

15. - RECETAS CON SETAS

Ana María PÉREZ SERRANO

E-23008—Jaén (España)

Lactarius 12: 143-144 (2003). ISSN: 1132-2365

MANOS DE CERDO CON SETAS

Ingredientes:

6 manos de cerdo, 300 gramos de costillas de cerdo, medio kilo de setas de temporada, 2 cebollas grandes, medio pimiento verde, 1 cabeza de ajos, 1 tomate, laurel, 2 zanahorias, 12 almendras, perejil, sal y pimienta.

Preparación:

Poner aceite en una cazuela. Primero, freír las costillas de cerdo, y cuando esté dorada, retirarla. Pasar las setas. Cuando queden medio hechas, separarlas: Hacer también en la cazuela el sofrito con una cebolla grande, dos dientes de ajo, medio pimiento verde, un tomate mediano (todo cortado pequeño, no triturado) y media copa de

coñac. Cuando esté acabado el sofrito, añadir las costillas, las setas y un tazón de caldo o agua. Después, añadir las manos de cerdo, ya cocidas. Agregar unas cebollitas y unas rodajas de zanahoria pasadas por la sartén y dejar durante 15 minutos. Finalmente, hacer una picada con doce almendras, dos dientes de ajo, una ramita de perejil, sal, pimienta y un trocito de pan frito. Mantener otros 15 minutos en el fuego y ya está a punto para servir.

Para preparar y cocer las manos las colocaremos en una olla con una hoja de laurel, una cebolla, una zanahoria y dejaremos cocer como mínimo una hora y media a fuego lento.

Fuente: El país semanal n° 1413 de 26 de Octubre del 2003

TERNERA CON SETAS

Ingredientes para 6 personas:

Kilo y medio de espalda de ternera, 1 kilo de setas de temporada, 1 cebolla, 1 tomate, 2 zanahorias, 1 puerro, apio, ajos, agua, sal, 8 almendras y 8 avellanas, un trocito de chocolate negro, galleta, perejil y piñones.

Elaboración:

Salpimentar la ternera. Asar en una cazuela el trozo de ternera con cebolla, zanahorias, un poco de puerro, un trozo de apio, tomate, una cabeza de ajos y aceite de oliva. Dejar a fuego lento y añadir un poco de agua para que quede tierna. Cuando empiece a evaporarse el agua, echar un chorreón de coñac y dejar dorar poco a poco. Cuando éste hecho, separar la ternera y

dejar enfriar hasta el día siguiente.

Pasar por la batidora las verduras de la cazuela, que serán la base del sofrito. Coger las setas, pasarlas por agua hirviendo y saltearlas con un poquito de harina.

Colocar el sofrito en el fondo de la cazuela, cortar la ternera fría en rodajas y ponerlas en círculo, reservando el centro para situar las setas. Añadir agua caliente y la picada y cocer a fuego lento una media hora.

La picada: almendras, avellanas, un trozo muy pequeño de chocolate negro, galleta, perejil y piñones. Todo bien picado.

Fuente: *El país semanal n° 1413 de 26 de Octubre del 2003.*

María Dolores **CRIVILLE PÉREZ**

Lactarius 12: 145 (2003). ISSN 1132-2365

CREMA DE SETAS

Ingredientes (para 4 personas):

- Unos 100 gr. de champiñones silvestres (*Agaricus campester*, mejor de tamaño medio y rosados).
- 1 cucharada de cebolleta, picada muy fina.
- 3 cucharadas rasas de harina.
- ½ litro de agua.
- ½ litro de leche.
- 2 cucharadas de nata de cocinar (opcional).
- 1 taza de daditos de pan frito (opcional).
- Aceite y sal.

Elaboración:

Quitar la cutícula a los

champiñones silvestres, remojar unos segundos en agua para que suelten la tierra que puedan tener, escurrir bien y trocear. Sofreír junto a una cucharada de aceite desahumado y la sal necesaria. Reservar.

En dos cucharadas escasas de aceite, también desahumado, pochchar la cebolleta. Añadir la harina y remover, sin que llegue a tostarse. Apartar del fuego y añadir poco a poco, y sin dejar de remover para que no se formen grumos, el agua y la leche y un poco de sal. Volver al fuego, agregar los champiñones silvestres y seguir removiendo hasta que hierva un poco y espese la crema. Rectificar de sal y, si se quiere más cremoso, añadir un poco de nata.

Servir muy caliente. Se puede acompañar de daditos de pan frito.