.

Acabado:

Poner las setas estofadas en el fondo de un plato, colocar encima, la lámina de queso, gratinar y rociar con el aceite de albahaca.



CASA PEPE DE LA JUDERÍA

RISOTTO DE PERRETXICOS Y REBOZUELOS CON FOIE

Ingredientes:

Arroz carnaroli

Perretxico

Rebozuelos

Foie fresco

Parmesano

Caldo de ave

Nata

Chalotas

Espárragos

Mantequilla

Sal

Pimienta

Aceite oliva virgen extra

Elaboración:

Cortamos la chalota en brunoisse y la rehogamos con la mantequilla y el aceite oliva virgen extra, cortamos también los espárragos y seguimos rehogando, vertemos también las setas cortadas y seguidamente el arroz, mezclamos un poco y vamos regando poco a poco con el caldo de ave, sin dejar de mover, casi cuando este el arroz vertemos el parmesano y el foie en daditos, retiramos y servimos.

CASA RUBIO



ENSALADA DE BOLETUS CONFITADOS CON QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE TOMATE

Ingredientes:

Lechuga

Boletus

Sal

Pimienta

Queso de cabra

Ázúcar

Tomate

Sal maldón

Aceite de oliva

Flaboración:

Confitamos los boletus en aceite de oliva y los ponemos a escurrir. Una vez escurridos, los cortamos a láminas.

Introducimos el mezclum en un timbal, alrededor colocamos los boletus laminados y en el centro ponemos el queso de cabra a taquitos pequeños y para terminar ponemos una lágrima de mermelada de tomate.

Finalmente añadimos por encima una poquita de sal maldón y un poco de aceite de los boletus confitados



CASA RUBIO

FLAMENQUÍN RELLENO DE BOLETUS Y NÍSCALOS

Ingredientes:

Cinta de Iomo

Huevo

Sal

Boletus

Níscalos Pimienta

Pimient

Queso

Pan rallado

Elaboración:

Salteamos las setas con un poco de aceite de oliva. A continuación, espalmamos la cinta de lomo y lo rellenamos con las setas y el queso. Por último, lo enrollamos, pasamos por huevo y pan rallado y lo freímos.

SALTEADO DE BOLETUS Y NÍS-CALOS REGADO CON COUPAGE ECOLÓGICO

Ingredientes:

Boletus

Níscalos

Aceite

Ajo

Vino ecológico

Sal

Brandy Pimienta

Flahoración:

Salteamos las setas en una sartén con un poco de ajo y aceite y las salpimentamos, una vez que estén salteadas flambeamos con el brandy y una vez reduzca le añadimos el vino. Posteriormente reducimos el vino con las setas y las servimos con un poco de perejil picado.

CUEVAS ROMANAS



SOLOMILLO DE CERDO AL TOMILLO Y ROMERO CON BOLETUS

Ingredientes (para 4 pax.):

800 grs. de solomillo de cerdo

250 grs. de boletus

1 rama de tomillo

1 rama de romero

1 dl. de aceite oliva

1 dl. de agua

Sal

1 cucharada de pimienta en grano

Elaboración:

Cortamos en medallones los solomillos, en una cazuela añadimos los solomillos, los boletus troceados y demás ingredientes menos la harina y ponemos a fuego lento durante 20 minutos aproximadamente.

Con la harina reservada la diluimos con un poco de agua y lo añadimos y listo para servir.

CUEVAS ROMANAS



NÍSCALOS A LA CAZUELA

Ingredientes (para 4 pax.):

500 grs. de níscalos

4 dientes de ajo

1 rebanada de pan

1 dl. de aceite de oliva

½ cucharada de pimentón dulce

1 pizca de comino

1 hebritas de azafrán

2 dls. de agua

Elaboración:

Se fríen los ajos, el pan y se le añade el pimentón y a continuación el agua y demás componentes y se tritura todo por la túrmix.

En una cazuela previamente cortados y lavados los níscalos, añadimos la mezcla anterior y dejamos cocer durante 15 minutos a fuego lento.

Listo para servir

SETAS DE CARDO ORLY CON MIEL DE CAÑA

Ingredientes (para 4 pax.):

1 cerveza 150 grs. de harina 1 pizca de sal

500 grs. de setas de cardo

Elaboración:

Se cortan las setas por la mitad, en un recipiente añadimos la cerveza, sal, harina y hacemos una orly, en la cual emborrizamos la setas y las freímos en abundante aceite bien caliente. Posteriormente escurrimos, se le añade la miel de caña y listo para servir.

EL BUEY



LOMO DE BACALAO EN SALSA DE SETAS DE CARDO Y LANGOSTINOS

Ingredientes:

1 lomo de bacalao limpio Caldo de pescado Ajo picado

Patatas panaderas

Aceite oliva

Gamhas

Harina

Vino

Sal

Pimienta

Flahoración:

En una sartén se pone el aceite con ajo picado, cuando empieza a hervir agregamos los lomos de bacalao salpimentados y pasados por harina. Se dan 2 minutos por cada lado quedando la piel hacia arriba. Rehogamos con vino blanco de Montilla y ponemos el caldo de pescado. Hervimos e incorporamos setas y gambas. Cocemos 3 minutos y servimos con patatas panaderas.

