

## 21.- LAS SETAS EN LA COCINA INTERNACIONAL

Ana María **RAMÍREZ VILLAR**

*E-23700 LINARES (Jaén, España)*

**Lactarius 7:** 131 - 135 (1998). **ISSN:** 1132-2365.

### **SOPA DE ALETA DE TIBURÓN (CHINA)**

#### **Ingredientes (4 personas)**

- Un puñado de *Lyophyllum fumosum*
- 10 gr de aleta de tiburón desecada\*
- 6 cucharadas de salsa de soja\*
- 50 gr fideos de arroz\*
- 2 zanahorias tiernas
- 50 gr de brotes de bambú\*
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 pastilla de avecrem
- 2 cucharadas de maicena sal

\* Los ingredientes señalados se compran en comercios chinos, aunque cada vez es más frecuente encontrarlos en los supermercados. También se pueden en-

contrar en tiendas inglesas de las que hay por nuestro litoral.

#### **Preparación**

La víspera por la noche se pone en remojo la aleta de tiburón en un poco de agua.

Se pone a hervir un litro de agua, cuando está hirviendo se aparta del fuego y se ponen en remojo los fideos, durante 3 minutos, pasados los cuales se sacan reservando el agua del remojo para la sopa. En un escurridor se ponen los fideos bajo el grifo del agua fría, y se reservan.

Se sofríen en el aceite las zanahorias cortadas en tiritas de 2 cm de largo junto a los *Lyophyllum* partidos en trozos y los brotes de bambú. A continuación se añade el agua del remojo de los fideos y la aleta de tiburón que tenemos diluida desde la

víspera, el avecrem, la salsa de soja y un poco de sal si fuera preciso. Se deja cocer durante 5 minutos, entonces se añaden los fideos y la maicena disuelta en un poco de agua fría. Se deja que tome cuerpo por espacio de unos minutos y ya está lista para servir.

**Fuente:** Esta receta ha sido facilitada por una empleada china.

### ARROZ FRITO CON CHAMPIÑONES (COREA)

#### Ingredientes

- 2 Tazas de arroz de 1/4 de litro de capacidad.
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharadas de aceite
- 1,2 litros de agua
- 2 huevos
- 2 cebolletas finamente cortadas
- 1/2 Kg de champiñones
- 2 cucharadas de salsa de soja
- Sal y pimienta

#### Preparación

Rociar el arroz con el aceite, el azúcar y la salsa de soja. Dorar en el horno a 150 °C durante 3 minutos, cuidando que no se queme. Después se pone el arroz con el agua y se cuece unos 20/25 minutos, dependiendo de la clase de arroz. Se escurre y se deja enfriar. Se fríen los huevos por los dos lados en un poco de aceite a fuego lento. Se cortan en tiras y se salpimientan al gusto las cebolletas y los champiñones. Se añade un poco más de salsa de soja y se mezclan con el arroz, se rehogan durante unos 7 minutos, se añaden entonces los huevos y se sirve caliente.

**Fuente:** *Customs & Cuisine Around the world.* Walter's Publishing Company, Austin, Minnesota.

### SOPA CREMOSA DE SETAS (USA)

#### Ingredientes

- 15 gr de senderadas secas
- 2 tazas de agua hirviendo (400 ce)
- 3 cucharadas de mantequilla

(50 gr)

- 3 chalotas picadas
- 2 dientes de ajos picados
- 300 gr de *Cantharellus cibarius* troceados
- 300 gr de champiñones troceados 2 tazas de caldo de pollo (400 ce) 2 cucharadas de vino de jerez 1 taza de nata líquida (200 ce)
- 1 cucharadita de sal
- 1/4 de cucharadita de pimienta recién molida
- 2 cucharadas de perejil picado

### **Preparación**

Remojar las senderuelas secas en el agua hirviendo durante 30 minutos. Escurrirlas y guardar el agua del remojo. Mientras lavar y cortar en láminas las setas frescas.

