20.- LA AFICIÓN A LA MICOLOGIA: EMOCIÓN DEL ALMA Y CONSUELO DEL ESTÓMAGO

José RICO CAMACHO

E-23700. LINARES (Jaén. España)

Lactarius 7: 129 - 130 (1998). ISSN: 1132-2365

Dice un amigo mío, que la mayoría de las setas están buenas con jamón. Yo siempre le contes-to que hasta sin setas.

Si buenas están las setas, más interesante es pasear por el bosque, encontrarlas y disfrutar de la naturaleza.

Mejor que yo, (y desde éstas líneas hacemos un pequeño homenaje en el veinticinco aniversario de su muerte) lo relata **Pablo Neruda** en sus memorias: *Confieso que he vivido. El bosque chileno.*

"Al pasar cruzo un bosque de helechos mucho más alto que mi persona: se me dejan caer en la cara sesenta lágrimas desde sus verdes o sus ríos. Y detrás de mí quedan por mucho tiempo temblando sus abanicos un tronco

podrido: ¡qué tesoro!

Hongos negros y azules le han dado orejas, rojas plantas parásitas lo han colmado de rubíes otras plantas perezosas le han prestado sus barbas y brota, veloz, una culebra desde sus entrañas podridas, como una emoción, como que al tronco muerto se le escapara el alma"

Después viene la charla con los amigos, la preparación y degustación en sus múltiples posibilidades.

Ahí va una receta, que es ideal para los niscalos congelados o en conserva:

Ingredientes:

- 1/2 kg de niscalos.
- 2 dientes de ajo.

20.- LA AFICIÓN A LA MICOLOGIA:
EMOCIÓN DEL ALMA Y CONSUELO DEL ESTÓMAGO

- 4 cucharadas soperas de buen aceite de oliva de Jaén.
- 4 tomates maduros.
- 1/4 l. De caldo de carne.
- Sal.

Elaboración:

En una sartén se pone a calen-

tar el aceite, se añaden los ajos enteros, antes de que se doren se añaden las setas y a continuación los tomates pelados, despepitados y troceados. Se rehogan, añadiéndose el caldo. Se deja hervir hasta que reduzca y queden blandas, se rectifica de sal y se comen calientes; si no quedaron blandas, puede añadirse más caldo.