EL BUEY



ENSALADA DE TRIGUEROS Y NÍSCALOS CON VINA-GRE BALSÁMICO Y OLIVA VIRGEN

Ingredientes:

1 manojo de espárragos trigueros Níscalos Aceite de oliva Sal pimienta Zanahoria baby Lechuga tipo mezclun

Elaboración:

Se saltean los trigueros con ajo frito, sal y pimienta. Salteamos los níscalos con ajo y zanahorias a punto de sal. En un plato disponemos una base de mezclun, coronamos con esparrágos verdes y las setas aliñando con vinagre balsámico y oliva virgen.

CAPRICHO DE CHAMPIÑÓN ALBARDA-DO CON LANGOSTINOS Y VERDURI-TAS DE LA HUERTA AL QUESO

Ingredientes:

Champiñones enteros grandes
Lonchas de beicon finas
Langostinos pelados y picados
Queso para gratinar
1 diente de ajo
Aceite de oliva
Verduritas varias en juliana salteada con harina y leche
Perejil picado
Sal
Pimienta

Elaboración:

Lavamos los champiñones y se le quita el pie reservando la corona. El pie lo troceamos en daditos y salteamos ligeramente. Se mezcla con los langostinos, ajo, verduritas salteadas, perejil y haciendo una falsa gruesa, con esta rellenamos los champiñones y se le añade el queso. A continuación albardamos con el beicon en vertical, metemos al horno a 180 grados, 4 minutos y listo para servir.



EL CHOTO

SETAS DE CARDO CON VIRUTAS DE JAMÓN, AJO Y PEREJIL

Ingredientes:

Setas de cardo 1 diente de ajo Aceite de oliva Manojo de perejil 2 lonchas de jamón

Elaboración:

Limpiamos y cortamos las setas y doramos a la plancha, por ambas caras, con una pizca de sal. Añadimos el ajo triturado con el perejil y aceite. Decoramos con virutas de jamón troceadas.

SALTEADO DE HONGOS CON FOIE

Ingredientes:

Hongos de temporada Aceite de oliva Sal Diente de ajo Foie fresco

Elaboración:

Procedemos a cortar en tiras los hongos y los salteamos en una sartén con fondo, a fuego lento, con un diente de ajo y un chorrito de aceite. Añadimos el foie y volvemos a saltear hasta fundir ligeramente el foie. Servimos.

EL CHOTO



ARROZ MELOSO DE NÍSCALOS Y VERDURAS DE TEMPORADA

Ingredientes:

250 grs. de níscalos

200 grs. de arroz

1 manojo de espárragos trigueros

1 calabacín

1 berenjena

1 pimiento rojo

1 pimiento verde

1 diente de ajo

Caldo blanco de puchero

Elaboración:

Salteamos todas la verduras, previamente troceadas, con un poco de aceite de oliva. Removemos con el arroz hasta lograr una cierta coloración. Cubrimos con caldo de puchero y ponemos al fuego unos 12 minutos. Decoramos con níscalos y trigueros y terminamos en el horno.

EL CHURRASCO



REVUELTO DE BOLETUS CON TRUFA

Ingredientes:

150 grs. hongos boletus edulis

Huevo

Cebolla fresca

Sal

10 grs. de trufa

Ajo

Pimienta

Aceite de oliva virgen

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.

EL CHURRASCO



SETAS DE CARDO A LA PLANCHA CON AJITOS Y PEREJIL

Ingredientes:

100 grs. de setas Aceite de oliva virgen Vinagre Ajo Perejil Sal

Flaboración:

Se lavan bien las setas y las mas grandes trocearlas en trozos pequeños.

Poner a la plancha por el lado rugoso con un poquito de aceite de oliva durante 2 o 3 minutos, dar la vuelta y añadir por encima la mezcla al gusto de aceite, vinagre, ajo y perejil y dejar otros 2 ó 3 minutos.

Servir las setas con la cara rugosa hacia arriba.

HONGOS BOLETUS FRESCOS A LA PLANCHA

Ingredientes:

150 grs. hongos boletus frescos

Elaboración:

Cortar los boletus en láminas. Marcar en la plancha bien caliente por ambos lados hasta que queden dorados



EL RANCHO GRANDE

LOMO DE BACALAO EN SALSA DE SETAS DE CARDO Y LANGOSTINOS

Ingredientes:

1 lomo de bacalao limpio Caldo de pescado Ajo picado Patatas panaderas Aceite oliva Gambas

Harina

Vino sal

Pimienta

Elaboración:

En una sartén se pone el aceite con ajo picado, cuando empieza a hervir agregamos los lomos de bacalao salpimentados y pasados por harina. Se dan 2 minutos por cada lado quedando la piel hacia arriba. Rehogamos con vino blanco de Montilla y ponemos el caldo de pescado. Hervimos e incorporamos setas y gambas. Cocemos 3 minutos y servimos con patatas panaderas.



EL RANCHO GRANDE

ENSALADA DE TRIGUEROS Y NÍSCALOS CON VINAGRE BAL-SÁMICO Y OLIVA VIRGEN

Ingredientes:

1 manojo de espárragos trigueros Níscalos Aceite de oliva Sal pimienta Zanahoria baby Lechuga tipo mezclun

Elaboración:

Se saltean los trigueros con ajo frito, sal y pimienta. Salteamos los níscalos con ajo y zanahorias a punto de sal. En un plato disponemos una base de mezclun, coronamos con esparragos verdes y las setas aliñando con vinagre balsámico y oliva virgen.

