

14. - LAS SETAS EN LA ALTA COCINA REGIONAL ESPAÑOLA

Ana María RAMÍREZ VILLAR

Asociación Micológica Lactarius de Jaén

Lactarius 12: 134-142 (2003). ISSN 1132-2365

ATADILLO DE VERDURAS CON TRUFA Y SETAS PRIMAVERALES.

Ingredientes (4 personas):

Una zanahoria pelada y cortada en ocho trozos longitudinales, ocho espárragos trigueros, ocho ajos tiernos pelados, una penca grande de acelga, cortada en ocho tiras longitudinales, pimienta morrón cortado en ocho tiras, media berenjena asada y cortada en ocho tiras, ocho judías verdes limpias de hilos, ocho lonchas de beicon ahumado, cuatro *Boletus edulis* pequeños y ocho *Morchellas*, 125 gramos de guisantes, 150 cc. de agua, 1 cucharada de aceite de oliva, 25 gramos de mantequilla, sal, tres trufas negras laminadas.

Elaboración:

Poner en agua hirviendo todas las verduras por separado, excepto el pimiento morrón, los guisantes y la berenjena. Dejarlas hacerse durante unos minutos. Después enfriarlas con agua y hielo rápidamente. Extender las lonchas de beicon y repartir las tiras de verdura proporcionalmente. Se enrolla el beicon sobre sí mismo.

Ahora se cuecen los guisantes en el agua durante cinco minutos. Se ponen en la batidora con 75 cc. de agua de su cocción, el aceite y la mantequilla. Se tritura y se pasa por el chino después. Se reserva al calor. En una sartén antiadherente se doran los atadillos de verduras por ambos lados. Se sacan sobre un plato con papel absorbente y se reservan. En la

misma sartén se pone un poco de aceite de oliva y se saltean los boletos y las colmenillas durante un minuto. Se sacan y se ponen sobre papel absorbente.

Se disponen dos atadillos en el centro de cada plato uno montado sobre otro, las setas salteadas se ponen alrededor, la trufa se filetea y se pone por entre las verduras, se añade la sal por encima y a un lado se pone la salsa de guisantes.

Receta del Restaurante Callizo de Aínsa (Huesca)

ENSALADA DE SETAS

Ingredientes (4 personas):

Un kilo de setas (*Amanita caesarea*, *Coprinus comatus*, *Boletus edulis* y *Agáricus*) Aceite de oliva virgen, vinagre oscuro del condado y sal.

Elaboración:

Limpiar, cepillar y secar las setas. Se cortan las láminas y se disponen en un plato, se le echa la sal y se rocían de aceite de oliva virgen.

Receta del Restaurante José Vicente de Aracena. (Huelva)

CREMA DE HONGOS CON HUEVO Y TRUFA

Ingredientes (4 personas):

1 kilo de *Boletus edulis*, un diente de ajo, 100 gramos de cebolla, dos cucharadas de aceite de oliva, un chorrito de vinagre o una cucharada sopera de zumo de limón, cuatro huevos, caldo de carne justo para cubrir las setas, una trufa, cuatro chorritos de aceite aromatizado con trufa.

Elaboración:

Se saltean las setas con la cebolla y el ajo en aceite hasta dorarlas. Se cubren con el caldo y se dejan cocer 15 minutos. Se trituran y se pasan por el chino. Se reserva.

Se escalfan los huevos en abundante agua con una cucharada de zumo de limón o de vinagre, para ello, se cascan los huevos uno a uno en una taza, se echan los huevos desde la superficie para evitar que se reviente la yema. Cuando rompa a hervir se baja mucho el fuego y se dejan tres minutos. Se sacan con la espumadera. Se reservan sólo las yemas.

En una taza de consomé se pone la cuarta parte de la crema, en el centro se pone una yema con un poquito de sal una pizca de pimienta y un chorrito de aceite aromatizado con trufa. Justo antes de comer se ralla un trocito de trufa por encima.

ARROZ MELOSO DE RABO Y TRUFA

Ingredientes (4 Personas):

1 kilo de rabo de toro, arroz tipo arborio (rissoto italiano), un diente de ajo, 100 gramos de cebolla, 200 gramos de arroz, caldo de carne (el doble que de arroz), 1 trufa y pimienta molida.

Elaboración:

Se guisa el rabo, cociéndolo en abundante agua, (un litro y medio por rabo). Cuando empieza a hervir se espuma sin apartarlo del fuego. Después se añade una cebolla entera de 80-100 gramos pelada y con un clavo metido, dos granos de pimienta y media hoja de laurel; 100 gramos de zanahoria raspada y cortada en dos a lo largo, un vaso de vino blanco y sal. Se deja cocer unas dos horas (hasta que la carne se separe del hueso)

Se saca la carne de la salsa y ésta se deja reducir y se cuele hasta que adquiera una textura cremosa. La carne se deshuesa cuidadosamente procurando que mantenga su forma redonda original.

Para hacer el arroz, se rehoga la cebolla y el ajo finamente picados.

