

19.- RECETAS

Otras aportaciones en Lactarius 1: 34 (1992); 2: 4750 (1993)

María San Juan **RODRÍGUEZ MURILLO.**

E - 11540.

SANLÚCAR DE BARRAMEDA (Cádiz)

Lactarius 3: 97 (1994) **ISSN:** 1132-2365

CONFITURA DE LACCARIAS Y *CLITOCYBE ODORA*

Esta receta se la escuchamos a Armando Guerra y la reseñamos para animaros a probarla, pues resulta un postre de una finura y delicadeza extraordinarias.

Ingredientes:

Gran cantidad de *Laccaria lacéala* y *Amethystyna*

Azúcar, el mismo volumen que de Laccarias o algo menos, al gusto

Un ejemplar de *Clitocybe odora*, dos si las conservamos desecadas.

Un buen chorro de vino tinto

Cubrir con agua

Se echa todo en un cazo, al desprecio, como se dice vulgarmente y se deja cocer un mínimo de diez minutos desde empezar a hervir, removiendo de vez en cuando, dejar más tiempo según el espesor deseado.

Nosotros lo utilizamos para aderezar otros postres, como flanes (en vez del azúcar tostada y la nata), o con pina natural; una combinación perfecta es con yogur casero.

José A. AIBAR VIZCAÍNO.

E- 11540.

SANLÚCAR DE BARRAMEDA (Cádiz)

Lactarius 3: 98 (1994) **ISSN:** 1132-2365

MACROLEPIOTA AFRODISIACA

Ingredientes:

Un ejemplar de *Macrolepiota* fresco y hermoso.

Aceite, Tomate natural,

Cebolla, Jamón, Queso,

Sal.

Un día se nos ocurrió aliñar una *Macrolepiota* como si fuera la base para hacer una Pizza. Una vez quitado el pie, colocarla con las láminas para arriba, unas gotas de aceite para que no se pegue y rayarle el tomate, echarle cebolla finamente picada, taquitos de jamón muy pequeños, añadir sal y cubrir con una fina capa de queso rayado.

Ponemos al horno 8 ó 10 minutos y dejamos gratinar varios minutos más para que se funda el queso.

El afrodisíaco del nombre alude a su sabor sabroso y sensual, sin más connotaciones, por lo que se puede dar de comer a menores de edad o familiares y amigos, sin temor a que la comida degenera en una bacanal orgiástica.

TORTILLA DE TROMPETA DE LOS MUERTOS

Ingredientes:

Craterellus cornucopioides

Huevos.

Aceite, Sal.

Recomendable para los amantes de los sabores silvestres, recuerda extraordinariamente a la tortilla de tagarninas y es un buen sustituto para los que gustan de este sabroso cardo.

José **LLAVERO RUIZ**

Instituto de Bachillerato "Huarte de San Juan"
E - 23700 LINARES (Jaén)

Lactarius 3: 99 -100 (1994) **ISSN:** 1132-2365

***TORTILLA DE COPRINUS
COMATUS Y AJOS PORROS***

Ingredientes:

Coprinus comatus limpios y cortados en trozos pequeños.

Aproximadamente la misma cantidad de ajos porros picados finamente.

Huevos, aceite de oliva y sal.

Preparación:

Se fríen, en poco aceite, los ajos porros. Cuando empiezan a dorarse, se agregan los coprinus y se sazona con sal y una pizca de pimienta blanca. Cuando se ha reducido el agua de las setas, se agregan los huevos batidos y se cuaja la tortilla.

BUÑUELOS DE BOLETOS

Ingredientes:

Boletos, a los que se han

quitado los poros, partidos en lonchas finas. He utilizado distintas especies de *Boletus* y *Leccinum*. En caso de utilizar *Suillus*, habría que quitarles, también, la cutícula.

Harina, agua, sal y levadura.
Aceite de oliva.

Preparación:

Se prepara una "gacheta" no muy clara. Se rebozan las lonchas de boleto y se fríen en aceite muy caliente hasta que queden dorados.

SETAS CON ESPÁRRAGOS

Y ALMEJAS

Ingredientes:

Setas de chopo partidas en trozos. También se pueden utilizar *Pleurotus ostreatus*.

Espárragos partidos. A ser

posible, trigueros (*Asparagus acutifolius*) o de piedra (*Asparagus albus*).

Almejas. Se pueden utilizar de lata o congeladas.

Ajos cortados en láminas finas.

Aceite de oliva, sal y zumo de limón.

Preparación:

Se fríen ajos hasta que estén dorados. Se agregan los espárragos y se marean, agregando a continuación las setas. Cuando se ha reducido parte del agua de las setas, se sazonan con sal y se agregan las almejas. Una vez abiertas, se riegan con un poco de zumo de limón, se les da un hervor y se sirven.