SETAS DE CARDO CON VIRU-TAS DE JAMÓN, AJO Y PEREJIL

Ingredientes:

Setas de cardo 1 diente de ajo Aceite de oliva Manojo de perejil 2 lonchas de jamón

Elaboración:

Limpiamos y cortamos las setas y doramos a la plancha, por ambas caras, con una pizca de sal. Añadimos el ajo triturado con el perejil y aceite. Decoramos con virutas de jamón troceadas.

GRAN BAR



SETAS DE CARDO RELLENAS

Ingredientes:

Setas de cardo

Cebolla

Foie

Langostinos

Sal

Pimienta

Pedro Ximénez

Jugo de rabo de toro

Elaboración:

Hacemos las setas a la plancha y reservamos. Picamos la cebolla y la pochamos con unas gotas de aceite. Rehogamos. Añadimos el Pedro Ximénez, los langostinos picados, el foie y removemos hasta que quede una masa homogénea y posteriormente enfriamos.

Montaje:

Ponemos las setas en un molde redondo. Introducimos el relleno. Tapamos con otras setas y dejamos enfriar. A la hora de servir, calentamos en el horno y bañamos con el jugo de rabo de toro.

GRAN BAR



SALTEADO DE CHAMPIÑÓN CON JAMÓN SOBRE LOMO DE MERLUZA

Ingredientes:

Champiñón Jamón ibérico Aceite Picada de ajo y perejil Salsa holandesa 4 lomos de merluza

Elaboración:

Lavamos, secamos y troceamos los champiñones en trocitos menudos. Los añadimos en la sartén con unas gotitas de aceite y lo salteamos. Añadimos un ajo bien picadito, sal, pimienta negra molida y el jamón en trocitos pequeños. Rehogamos unos 5 minutos aproximadamente y apartamos.

Ponemos los lomos de merluza en una bandeja de horno untada con aceite. Echamos sobre ellos la picada de aceite, ajo y perejil y metemos al horno durante 10 minutos a 180 grados.

Montaje:

Colocamos la merluza en el centro del plato, napamos con la salsa holandesa y cubrimos con el champiñón picadito.



GRAN BAR

CREMA DE BOLETUS, CHAMPIÑÓN Y SHIITAKE, FOIE Y LOMO DE CERDO

Ingredientes:

Boletus, shiitake y champiñón 4 medallones de lomo de cerdo Aceite

Ajo Perejil Pimienta Vino fino

Salsa de foie:

100 gr. de foie 250 gr. de nata 1 copa de coñac

Sal Pimienta

Elaboración:

Salteamos las setas con aceite de oliva y un ajo picadito durante 5 minutos. A continuación, añadimos el vino fino hasta que reduzca un poco. Reservamos,salpimentamos y marcamos la carne a la plancha.

En un cazo caliente añadimos el foie y unas gotitas de aceite hasta que se vaya deshaciendo paulatinamente. Flambeamos con el coñac. Por último, agregamos la nata y dejamos reducir.

Montaje:

Colocamos los medallones en el centro del plato. Ponemos sobre la carne las setas al ajillo y decoramos con un cordón de salsa de foie.



PUERTA SEVILLA

RIÑONCITOS DE LECHAL CON REBOZUELOS

Ingredientes:

100 grs. de riñones por ración, limpios

3 dientes de ajo

Setas de temporada: trompetas de la muerte y rebozuelo

2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Sal

Pimienta

Limón

Orégano

Elaboración:

Macerar 24 horas las setas con el ajo laminado, el aceite, pimienta, limón y orégano. Escurrimos y reservamos.

Salteamos los riñones en aceite de oliva. A punto de dorarse apartamos del fuego. Salteamos las setas hasta que escurran su agua, aproxidamente unos 5 minutos a fuego medio.

Incorporamos las setas a los riñones y terminamos de hacer. Si quedan secos podemos añadir un poco del líquido de maceración.

Presentamos con unos chips de batata.



PUERTA SEVILLA

NÍSCALOS CON FONDO DE MIGAS CASTELLANAS

Ingredientes:

300 grs. de níscalos 2 cabezas de ajos 200 mls. de aceite de oliva virgen extra 150 grs. de chorizo 150 grs. de morcilla 150 grs. de panceta 5 pimientos verdes 1 kg. de pan, troceado para migas Sal

Flaboración:

Preparamos las migas del modo tradicional, con todos los ingredientes excepto los níscalos. Dejamos que reposen un par de horas.

Salteamos los níscalos y los incorporamos con su jugo a las migas, salteamos el conjunto para atemperar.

Presentamos con unos huevos fritos de codorniz, dos por persona.



PUERTA SEVILLA

COLMENILLAS ENCEBOLLADAS Y ALBONDIGUILLA DE CALAMAR EN SU TINTA

Ingredientes:

400 grs. de colmenillas limpias

500 grs. de calamares

4 bolsas de tinta

200 ml. de aceite de oliva virgen extra

1 cs. de mantequilla

3 cebollas cortadas en aros

3 dientes de ajo

1 cs. de perejil fresco

4 huevos

Pan rallado

Pimienta fresca recién molida

Elaboración:

Preparamos las albondiguillas: picando en robot, el calamar en crudo con el ajo y el perejil. Una vez picado, añadimos los huevos y el pan rallado y hacemos las albondiguillas.