En una cuajadera poner dos cucharadas de mantequilla, rehogar en ella las chalotas y uno de los ajos a fuego medio unos tres minutos. Poner a parte media taza de *Cantharellus* y champiñones para guarnición. El resto de las setas frescas y secas se

añaden al sofrito de la chalota y ajos y se rehogan cinco minutos más. Entonces se añade el caldo, el agua de remojo y el jerez y se deja cocer a fuego medio durante 20 minutos.

Después se hace puré toda la sopa con una batidora, se le echa la nata la sal y la pimienta, se deja a fuego lento cinco minutos. Mientras se saltea en la cucharada de mantequilla restante las setas que separamos al principio y un ajo picado durante 4 ó 5 minutos. Apartar del fuego y espolvorear de perejil. Se sirve la sopa añadiendo en cada plato un poco de las setas mezcladas con el perejil.

**Fuente:** REINOLDS, SARA (1997): *365 All American Favorites*. Harper Collins, New York.

### **FRICANDO DE SENDERUELAS (CATALUÑA)**

#### **Ingredientes**

- 800 gr de ternera sin nervios ni grasa (Tapa)
- 75 gr de senderuelas secas
- 1 Cebolla
- 2 tomates

- Un poco de vino blanco
- 3 dientes de ajo
- 10 Almendras tostadas
- 2 galletas "María"
- Caldo de ternera
- Harina
- Aceite
- Laurel
- Perejil
- Apio
- Sal

### Preparación

Se corta la ternera en trozos se enharina y se fríe en una paella con aceite a fuego lento. Se saca y se pone en una cazuela que la mantenga caliente. En el aceite de la paella se sofríe la cebolla picada bien fina. Se pela el tomate y se trocea fino y se añade a la paella junto con el perejil, el laurel, el apio y la sal, se sofríe todo bien antes de remojarlo con el caldo de ternera y el vino. Se añade la carne a la cazuela. Se escurren las senderuelas y en una cazuela con un poco de aceite se saltean junto a un diente de ajo

picado, se añaden también a la cazuela y se deja cocer a fuego lento durante una hora y media. Se hace un picado con dos ajos, las almendras tostadas y las galletas que se añadirán a la cazuela un momento antes de apartarla del fuego.

**Fuente:** Restaurante AGUT D'AVIGNON. Recogido en: **Vins i Gastronomia. Institutí cáatala de la Vinya i del Vi.**

### SETAS CAMPESINAS

(LUXEMBURGO)

### Ingredientes

- 4 Macrolepiotas
- 125 ml de nata
- 4 cucharadas de nata
- 4 cucharaditas de perejil picado
- Sal y pimienta negra recién molida.

### Preparación

Quitar los pies de las setas y limpiar bien el sombrero. Untar de mantequilla una fuente de horno grande donde quepan las

setas. Se ponen boca arriba y se le echa dos cucharadas de nata a cada una, se les echa un poco de mantequilla encima y un poco de sal y pimienta. Se meten en horno precalentado a 220 °C durante 15 minutos. Se espolvorea de perejil y se riegan con los jugos del asado, se sirve con pan integral.

**Fuente:** BARRY, MICHAEL (1988): *The Complete Crafty Cook Book*. Fontana Collins, London.

### **BACALAO EN SALSA**

#### **DE CHAMPIÑÓN (U. K)**

##### **Ingredientes**

- 4 trozos de bacalao desalado o congelado
- 175 gr de champiñones pequeños

- 1 Lata de sopa de champiñón o un paquete de crema de champiñón hecho sopa.
- 5 Cucharadas de nata (opcional)

##### **Preparación**

Se colocan los trozos de bacalao en una fuente de horno previamente untada de mantequilla, se esparcen los champiñones por encima. Después se vuelca la sopa por encima mezclada con la nata si gusta. Se hornea durante 40 minutos a 175 °C. Se sirve con patatitas nuevas cocidas y rehogadas en mantequilla y judías verdes cocidas.

**Fuente:** BARRY, MICHAEL (1988): *The Complete Crafty Cook Book*. Fontana Collins, London.