

## 20.- RECETAS CASERAS

M<sup>a</sup> Dolores **CRIVILLÉ PÉREZ**  
*E- 23001. Jaén (España)*

**Lactarius 2: 87 -91 (1993). ISSN: 1132-2365**

### **REVUELTO DE SETAS Y SALMÓN**

**Ingredientes (cuatro personas):**

- 400 gr. de setas cultivadas, o de cardo
- 6 huevos.
- 100 gr. de salmón ahumado. 1 diente de ajo, aceite y sal.

#### **Modo de hacerlo:**

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 frie el ajo picado. Se añaden las setas. Se les pone la sal necesaria y se dejan a fuego suave hasta que estén tiernas. Se batan los huevos como para tortilla, también con algo de sal. Se parte el salmón a tiras no muy grandes y se incorpora a las setas, removiendo unos segundos. A continuación

se agregan los huevos batidos y se sigue removiendo con cuchara de palo hasta que estén cuajados, pero jugosos. Servir inmediatamente.

### **SETAS CON REVUELTO**

#### **DE LANGOSTINOS**

**Ingredientes (cuatro personas):**

- 400 gr. de setas cultivadas, o de cardo.
- 250 gr. de langostinos, más bien pequeños.
- 6 huevos.
- Unos aros de cebolla.
- Aceite y sal.

#### **Modo de Hacerlo:**

Las setas se preparan como en la receta anterior. Poner el aceite

en una sartén a fuego suave y freír la cebolla. Cuando esté transparente añadir las setas, con algo de sal y dejar hasta que estén tiernas. Batid los huevos, con la sal necesaria. Pelad los langostinos y añadid a las setas, removed sólo hasta que se cuajen y en ese momento añadid los huevos batidos. Removed continuamente hasta que queden en igual punto que la receta anterior. También servid muy caliente.

### **NÍSCALOS CON FIDEOS**

#### **Y PATATAS.**

**Ingredientes** (cuatro personas):

- 500 gr. de patatas.
- 300 gr. de níscalos.
- 250 gr. de almejas.
- 250 gr. de fideos gruesos o espaguetis, partidos en trozos pequeños.
- 2 latas de atún pequeñas.
- 2 pimientos verdes.

- 1 tomate bien maduro.
- 1 diente de ajo y unas ramas de perejil.
- aceite, agua, sal y azafrán.

#### **Modo de hacerlo:**

Se pelan las patatas, se lavan y cortan en trozos medianos. Los níscalos se lavan bien y se cortan igualmente en trozos. En aceite caliente se sofríen los pimientos picados, las patatas y los níscalos, durante unos 10 minutos. Se le añade la sal necesaria y el tomate picado y sin piel y se sigue mareando. Se agregan las almejas. Cuando estén abiertas, se pasa todo a una cacerola con suficiente agua hirviendo. Se rectifica de sal. Se añade el contenido de las latas de atún y un poco de azafrán. Se deja hervir hasta que las patatas estén tiernas. Se le agrega el ajo y perejil majados y sin que deje de hervir, se añaden los fideos o espaguetis, que deberán cocer unos 15 minutos, Este guiso debe quedar algo caldoso.

Eloísa **MARTÍNEZ**

*E- 23004. Jaén. (España)*

**Lactarius 2:** 90 (1993). **ISSN:** 1132-2365

## **COPRINUS COMATUS**

### **RELLENOS**

#### **Ingredientes:**

- 12 Coprinus comatus
- 1 huevo duro.
- 50 gr. de jamón serrano.
- 1 diente de ajo.
- 1 rama de perejil.
- Sal y pimienta.
- 

#### *Para freír:*

- 1 Huevo, harina y aceite.

#### **Modo de hacerlo:**

Limpiar con mucho cuidado los coprinus comatus, quitarles el pie. Se pica muy fino el huevo duro, jamón, ajo y perejil, se añade sal y pimienta, (muy poca por el jamón), se revuelve todo bien y después se van rellenando los coprinus con mucho cuidado. A continuación se pasan por huevo batido y harina friéndolos en abundante aceite. Se pueden servir con una ensalada de lechuga.

Hay que hacerlos despacio por lo delicado del coprinus pero el resultado es delicioso. ¡Probarlo!.

José A. AIBAR VIZCAÍNO

San Lucas de Barrameda (Cádiz)

**Lactarius 2:** 91 (1993). ISSN: 1132-2365

## **COPRINUS COMATUS**

### **CON COMINO**

Esta receta es muy simple, pero ideal si alguna vez tenemos invitados a comer en casa, por su fácil elaboración y por gratificarnos con un sabor inédito para su paladar.

#### **Ingredientes:**

- Coprinos lavados y cortados en rodajas sin pie.
- Ajo.

- Comino.
- Aceite de oliva.
- Sal.

Se escancia el aceite de oliva con generosidad, cuando esté caliente, se le sofríe un majao de comino y ajo picado muy fino, (sin miedo, 4 é 5 dientes por lo menos) con cuidado de que el ajo no se queme. Se le echan los coprinos y se dejan que se rehoguen en su propio jugo durante 5 u 8 minutos. Por último se añade la sal que se desee.

José Roberto **MORENO**

*E- 23004. Jaén (España)*

**Lactarius 2:** 92 (1993). **ISSN:** 1132-2365

## **BOLETOS RELLENOS**

### **REBOZADOS**

Ingredientes para 4 personas:

- 24 boletos de buen tamaño.
- 2 cucharadas de queso palmesano.
- Un poco de perejil picado.
- 6 cucharadas de salsa bechamel.
- Sal.
- Pimienta.

Pan rallado y huevo para el rebozado. 2 cucharadas de mantequilla.

Aceite abundante, de oliva, para freír.

Limpiar bien las setas, Retirar la cutícula y separar los poros,

desechándolos. Los pies se habrán reservado para el relleno. Cortar un poco la parte interior del sombrero para sacar la pulpa y trocearla con los pies. En una cazuela derretir la mantequilla, añadirle las setas trituradas, sal, pimienta y perejil picado.

Dejarlo cocer todo a fuego lento durante doce minutos y añadirle la salsa bechamel; continuar la cocción algunos minutos, retirar la cazuela del fuego y dejar que la salsa quede tibia.

A continuación rellenar los sombreros de las setas con esta salsa ya preparada. Unir los sombreros de dos en dos, rebozarlos y freírlos.