Salteamos las cebollas cortadas en el aceite de oliva y cuando esté hecha, sin llegar a dorarse, añadimos con cuidado las albondiguillas y la tinta del calamar.

Salteamos las colmenillas en mantequilla hasta que queden bien hechas, a fuego suave. Salpimentamos y añadimos el encebollado anterior, moviendo cuidadosamente para que no se rompan.

Rectificamos de sal, aunque el calamar puede no necesitarla.

Presentamos en cazuelita de barro, caliente, acompañado con tostones de pan.

CASA SALINAS



PAPILLOTE DE SETAS DE CARDO Y JAMÓN

Ingredientes (para 4 pax.):

200 grs. de setas de cardo Lonchas finas de jamón Laurel Albahaca Sal y aceite

Elaboración:

En un papel de horno distribuimos las lonchas de jamón y las setas de cardo troceadas, añadimos la sal, la albahaca y el aceite. Cerramos el papel y horneamos a 180 grados.

CASA SALINAS



CAMA DE ARROZ ARROPADO DE BOLETUS Y SHIITAKE

Ingredientes (para 4 pax.):

200 grs. de arroz 100 rs. de boletus y shiitake Aceitunas negras deshuesadas Sal, pimienta y cayena

Elaboración:

Hervimos el arroz y lo dejamos al dente. Picamos las aceitunas negras deshuesadas y las salteamos con los boletus y shiitake y añadimos la cayena picada.

MILHOJAS DE CALABACÍN CON SETAS DE CARDO

Ingredientes (para 4 pax.):

100 grs. de cebolla 200 grs. de setas de cardo 100 grs. de calabacín Masa de hojaldre Sal y aceite Tomillo

Elaboración:

Salteamos en juliana la cebolla, las setas y el calabacín. Hacemos el hojaldre en el horno. Disponemos de una capa de hojaldre y otra de salteado. Decoramos con una salsa de aceite y tomillo.

DEANES



ENSALADA TEMPLADA DE BOLETUS Y QUESO DE CABRA

Ingredientes:

Brotes tiernos

Rulo de cabra

Boletus

Beicon

Maiz

Nueces

Crema de balsámico

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Pimienta

Limón

Elaboración:

En un recipiente ponemos el jugo de limón ligado con agua y aceite, salpimentamos y maceramos los boletus.

Por otro lado se fríe el beicon hasta quedar crujiente.

Pasamos el rulo de cabra por la plancha hasta dorar y lo mismo hacemos con los boletus. Una vez setiene todo se monta la ensalada con los brotes tiernos y por encima colocamos los ingredientes antes mencionados.

Se le añade aceite de oliva, la crema de balsámico y la sal.

DEANES



FIDEUÁ DE SETAS Y HONGOS CON FOIE DE PATO

Ingredientes:

Hongos, boletus edulis y trompeta negra Vino fino Montilla-Moriles

Bloc de foie de pato
Fideo fino
Caldo de verduras y setas
Ajos
Cebolleta
Limón
Sal
Pimienta
Nuez moscada
Azafrán en hebra

Pimiento rojo Aceite de oliva virgen extra

Tomate Cebollino

Elaboración:

Se pone en un bol a macerar las setas con jugo de limón y agua.

En una paella se calienta aceite y se sofríen los ajos, el pimiento y la cebolleta, cuando dore se le añade el tomate. Le añadimos las setas una vez escurridas y un vasito de fino y se sazona con las especias y sal.

En una sartén con aceite caliente doramos los fideos y los añadimos a la paella. Se le añade el caldo caliente y se termina al horno.

Por último se adorna con unas lascas de foie y cebollino.

DEANES



RISOTTO DE PORTOBELLO

Ingredientes:

Arroz arborio

Caldo de verduras Vino fino Montilla-Moriles

Champiñón blanco Ajos

Champiñón Portobello Aceite de oliva Cebolleta Pimienta negra Mantequilla Cebollino

Queso parmesano Sal

Elaboración:

Sofreímos los ajos con aceite de oliva a fuego medio sin que lleguen a dorar mucho se añade los champiñones y los portobellos, una pizca de sal y de pimienta negra. Dejándolo a fuego medio hasta que las setas pierdan todo el agua y estén bien hechas, las apartamos y reservamos.

En una olla no demasiado grande sofreímos la cebolleta con mantequilla y aceite de oliva y sin que llegue a dorar añadimos el arroz y removemos constantemente, a los 2 minutos incorporamos el fino y a continuación las setas.

Cuando evapore empezamos a añadir el caldo gradualmente y sin parar de remover para que el arroz suelte el almidón y quede meloso.

Una vez cocinado retiramos del fuego y le añadimos una nuez de mantequilla y removemos.

Al servir se le incorpora el cebollino y el parmesano.