Una vez dorados se añade el arroz dejándolo rehogar unos diez minutos. Entonces se va añadiendo el caldo de carne poco a poco sin dejar de remover para que el arroz suelte su almidón. El arroz debe quedar cremoso aunque un poco duro en el interior.

En un plato se dispone el arroz y encima un trozo de rabo de toro con un poco de trufa rallada y pimienta molida.

Recetas del Restaurante Estrella del Bajo Carrión. Villoldo (Patencia)

MAGRET DE PATO EN SALSA DE BOLETUS

Ingredientes (4 Personas):

4 Magrets de pato, una cucharada sopera de aceite de oliva, dos puerros, sal, pimienta blanca

molida, 300 gramos de *Boletus* (a ser posible *edulis*), ½ de litro de nata líquida.

Elaboración:

Quitar un poco de grasa al magret y filetearlo, salpimentar al gusto. Poner los magrets a la plancha y dorar un poco por cada lado, empezando por el lado con la grasa, en la que se habrá hecho incisiones formando cuadrados.

Salsa: lavar, quitar las raíces y picar los puerros (sólo la parte blanca) y rehogar en una cazuela con un poco de aceite de oliva a fuego lento. Añadir los boletos limpios y troceados rehogar y añadir un poco de agua y sal. Dejar hervir a fuego lento unos doce minutos. Triturar en la batidora, añadir la nata líquida y calentar cociendo suavemente durante cinco minutos removiendo sin cesar.

Se presenta en un plato poniendo los trozos de magret con la salsa por encima y acompañado de patatas fritas.

Receta del Restaurante De Galo. Covarrubias. (Burgos)

MANITAS DE CERDO RELLENAS DE SETAS

Ingredientes (6 Personas):

6 Manitas de cerdo abiertas y limpias, medio kilo de carne de cerdo picada, 100 gramos de tocino con magro, 50 gramos de almendras, 50 gramos de nueces, una copita de licor de nueces y avellanas (Nocello), un kilo de setas de temporada: *Boletus*, *Pleorotus ostreatus...*, una cebolla y media, dos zanahorias, dos dientes de ajo, una hoja de laurel, Sal y pimienta, una cucharada sopera de aceite, 20 gramos de mantequilla, un plato con harina, dos huevos batidos en un plato sopero y un plato con pan rallado.

Para la salsa: Una cucharada soper de aceite, media cebolla, dos zanahorias, un puerro, un vaso de vino tinto, una cucharada de vinagre de vino.

Elaboración:

Se pone a cocer las manitas en olla presión con el laurel, los ajos, la pimienta, dos zanahorias y media cebolla. Hay que reservar parte del caldo de cocción para la salsa.

En una cazuela se pone a ca-

lentar el aceite con la mantequilla y en ello se rehoga una cebolla picada, después se añade al sofrito la carne de cerdo, el tocino y las setas convenientemente picados, (se reservan algunas setas para guarnición). Una vez rehogado todo, se añaden las nueces y almendras picadas y un chorrito de licor de nueces y avellanas (Nocello). Se salpimienta, se aparta del fuego y se deja reposar.

Una vez cocidas y templadas las manitas, se deshuesan extendiendo la carne sobre una fuente, se pone una pequeña cantidad del sofrito preparado en un extremo de la manitas y se enrollan formando una bola. Se guardan en el frigo hasta que la gelatina haya tomado consistencia. Entonces se rebozan con harina, huevo y pan rallado. Se fríen hasta que estén doradas.

Salsa: Rehogue en una cazuela con una cucharada de aceite de oliva, media cebolla, un puerro, y dos zanahorias picados. Añada un vaso de vino tinto y una cucharada de vinagre de vino. Deje que se haga durante unos treinta minutos. Añada, entonces agua y caldo de la cocción de las mani-

tas a partes iguales. Y deje reducir durante veinte minutos más. Retírelo y trítúrelo colando la salsa por un chino. Échele sal y pimienta.

Presentación: cubra levemente el fondo de un plato con la salsa coloque las manitas en el centro y decore con las setas que habíamos reservado rehogadas. Introdúzcalo en el horno unos minutos y sírvalo caliente.

Receta del Restaurante Virrey Palafox de Burgo de Osma (Soria)

CIVET DE SENGLAR

Ingredientes (4 Personas):

1 Kilo de carne troceada de jabalí, sal y pimienta; Un plato con harina, 4 cucharadas soperas de aceite de oliva, medio litro de jugo de carne, 50 gramos de panceta de cerdo troceada, 12 cebollitas, 120 gramos de champiñones, tres gramos de chocolate pastilla.

Para la maceración: Una cebolla, un cuarto de rama de apio, un puerro, una zanahoria, 60 gramos de tomate, cuatro dientes de ajo, tomillo, laurel, romero, un

clavo de especia, cuatro bolas de enebro, 1 litro de vino tinto de unos 12° C, ¼ de limón, ¼ de naranja.

