

15.- LAS SETAS EN LA COCINA INTERNACIONAL II.

Ana María **RAMÍREZ VILLAR**

E- 23700 LINARES (Jaén). España

Lactarius 10: 126-130 (2001). **ISSN:** 1132-2365

TERNERA CON SETAS (CATALUÑA)

Ingredientes (4 Personas)

- 800 g. de ternera (Tapa), cortada en trozos delgados, sin nervios ni grasa.
- 75 g. de *Cantharellus* secos, puestos en remojo durante una hora.
- 1 cebolla finamente cortada.
- 2 tomates pelados, despepitados y triturados.
- 1 trozo de hueso de jamón.
- 1 ramillete de hierbas aromáticas: laurel, tomillo, perejil y apio.
- 1 vaso de vino blanco, y otro de caldo de ternera o agua.
- Harina para enharinar la carne.
- Aceite de oliva.
- Majado de dos dientes de ajo,

10 almendras tostadas, 2 galletas María.

Preparación

Calentar en una sartén el aceite. Saltear los trozos de carne enharinada a fuego moderado para que se doren uniformemente. Retirarlos de la sartén y mantenerlos calientes en una cazuela. En el mismo aceite de freír la carne se sofríe la cebolla hasta que esté dorada. Entonces se le añade el tomate y el ramillete de hierbas. Mezclar bien, dejar que cueza unos instantes y añadir el vino y el caldo.

Poner toda esta salsa sobre la ternera que tenemos en la cazuela. Escurrir las setas y saltearlas en aceite de oliva con un picadito de ajo. Después se añade a la cazuela que se tapa y se pone a cocer a fuego moderado durante una hora u hora y media. Cuando la carne está casi hecha se le

añade el majado de ajo, almendras y galletas. Antes de servir rectificar de sal.

Fuente: RESTAURANTE AGUT D'AVIGNON. Barcelona

CREMA DE CHAMPIÑONES (FRANCIA)

Ingredientes

- 50 g. de setas secas como *cant-harellus*, *boletos*, *suillus*, etc.
- 750 g. de setas frescas variadas cortadas en láminas.
- 2 tazas de agua hirviendo.
- 3 cucharadas de mantequilla.
- 3 chalotas (cebollitas francesas) picadas.
- 2 dientes de ajo picados.
- 2 tazas de caldo de pollo.
- 2 cucharadas de vino de jerez.
- 1 taza de nata líquida.
- 1 cucharadita de sal.
- Una pizca de pimienta recién molida.
- 2 cucharadas de perejil picado.

Preparación

Remojar las setas secas du-

rante media hora en agua hirviendo, después escurrirlas, y cortarlas. Reservar el agua.

En una olla poner dos cucharadas de mantequilla y saltear en ella las cebollitas y un diente de ajo. Añadir las setas secas y las frescas limpias y laminadas, pero reservando una tacita para guarnición, y cocer durante 5 minutos. Entonces poner el caldo de pollo, el agua del remojo de las setas secas y el vino. Llevar a ebullición y cocer durante veinte minutos a fuego medio bajo. Después triturar la sopa.

Mientras la sopa ha estado cociendo preparamos la guarnición del siguiente modo: en una sartén derretimos una cucharada de mantequilla y salteamos en ella las setas que no cocimos y que habíamos reservado bien picaditas. Al cabo de 4-5 minutos estarán hechas, entonces se mezclan con el perejil picado.

La sopa se sirve en boles con una cucharada de setas y perejil en el centro.

Fuente: REINOLDS, Sara (1997): *365 All-American favorites*. Harpers Collins Publisher. New York.

CHAMPIÑONES RELLENOS DE ESPINACAS (AUSTRALIA)

Ingredientes

- 24 champiñones.
- 2 lonchas de bacon, finamente picadas.
- 1 cebolla pequeña, finamente picada.
- 60 g de queso fresco o de untar.
- 30 g de queso feta (griego) opcional.
- 150 g de espinacas congeladas, o medio manojo si son frescas.

Preparación

Cortar los pies a los champiñones y picarlos menuditos. Dorar el bacon en una sartén y reservarlo fuera de la sartén. En la grasa que ha quedado se dora la cebolla y el picadito de los pies de los champiñones. Poner en la batidora los quesos, el sofrito del bacon y de la cebolla y batirlo hasta que sea una crema. Después añadir las espinacas congeladas, o si son frescas cocidas previamente, bien escurridas y volver a batir junto a los dos quesos. Con esta crema rellena-

remos los champiñones que simultáneamente habremos pasado por la plancha. Antes de servir poner unos minutos bajo el gril del horno para que todo se caliente.