DEL RÍO



PECHUGUITAS DE CODORNIZ, FRAMBUESAS Y TROMPETAS DE LA MUERTE EN COCOTTE

Ingredientes:

1 pechuga de codorniz 150 ml. de jugo de codorniz 10 ml. de aceite oliva

1 chalota 30 ml. de amontillado virgen extra 2 zanahorias baby 2/3 grs. de pimienta rosa 10 grs. azúcar 4 trompetas de la muerte 2/3 grs. de pimienta negra C/s Sal

8 frambuesas

Elaboración:

Para comenzar limpiamos la pechuga de codorniz, retirando la carcasa y piel y las reservamos, también limpiamos la chalota y la zanahoria, que cortaremos en juliana. Elaboramos un fondo a fuego muy suave con los huesos de la codorniz, que previamente hemos marcado para que queden algo tostados, flambeamos con el amontillado, añadimos un poco de agua y una pizca de sal, colamos y dejamos reducir hasta la mitad. obteniendo unos 150 ml.

A fuego muy fuerte y con un poco de aceite, salteamos unos segundos la chalota y la zanahoria baby, las introducimos en la cocotte y a continuación, salteamos también durante 8/10 segundos las setas y la frambuesa que añadiremos al recipiente.

Marcamos durante unos segundos la pechuga y caramelizamos con el azúcar sin que llegue a hacerse, las añadimos, quedando así las verduritas, frambuesa y setas marcadas dentro y la pechuga caramelizada, le incorporamos el jugo de codorniz y los granos de pimienta rosa y negra, unas gotas de aceite de oliva virgen extra, salamos y cerramos para introducirla en el horno a 150 grados durante 6 minutos. Presentamos en la corotte

51

DEL RÍO



ENSALADA TEMPLADA DE VIEIRA DORADA, ALBAHACA FRESCA, CREMA DE TIRABEQUES Y PIE AZUL

Ingredientes: (2 personas)

2 vieiras 30 grs. de albahaca Fresca

100 grs. de tirabeques 10 mls. de nata

20 mls, de fumet

C/s pimienta blanca 40 grs. de pie azul

C/s aceite de oliva virgen extra

Sal

Elaboración:

Marcamos las vieiras hasta que queden doradas por todas sus caras y las reservamos para montaje.

Aparte hervimos agua en la que coceremos los tirabeques, una vez cocidos en su punto, en la thermomix elaboramos una crema con la nata, el fumet y la pimienta blanca, reservamos en caliente.

Cortamos las setas en cuartos y las salteamos durante pocos segundos en aceite muy caliente para que queden prácticamente crudas pero calientes.

Montamos la ensalada con la crema templada en el fondo, las vieiras y las hojas de albahaca fresca, terminamos con el pie azul.

DEL RÍO



WOK DE BROTES DE BAMBÚ, VERDURITAS, MOLLEJAS DE PATO Y SETAS DE CHOPO

Ingredientes: (2 personas)

50 grs. de brotes de bambú cocido 10 mls. de aceite de oliva virgen extra

50 grs. de cebolleta fresca 10 mls. de salsa teriyaky 50 grs. de calabacín C/s aceite de sésamo

20 grs. de mollejas de pato confitadas Sal

40 grs. de setas de chopo

Elaboración:

Cortamos toda la verdura en juliana no demasiado fina, preparamos una recipiente con agua hirviendo ligeramente salada y un wok con aceite muy caliente.

Aparte dejamos las mollejas cortadas también en láminas que añadiremos al final de la elaboración.

Escaldamos toda la verdura durante unos 10/15 segundos en el agua hirviendo, sacamos con una araña y una vez bien escurrida de agua, lo vertemos en el wok, rehogamos enérgicamente durante un minuto todo y al final añadimos las mollejas, la salsa teriyaky y el aceite de sésamo. Servimos en el mismo momento.

EL Nº10



SETAS A LA PLANCHA CON SALSA VERDE

Ingredientes:

Setas Vinagre

Aceite de oliva

Perejil Sal

Elaboración:

En una plancha caliente con aceite de oliva, se ponen las setas hasta que se doren. Una vez doradas, se sirven en el plato y se le añade por encima sal maldón y salsa verde.

ARROZ CON NÍSCALOS

Ingredientes:

Níscalos Agua

Arroz Pimiento verde

Setas Sal
Azafrán en hebra Ajo
Champiñón Zanahoria
Vino blanco Aceite de oliva

Cebolla

Elaboración:

Pochamos en una paella caliente con aceite de oliva la cebolla, pimiento verde, calabacín, zanahoria, cortado todo. Una vez pochado, le incorporamos la mezcla de setas cortada en julianas, azafrán en hebra y vino blanco. Echamos caldo y dejamos hervir. Cuando empiece a hervir incorporamos el arroz. Una vez que esté el arroz en su punto, lo emplatamos y le ponemos unas níscalos salteados encima de la decoración.

EL Nº10



SETAS, NÍSCALOS Y CHAMPIÑONES A LA CORDOBESA

Ingredientes:

Níscalos Pimienta

Pan rallado Jamón serrano Setas Aceite de oliva

Comino molido Tomate Champiñón Agua Vino blanco Perejil Ajo Sal

Elaboración:

Se saltea en una sartén caliente con aceite de oliva las setas, los níscalos y los champiñones cortados en juliana. Se le incorpora, sal, pimienta negra molida, comino molido, jamón serrano en tacos y lo salteamos. A todo ese refrito le echamos vino blanco, lo salteamos de nuevo y finalmente servimos.

