

12.- LA CONSERVA DE SETAS EN LA COCINA INTERNACIONAL.

Ana María **RAMÍREZ VILLAR**
E- 23700 LINARES

Lactarius 9: 164-166 (2000). ISSN: 1132-2365

ENCURTIDO DE SETAS (CHINA)

Ingredientes:

- 250 ml de vinagre de vino blanco
- 150 ml de agua
- 5 ml de sal (una cucharadita rasa)
- 1 guindilla
- Una cucharada rasa de semillas de cilantro (de venta en herboristerías)
- Una cucharada rasa de pimienta de Szechuan (es una pimienta roja muy perfumada. Ya se vende en algunos supermercados porque la comercializa una casa de Girona, si no se encuentra, sustituirla por algunos granos de pimienta blanca)
- 250 gr de *Lentinum edodes*

Preparación:

Poner a hervir a fuego lento el vinagre y el agua en una olla de acero inoxidable. Añadir la sal, la guindilla, el cilantro, la pimienta y las setas. Dejar cocer 10 minutos.

Esterilizar un tarro de cristal de 500 ml de capacidad y poner en él las setas. Con el líquido sobrante cerrar herméticamente y esperar por lo menos dos días antes de probarlas.

CANTHARELLUS EN VODKA (ESCANDINAVIA)

Ingredientes:

- 300 ml de vodka
- 75 gr. de Cantharellus

Preparación:

Se colocan los Cantharellus en una jarra de conserva bien

limpia, entonces, se echa por encima el vodka, se cierra y se deja a temperatura ambiente. Estarán listas cuando las setas se concentran en el fondo de la vasija, aproximadamente 15 o 20 días.

El vodka tiene un aroma, lo que permite resaltar el perfume de albaricoque de los *Cantharellus*. Enfriar completamente antes de servir las como aperitivo.

SETAS EN ACEITE (PAÍSES MEDITERRÁNEOS)

Ingredientes:

- 250 ml de vinagre de vino blanco
- 150 ml de agua
- 5 ml de sal (una cucharadita rasa) una ramita de tomillo
- 1/2 hoja de laurel
- 1 guindilla (opcional)
- 500 gr de setas silvestres variadas (pequeños *Boletus badius*, *Cantharellus*, *Lactarius deliciosus*.)
- 400 ml de aceite de oliva virgen

Preparación:

Se pone a hervir a fuego lento el vinagre y el agua. Se le añade la sal el tomillo, el laurel y la guindilla si gusta. Se deja hacer la infusión durante 15 minutos. A continuación se añaden las setas y se dejan cocer lentamente durante 10 minutos. Después se secan las setas y se ponen a escurrir, seguidamente se ponen en el tarro en el que se van a conservar. Se cubren de aceite, se cierra la tapa y se guardan en un lugar fresco. Así se conservan hasta un año.

CONSERVA DE SETAS EN MANTEQUILLA (REINO UNIDO)

Ingredientes:

- 500 gr de setas
- 175 gr de mantequilla sin sal
- 15 gr de trufa blanca o negra pelada y picada

Preparación:

Boletus edulis, *badius* y *pruinatus*, son las especies más apropiadas, pero también sirven las *Morchelas*, *Cantharellus*, *Lactarius deliciosus* y *Amonita Cesárea*.

Hemos de asegurarnos de que escogemos ejemplares sanos. Se pican y se saltean suavemente en 50 gr de mantequilla derretida en una sartén antiadherente, hasta que se reduce su volumen y después se dejan cocer a fuego lento durante tres minutos. Se dejan enfriar.

A continuación se mezclan las setas con las trufas y los 125 gr restantes de mantequilla. Se pone todo sobre un cuadrado de papel vegetal y se enrolla como un puro. Se retuercen los extremos y se mete en el frigorífico. Se conserva durante 10 días así. También se puede congelar y dura hasta 8 semanas.

DUXELLE (FRANCIA)

Ingredientes:

- 50 gr de mantequilla sin sal
- 2 chalotas picadas
- 500 gr de setas silvestres o cultivadas finamente picadas
- Una ramita de tomillo picada
- 50 ml de vino blanco o de Jerez

- Un poco de sal de apio (opcional)
- Pimienta negra recién molida

Preparación:

Derretir la mantequilla en una sartén antiadherente freímos las chalotas durante 3 minutos. Después añaden las setas, el tomillo y el vino y se deja cocer a fuego lento hasta que sueltan su jugo, entonces subir el fuego para reducir el líquido. Cuando está casi seco añadir el apio seco, la sal y la pimienta. Se puede usar caliente o guardar en el frigo, o congelar cuando está frío. Una variante consiste en hacer puré cuando se ha terminado y añadir a guisados de ternera o caza.

Duxelle es un preparación típicamente francesa muy usada en sopas, salsas, rellenos y gratinados. El nombre viene de una pequeña ciudad del nordeste de Francia, llamada Uxel. La receta se la atribuye a La Varenne que fue cocinero del marqués d'Uxelles en el siglo XVII.