Fuente: THE AUSTRALIAN WOMENS WEEKLY (1992): *Dinner party cookbook*. Sydney.

ENSALADA DE CHAMPIÑONES (AUSTRALIA)

Ingredientes

- 250 g de champiñones.
- 1 pimiento rojo.
- 1 pimiento verde.
- 4 cebollitas francesas.
- 1 cucharada de perejil picado.
- 50 cc de vinagreta (batir con un tenedor 3 cucharadas de aceite de oliva con una de buen vinagre y añadir un poquito de sal y pimienta).

Preparación

Cortar los pimientos y las cebollitas a tiritas finas. Limpiar bien los champiñones y cortarlos en láminas. Combinar el perejil con la vinagreta y añadirlo a las verduras. Servir inmediatamente.

Fuente: THE AUSTRALIAN WOMENS WEEKLY (1992): *Easy entertaining cookbook*. Sydney.

SETAS SURTIDAS STROGANOFF (ITALIA)

Ingredientes

- 450 g de setas surtidas (*Boletos, mor chelas, setas de cardo, pleurotus, champiñones...*).
- 225 g de cebolla finamente picada.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 1 cucharada de puré de tomate.
- 150 ml de caldo de verduras.
- 2 cucharaditas de mantequilla blanda.
- 2 cucharaditas de harina.
- 1/2 yogurt.
- 50 g de queso de untar.
- perejil picado para adornar.
- tagliatelle cocidos o arroz blanco para acompañar.

Preparación

Limpiar bien las setas y cortarlas en láminas de 1 centímetro de ancho. Poner el aceite en una

sartén y sofreír la cebolla, después añadir las setas y cocinar durante 3 minutos. Añadir entonces el caldo de verduras, el puré de tomate y llevarlo a ebullición. Mientras, mezclar la mantequilla con la harina batiendo con un tenedor. Cuando está hecho una crema añadirlo poco a poco a las setas y mezclarlo bien. Dejarlo cocer unos tres minutos, hasta que espese. Entonces añadir el yogurt y el queso fresco mezclados y servir con arroz blanco o tagliatelle recién hechos.

Fuente: BARRY, M. Y GOOLDEN, J. (1995): *Entertaining with food and drink*. BBC, London.

TERNERA CON BOLETOS (INGLATERRA)

Ingredientes

- 4 filetes de ternera.
- 6 cucharadas de aceite de oliva.
- 250 g de boletos.
- 100 cc de nata líquida.
- 1 diente de ajo.
- sal y pimienta al gusto.

Preparación

Limpiar los boletos y cortarlos en láminas. Picar el ajo y sofreírlo con 1 cucharada de aceite, cuando esté dorado añadir las setas y dejarlas sofreír 3 minutos, añadir la nata y dejarlo hacer lentamente durante 10 minutos. Mientras hacer a la plancha con el aceite restante los filetes. El jugo que suelten se añade a la salsa de las setas, con la que se cubrirán los filetes. Servir enseguida.

ARROZ DORADO (LEVANTE ESPAÑOL)

Ingredientes

- 400 g de arroz.
- 200 g de jamón de York.
- 1 cebolla mediana picada.
- 7 cucharadas de aceite de oliva.
- 200 g champiñones.
- 100 g de queso rallado, gru-

yerére o parmesano (opcional).

- caldo de pescado.
- sal.

Preparación

Se pone el aceite en una cazuela y se sofríe a fuego lento la cebolla. Cuando está dorada se añade el arroz dejando que tome algo de color. Se añaden, entonces los champiñones previamente lavados y laminados junto con el jamón de york cortado a trocitos. Se calienta el caldo y se añade el doble de caldo que de arroz, se sala y se tapa. Se deja cocer a fuego vivo, pero no al máximo, durante 15 minutos. Pasado este tiempo se remueve el arroz, se rectifica de sal si es preciso y se apaga el fuego. Se deja reposar tapado otros 10 minutos. Se sirve con queso rallado aparte.

Fuente: ARROCERÍAS HERBA (1989): Todo sobre el arroz. Promoción y ediciones, Madrid.