EL POEMA



MERLUZA RELLENA DE SETAS DE CARDO

Ingredientes:

1 kg. de setas

1 kg. de merluza

Aceite de oliva

2 dientes de ajo

2 cebollas

Sal

Pimienta

1 cucharadita de maicena

1 dl. de nata

Flaboración:

Se limpia bien la merluza quitándole todas las espinas y se salpimienta.

Se rehogan con el aceite los ajos y la cebolla y se añaden las setas, la maicena y se deja reducir. Se reserva para el relleno.

Se cuece la merluza, se reserva el caldo y se rellena con lo que hemos preparado anteriormente. Se mete en el horno durante 45 minutos.

Con el caldo, un poquito del relleno y la nata se prepara otra salsa con la que cubrimos la merluza antes de servirla.

EL POEMA



FLAMENQUÍN DE JAMÓN CON SALSA DE SETAS CEPES

Ingredientes:

500 grs. de lomo de cerdo 100 grs. de setas cepes

100 grs. de jamón 100 dls. de nata 2 dientes de ajo

2 huevos 1 cebolla
Pan rallado Patatas para freír

Aceite de oliva

Elaboración:

Se preparan los filetes de lomo muy finitos y se rellenan con el jamón. Se pasa por el pan rallado y el huevo y se fríe. En una sartén se refríe la cebolla y el ajo. Cuando estén doraditos se le añaden las setas picaditas y la nata hasta conseguir una salsa que la pondremos por encima del flamenquín para servirlo. Se acompaña con patatas fritas.

EL POEMA



JIBIA CON NÍSCALOS Y PATATAS

Ingredientes:

500 grs. de jibia 200 grs. de patatas 2 tomates Sal 1 cebolla 1 vaso de vino 500 grs. de níscalos

Elaboración:

Se corta la jibia en daditos y se saltea en el aceite. A continuación se le añade la cebolla picadita los tomates cortados y el vino. Se rehoga todo bien, se pelan y se cortan las patatas que las incorporamos con los níscalos. Se deja cocer 10 ó 12 minutos a fuego lento hasta que esté todo tierno.



LA CAZUELA DE LA ESPARTERÍA

FLOR DE SHIITAKE, ESTROFA-RIA, BOLETUS Y NÍSCALOS

Ingredientes:

Shiitake, estrofaría, boletus y níscalos Pasta Brie

Pasta E

Ajo

Aceite

Vino amontillado

Huevo

Pimienta

Sal

Elaboración:

Se preparan las setas a la plancha con una pizca de sal y ajo. Y se saltea con un chorreón de vino amontillado y apartamos.

A parte se hace un huevo poché en agua y vinagre. Apartamos.

Horneamos la pasta brie en forma de flor. Presentamos la pasta Brie e introducimos las setas y colocamos el huevo encima. Salpimentamos.

Listo para servir.

REVUELTO DE SETAS DE ÁLAMO

Ingredientes:

Setas de álamo

Jamón ibérico

Cebolla fresca

Ajo

Aceite

Vino amontillado

Huevo

Elaboración:

Se preparan las setas a la plancha con una pizca de sal junto con el jamón ibérico. Salteamos la cebolla y se carameliza junto con el vino amontillado. A continuación

se añaden las setas y se dejan de

caramelizar. Se le añade un par de huevos y se revuelve

Se presenta con panecillos tostados al horno

Listo para servir.



LA CAZUELA DE LA ESPARTERÍA

NÍSCALOS AL VINO DE MORILES

Ingredientes:

Níscalos Jamón ibérico Cebolla fresca Ajo Aceite Vino amontillado

Elaboración:

Se preparan las setitas a la plancha con una pizca de sal junto con el jamón ibérico. Salteamos la cebollita y se carameliza junto con el vino amontillado. A continuación se añaden las setas y se dejan de caramelizar.

Listo para servir.

LA ESENCIA



CHIPIRONES RELLENOS DE SETAS DE CARDO Y BOLETUS

Ingredientes:

500 grs. de setas de cardo y boletus

1 kg. de chipirones

2 dientes de ajo

100 grs. de jamón serrano

1 cebolla

2 pimientos verdes

1 vaso de caldo de pescado

1 vaso de vino de Montilla

Harina

1 vaso de tomate frito

Elaboración:

Para el relleno:

Se limpian los chipirones y se reservan las patas y las alas. Se limpian y se trocean las setas. En una sartén se refríe el ajo, la cebolla y los pimientos y se añaden las patas y las alas troceadas, el jamón picadito, las setas y el vino. Con esto se rellenan los chipirones que se pasan por la harina y se fríen.

Para la salsa:

En una cazuela hacemos un sofrito con ajo, cebolla, pimiento y el tomate frito. Se pasa por el chino y se incorporan los chipirones que se cubren con el caldo de pescado y se dejan cocer con la salsa hasta que estén tiernos.

LA ESENCIA



REVUELTO DE VIEIRAS CON NÍSCALOS, SETAS DE CARDO Y ESPÁRRAGOS

Ingredientes:

Setas de cardo

Níscalos

Espárragos

3 huevos

2 vieiras

lamón

Aceite de oliva

1 diente de ajo

1 cebolla

Patatas

Sal

Flaboración:

Se fríen las patatas cortadas en daditos pequeños.

En una sartén se refríe la cebolla y el ajo y se le añaden todos los ingredientes hasta que estén tiernos. Se le estrellan los huevos y se remueve hasta que el huevo esté cuajado.

