

13.- RECETAS DE SETAS.

José LLAVERORUIZ

E - 23700. LINARES (Jaén. España)

Lactarius 6: 141-142 (1997). ISSN: 1132- 2365

SETAS CON SALMÓN

Ingredientes:

- Rebozuelos
- Salmón (o trucha
asalmonada grande)
marinado
- Ajos
- Aceite de oliva
- Azúcar
- Ajedrea
- Pimienta
- Sal gorda.

Preparación del salmón marinado:

Se coloca el lomo de salmón, sin raspa ni espinas, en una bandeja sobre una rejilla para que el agua que escurra no esté en contacto con él (en el caso de no disponer de una rejilla del tamaño adecuado se puede sustituir por un lecho de ramitas

de cedro o ciprés). Se mezclan el azúcar, la pimienta molida y las hojas de ajedrea. Se le pone al salmón una capa de esta mezcla y se cubre con sal gorda. A las 24 horas se limpia bien el salmón, se seca con un paño y se introduce en el frigorífico, al menos 24 horas, para que la carne tome consistencia. Si se deja bastante tiempo sin tapar se convierte en mojama de salmón, que está estupenda.

Preparación del plato:

Se limpian los rebozuelos y se parten en láminas al igual que el salmón. En una cazuela se fríen los ajos cortados en láminas, cuando están dorados se agregan las setas y se mantiene a fuego fuerte hasta que se haya eliminado gran parte del agua de éstas; en ese momento se agrega el salmón, se mantiene,

removiendo, en el fuego durante un par de minutos y se sirve en la misma cazuela.

**SETAS DE CHOPO EN
"CAZUELA DE CHAMPIÑONES"**

Ingredientes:

Champiñones cerrados o semicerrados (si es posible de aquellas especies de *Agaricus* que dan grandes ejemplares: *arvensis*, *haemorrhoidarius*, .)

- Setas de chopo
- Jamón serrano
- Ajo
- Perejil

- Aceite de oliva.

Preparación:

Se les quita el pie a los champiñones, se limpian y se colocan con las láminas hacia arriba en una fuente de hornear untada con manteca. Se limpian las setas de chopo y se parten en trocitos pequeños al igual que el jamón serrano. En un mortero se machacan el ajo y el perejil, se agrega aceite de oliva, las setas de chopo y el jamón y se revuelve todo muy bien. Con el contenido del mortero se rellenan los champiñones, se introducen en el horno y se gratinan sin que se quemen.

Mercedes **TORRUELAS ROLDÁN**

E - 23700. LINARES (Jaén). España

Lactarius 6: 142 (1997). **ISSN:** 1132- 2365

CAZUELA DE SETAS

CON HUEVOS

Ingredientes:

Setas (setas de chopo, patatas de tierra- *R. luteolus*- o

champiñones)

- Ajo
- Jamón serrano
- Pimienta.

Preparación:

Se limpian y cortan en

láminas las setas. En una cazuela se fríen ajos cortados en láminas delgadas y cuando están dorados se sacan y se reservan. En el aceite se echan las setas y se deja cocer a fuego vivo hasta que se ha reducido casi toda el agua. Se

colocan encima los huevos hasta cubrir toda la superficie, se echan por encima los ajos fritos y el jamón picado muy menudo y se espolvorea con pimienta. Cuando se hayan cuajado los huevos se sirve en la misma cazuela.

María Dolores **CRIVILLÉ PÉREZ**

JAÉN. (España)

Lactarius 6: 106-107 (1997). ISSN: 1132- 2365

GRATINADO DE NÍSCALOS

Ingredientes:

- 1 Kg de níscalos
- 1 Kg de patatas 1 Cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 1 Paquete pequeño de nata líquida (sin azúcar)
- 1 vasito de vino blanco
- Perejil,
- Queso rallado,
- Aceite
- Sal

Preparación:

Se fríe la cebolla, picada, hasta que quede blanda. Cuando esté dorada, se añaden los ajos y el perejil bien majados. Se les da unas vueltas y se agregan los níscalos bien limpios y cortados a tiras. Poner la sal necesaria y freír a fuego suave. Agregar el vino blanco y dejar hasta que se reduzca la salsa. Pasar los níscalos a una fuente de horno, cubrirlos con ruedas de patata cocida y con la nata líquida. Poner unos granos de sal sobre el conjunto y el queso rallado. Meter al horno unos 20 minutos, hasta que se reduzca el líquido y se dore el queso. Servir caliente.

