

14.- RECETAS

Mercedes **TORRUELLAS ROLDÁN**

E-23700 LINARES (Jaén. España)

Lactarius 5: 146 (1996). **ISSN:** 1132-2365

GUISADO DE PATATAS

CON SETAS

Ingredientes:

1. Sofrito, en aceite de oliva, de ajo, cebolla, perejil, un pimiento rojo seco o pimentón, jamón serrano cortado en trocitos, vino tinto y agua.

2. Patatas peladas en ruedas no muy gruesas.

3. Setas limpias y cortadas en trozos.

Preparación:

Añadir las patatas al sofrito, agregarle el agua, el vino tinto y un poco de sal; a media cocción se le agregan las setas.

Tiempo de preparación: 20 minutos a fuego suave.

José **LLAVERO RUIZ**

E-23700 LINARES (Jaén. España)

Lactarius 5: 146 -147 (1996). **ISSN:** 1132-2365

CEBICHE CON SETAS

Basándome en el cebiche peruano, plato que se prepara macerando pescado crudo en

naranja agria y ají, se me ocurrió preparar la siguiente receta cuyo estado final, tras alguna prueba para afinar la cantidad de

condimentos, es el que sigue:

Ingredientes:

1. Setas lavadas y cortadas en finas láminas. (He utilizado una mezcla de setas de chopo, coprinus comatus y boletos de álamo)

2. Gambas peladas. Pueden ser frescas o congeladas enteras. Las congeladas peladas pueden salir duras.

3. Para, aproximadamente, 1/3 de litro: medio ajo pequeño, cinco granos de pimienta blanca o su equivalente molida, una ramita de perejil, sal, el zumo de un limón mediano, aceite de oliva y agua.

Preparación:

Se machacan en un mortero el ajo, la pimienta y el perejil con la sal. Se agrega un chorreón de aceite, se mezcla bien y se añade el zumo de limón rebajado al 50% con agua. Se agregan las setas (en el caso de utilizar boletos que ennegrecen, cortarlos

inmediatamente antes de utilizarlos para que, gracias al zumo de limón, mantengan su color) y las gambas y se deja macerar unas horas en el frigorífico.

TORTITAS DE SETAS Y

CAMARONES

Ingredientes:

1. Harina, agua, *levadura*, un poco de pimienta blanca molida.

2. Setas cortadas en trozos delgados y pequeños.

3. Camarones cocidos con sal.

Preparación:

Se prepara una "*gacheta*" para rebozar y se agregan las setas y los camarones y se mezcla todo muy bien; se hacen pequeñas tortitas y se fríen en aceite de oliva muy caliente. Para quitarles el exceso de aceite se colocan, en una fuente, sobre papel absorbente.