LOMO DE BACALAO CON BOLETUS Y ALMEJAS

Ingredientes:

500 grs. de lomo de bacalao previamente desalado.

200 grs. de boletus

150 grs. de almejas

Sal

1 vasito de vino

2 cebollas

2 dientes de ajo

2 pimientos verdes

1 pimiento rojo

1 vasito de caldo de pescado

Pereiil

Elaboración:

Se mete al horno 15 minutos el bacalao. En una cazuela doramos los ajos con la cebolla, el pimiento rojo, el pimiento verde, le añadimos los boletus y el vino y lo dejamos reducir. Ponemos el bacalao y lo cubrimos con el caldo de pescado y se deja cocer hasta que esté casi al punto y a continuación le añadimos las almejas y un poquito de perejil.

LA MONTILLANA



CIERVO ENCOSTRADO CON ROMERO, CREMA DE NÍSCALOS Y AIRE DE MORAS

Ingredientes:

200 grs. lomo ciervo 20 grs. romero fresco 100 grs. níscalos 20 grs. mantequilla 50 ml. nata 5 grs. pimienta negra 100 ml. aceite oliva 10 grs. sal 100 grs. moras 10 grs. lecitina de soja

Elaboración:

Se saltean los níscalos en la mantequilla, se le añade la nata, se salpimenta y se tritura. Se trituran las moras junto a la lecitina para conseguir el aire.

Se pica el romero y se le añade un poco de aceite de oliva, aquí untamos el lomo de ciervo y posteriormente lo marcamos dejándolo poco hecho al centro, formando así la costra.

Emplatado:

Se coloca una lágrima de crema de níscalos, sobre ella el ciervo y junto a estos el aire de moras. Se termina con sal en escamas.

LA MONTILLANA



TIMBAL DE BOLETUS SALTEADOS, PERDIZ Y REDUCCIÓN DE OLO-ROSO

Ingredientes:

2 boletus 50 ml. aceite de oliva

2 ajos 10 grs. sal

1 perdiz 100 ml. vino oloroso

20 grs. mantequilla 20 grs. rúcula ½ cebolla 5 grs. arándanos

100 ml. vino blanco

Elaboración:

Se derrite la mantequilla y en ella se carameliza la cebolla, se añade la perdiz y se dora a fuego fuerte y se desglasa con vino blanco, se deja cocinar.

Se descarna la perdiz y se reserva.

Se saltean los ajos y los boletus laminados, se salpimentan y se reservan.

Se reduce el oloroso con un poco del jugo de la perdiz y se reserva.

Montaje del plato:

Se superponen en un aro capas de boletus y perdiz, acabando de montarlo con los boletus, se riega con la reducción de oloroso y se decora con la rúcula y los arándanos.

LA MONTILLANA



ESPETO DE CALAMAR RELLENO DE GAMBAS Y SHIITAKE CON SALSA DE SOJA

Ingredientes:

3 calamares

1/2 cebolla

50 grs. gambas

50 grs. shiitake

20 ml. sal

C/s cebollino

Elaboración:

Se saltea la cebolla junto a las gambas y el shiitake, cuando esté todo bien pochado se le añade fuera de fuego la salsa de soja y se reserva.

Se limpian los calamares y se rellenan con la farsa anterior, se espetan y se hacen a la plancha hasta que el calamar esté dorado.

Se trituran en la thermomix, cebollino con un poco de aceite.

Montaje del plato:

Se colocan los calamares espetados y se terminan con el aceite de cebollino y un poco de sal en escamas.

LA YERBABUENA



SALTEADO DE SETAS DE CARDO A LA YERBABUENA

Ingredientes:

Setas de cardo
Aceite de oliva virgen
Sal
Pimienta
1/2 vaso de vino de Montilla
Ajos
Jamón picadito
Hierbabuena y perejil

Elaboración:

En una sartén se doran los ajos. A continuación se echan las setas y medio vaso de vino, se salpimenta y cuando reduzca el vino se le echa el jamón el perejil y la hierbabuena.

LA YERBABUENA



BOLETUS CON LANGOSTINOS

Ingredientes:

Boletus Langostinos Aceite y sal

Ajos

Elaboración:

Se doran los ajos y se le añaden los boletus, se le dan unas vueltas y s e agregan los langostinos ya pelados, se le añade la sal y mareamos hasta que el langostino esté en su punto.

LOMITOS DE JABALÍ CON NÍSCA-LOS AL PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes:

Lomitos de jabalí

Níscalos

Aceite

Sal

Pimienta

Ajos

1 vaso de Pedro Ximénez

Elaboración:

En una sartén ponemos el lomo junto con los ajos, doramos un poco y agregamos los níscalos junto con el Pedro Ximénez, salpimentamos y reducimos el vino.

SALINAS



REVUELTO DE SETAS DE CARDO Y JAMÓN

Ingredientes:

400 grs. de setas 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 o 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.

SALINAS



SETAS GIRGOLA

Ingredientes:

500 grs. de setas girgola 1/2 vaso de vino blanco 2 cucharadas de harina Sal Aceite

Elaboración:

Limpiar bien las girgolas, lavarlas, dejarls 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.

