

14.- UN PAR DE RECETAS DE SETAS.

Francisco Javier **MUELA GARCÍA**
E-23008 - Jaén (España)

Lactarius 10: 124-125 (2001). ISSN: 1132-2365.

En un almanaque del año 1994, publicado por Iberdrola, que un familiar del País Vasco me trajo hace tiempo, conocedor de mi afición a las setas, he encontrado un par de recetas que aquí os dejo.

ENSALADA TEMPLADA DE PIE
DE CERDO A LA VINAGRETA DE
HONGOS.

Ingredientes (para 4 personas).

- 4 manitas de cerdo
- 2 hongos medianos
- verduras para cocer las manitas

Para la vinagreta:

- 2 cebolletas medianas
- mango pequeño
- 1 tomate sin pepitas
- 2 hongos
- 1 pimiento del piquillo

- aceite de oliva
- vinagre de estragón
- sal
- pimienta negra en grano

Preparación:

En una olla exprés con agua se cuecen las manitas, partidas por la mitad, hasta que estén tiernas, junto con puerros, zanahorias, cebollas, sal y pimienta negra en grano. Una vez cocidas, se dejan enfriar y se deshuesan. Entre las dos mitades de cada manita colocar tiras de hongos, cortadas longitudinalmente. Se envuelven individualmente en papel de aluminio y se dejan enfriar hasta que se endurezcan.

Para hacer la vinagreta, picar muy finamente los ingredientes y añadir sal, aceite y vinagre, al gusto. Se cortan las manitas en rodajas y se disponen sobre la vinagreta. En el último momento, se templan el plato en el horno.

RAGOUT DE HONGOS
Y VIEIRAS CON TRUFAS.

Ingredientes (para 4 personas):

- 12 vieiras
- 1 Kg de hongos (*Boletus edulis*)
- 1 dl. de vino de Oporto
- 1/4 litro de nata líquida
- 15 gr. de trufas
- 1/4 litro de aceite
- Sal

Preparación:

Limpiar los hongos y trocearlos. En una sartén con aceite caliente se fríen hasta que estén hechos. Escurrirlos bien.

Poner en una sartén antiadherente, sobre fuego suave, el vino de oporto, reduciéndolo a la mitad. Echar la nata y cuando empieza a espesar añadir los hongos, remover para que se mezcle y retirar del fuego.

Mientras, se sazonan la vieiras, se pasan por aceite y se doran un poco a la plancha, añadiéndolas al conjunto de hongos, para que se acaben de hacer.

Servir a continuación, espolvoreando con juliana de trufas.