SALINAS



SETAS DE CARDO A LA CORDOBESA

Ingredientes:

500 grs. de setas de cardo 1/2 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

SAN CRISTÓBAL



CARRILLADA DE TERNERA CON PLEUROTUS OSTREATUS

Ingredientes:

Pleurotus ostreatus

Aceite

Ajo

Cebolla

Agua Vino

Sal

Carrillada de ternera

Elaboración:

En una cacerola se añade todo en crudo a fuego lento, dejar cocinar durante aproximadamente 2 horas hasta oue la carrillada esté tierna.

Seguidamente ya se puede emplatar.

REVUELTO DE PLEUROTUS OS-TREATUS, GAMBAS Y SALMÓN

Ingredientes:

Pleurotus ostreatus

Gambas crudas

Salmón

Aceite

Huevo

Sal

Elaboración:

Hervir las pleurotus ostreatus hasta estar tiernas, pelar las gambas y trocear el salmón, seguidamente en una sartén se añade el aceite, primero las gambas, seguido del salmón y por último las setas, terminar con el huevo y marear al gusto.

SAN CRISTÓBAL



NÍSCALOS EN SALSA

Ingredientes:

Níscalos: latarius delicius

Aceite

Sal

Ajo

Cebolla

Colorante

Cornetilla

Vino de Montilla-Moriles

Elaboración:

En una cacerola se echan los níscalos con agua y sal, los hervimos.

A continuación se prepara la salsa con la cebolla, ajo, colorante cornetilla y vino.

Dejar espesar y seguidamente mezclar con los níscalos.

SOCIEDAD PLATEROS Mª AUXILIADORA



CARNE DE CIERVO CON NÍSCALOS

Ingredientes:

1 kg. de níscalos 2 kg. de ciervo en trozos 180 mls. de aceite de oliva virgen extra 1/2 l. de vino de "fino Platino" de Montilla-Moriles 1 cebolla mediana 1 pimiento rojo 4 dientes de ajo pelados 2 tomates maduros Hoja de laurel Ramita de tomillo Pimentón dulce Sal Pimienta

Elaboración:

Con el aceite de oliva se hace un sofrito en el siguiente orden: Primero los ajos, cuando doren, la cebolla y el pimiento rojo, todo picadito y una vez que sofría el tomate, le echamos la carne de ciervo, lo rehogamos unos minutos y le agregamos el vino de Montilla-Moriles. Cocer durante 10 minutos con el vino. A continuación le añadimos agua hasta cubrir el guiso, pero no en exceso que no quede con mucha agua. Añadirle todos los aliños y dejar cocer 40 ó 50 minutos depende de la calidad de la carne, si hiciera falta se le echa más agua, pero nunca que lo cubra del todo. Una vez tierna la carne le ponemos los níscalos, cocinamos 5 minutos más y la servimos con patatitas fritas y una copita de un buen amontillado de la D.O. Montilla-Moriles.

SOCIEDAD PLATEROS Mª AUXILIADORA



NÍSCALOS, SHIITAKE, CHOPOS Y CHAMPIÑONES CON CHOCOS

Ingredientes:

Para 4 comensales:

1 Kg. de chocos

400 grs. de níscalos, shiitake, chopos

y champiñones

½ vasito de aceite de oliva virgen extra

1 cebolla

1 diente de ajo

1 copita de vino "fino Peseta"

u otro Montilla-Moriles

1 hoja de laurel

6 ó 7 granitos de pimienta en grano

Sal

1 cucharadita de pimentón dulce

Elaboración:

Se limpian bien los chocos y se parten a tiras.

Se parte la cebolla a tiras finas y se pica el diente de ajo, se pochan con aceite de oliva en la sartén.

A continuación, se vierten los chocos en la misma sartén, se marean bien y se añade la pimienta en grano, el laurel, la sal hasta que los chocos estén tiernos, aproximadamente 45 minutos a fuego lento.

Una vez tiernos, se le añade el pimentón y las setas lavadas y troceadas, dejándolas a fuego lento durante unos 15 minutos más.

Se pueden acompañar con un buen vino de Montilla-Moriles

SOCIEDAD PLATEROS Mª AUXILIADORA



CARDOS, BOLETUS EDULIS Y NÍSCALOS ESTOFADOS CON CHORIZO

Ingredientes:

1 kg. de cardos, boletus edulis y níscalos

250 grs. de chorizo curado

2 pimientos verdes cortados en tiritas

2 cebollas cortadas en tiritas

1 pimiento rojo cortado en tiritas

½ vaso de aceite

6 dientes de ajo

1 copa de vino oloroso

1 cucharón de tomate frito

2 cucharada sopera de harina

½ l. de caldo de pollo

1 hoja de laurel

Sal y pimienta

Nuez moscada

Perejil

Elaboración:

Picar los ajos en láminas y sofreír con el aceite en una cacerola.

Picar las cebollas y los pimientos en tiras julianas y rehogarlas por espacio de 5 minutos junto a los ajos ya dorados.

Añadir las setas cortadas en tiras no demasiado finas y el chorizo en rodajas, el laurel, la pimienta y la nuez moscada. Dejamos sofreír 5 minutos y le ponemos la cucharada de harina junto a la copita de vino oloroso, removemos para evitar grumos y agregamos el caldo. Cuando quede una salsa compacta y estén las setas tiernas, le ponemos un cucharón de tomate frito y a continuación sazonamos y servimos con un poquito de perejil picadito.

ORGANIZA



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







COLABORADORES





