Elaboración:

Se limpian y trocean los ingredientes de la maceración, se ponen en una fuente de barro honda junto con el vino y en ella se meten los trozos de carne durante 24 ó 48 horas. Transcurrido ese tiempo se saca la carne de la maceración y se limpia de trozos de verduras que se le pudieran adherir. Se secan, se salpimentan y se pasan por harina.

Se calienta el aceite en una cazuela y en él se doran los trozos de carne. Una vez hecha, se reserva en un escurridor. En la misma cazuela se rehogan las verduras de la maceración. Después se le añade la carne y el vino de la maceración, dejando cocer a fuego lento durante dos horas.

En otra cazuela se hace un sofrito con la panceta, las cebollitas y los champiñones. Una vez dorados añadir la carne que habremos separado del jugo de la cocción, que después añadiremos, una vez pasado por el chino.

Se deja cocer todo unos diez minutos, añadiendo un poco de pastilla de chocolate rallada rectificando de sal. El tiempo de cocción depende de la dureza de la carne. Si es preciso se puede añadir más jugo o más vino.

Receta del Restaurante Hostal del Senglar de Espluga de Francolí, (Tarragona).

SOLOMILLO DE IBÉRICO CON SALSA DE SETAS

Ingredientes (4 Personas):

150 gramos de solomillo por persona, 60 gramos de setas por persona, 250 mililitros de caldo de carne, 100 mililitros de nata, aceite de oliva, piñones, mermelada de frambuesa o compota de manzana, sal y pimienta.

Elaboración:

Se rehoga en una sartén con un poco de aceite las setas con el solomillo cortado en medallones pequeños. Cuando la carne y las setas están rehogadas, se añade el caldo, la nata, la sal y la pimienta. Se deja reducir todo unos cinco minutos. Se sirve acompañado de mermelada de frambuesa o compota de manzana, se echa

por encima unos piñones y se riega con la salsa.

Receta del Restaurante el Cenajo de Moratalla (Murcia)

DELICIA DE CHAMPIÑÓN TRUFADA

Ingredientes (4 Personas):

150 gramos de champiñones medianos y frescos. 250 mililitros de aceite de oliva, pimienta negra y blanca, Sal, el zumo de medio limón, un chorrito de caldo de trufa, una trufa negra pequeña (*Melanosporum*).

Elaboración:

Se limpian los champiñones y se cortan en láminas finas. En un recipiente hondo se pone: el aceite de oliva, la sal, la pimienta negra y la blanca, el caldo de trufa y el zumo de limón. Incorpore los champiñones y deje que se hagan moviendo muy bien pero con cuidado de no romperlos. Se sirven con un poco de trufa rallada por encima.

SOLOMILLO DE CORDERO TRUFADO AL HOJALDRE

Ingredientes (4 Personas):

Dos solomillos de cordero, un chorrito de coñac trufado, una pieza de hojaldre (24 x 14), una trufa negra (*Melanosporum*) rallada o picada, 50 gramos de paté de cerdo, seis tiras de panceta curada (beicon), un chorrito de aceite de oliva, dos yemas de huevo fresco.

Elaboración:

Cortar dos tiras de hojaldre de 14 centímetro cada una y reservar para decoración. Después rehogar los dos solomillos en un poco de aceite de oliva y flambear, después, con el coñac trufado (mantener una trufa dentro de coñac como mínimo 24 horas), reservar.

Untar la parte de encima del hojaldre con el paté. Sobre el paté colocar las tiras de beicon y sobre él unas finas rodajas de trufa en línea recta en el centro de la panceta. Poner los solomillos en línea recta sobre la trufa. Cerrar el hojaldre envolviendo los solomillos y colocar sobre una bandeja de horno. Pintar el hojaldre con las yemas de huevo, adornar con las tiras que se reservaron al principio. Introducir en el horno a 225° C hasta que el hojaldre suba y esté dorado.

Recetas del Restaurante Casa Roque, Morella Castellón.

PRESA DE IBÉRICO CON BOLETOS

Ingredientes (4 Personas):

Un kilo y medio de presa ibérica, 200 gramos de *Boletus*, una zanahoria, un puerro y una cebolla; 1 litro de agua.

Para el fondo: huesos y desperdicios de carne de ternera.

Para el pastel de patata: Dos kilos de patatas, un huevo, medio litro de nata líquida espesa.

Elaboración:

Cortar la presa longitudinalmente en dos partes y poner a la plancha por las tres caras.

Para hacer el fondo, saltar con un poco de aceite los huesos y desperdicios hasta que estén dorados. Luego añadir la zanahoria, el puerro y la cebolla además del agua. Se cuece todo hasta que esté bien concentrado.

Se saltean los boletos en una sartén con un poco de aceite, y cuando comiencen a tomar color, se añade el fondo.

Pastel de patata: Se cortan las patatas en ruedas muy finas. Se cubren con la nata y el huevo batido mezclados. Se cuaja todo en el horno durante una hora a 200° C.

Cortar el triángulo de presa por la mitad y colocar en una parte del plato, en la otra se pone el pastel de patata cortado en forma redonda, se salsea todo con la reducción boletus.

Receta del Restaurante Alcañices, Olivenza (Badajoz)

CREPÉS RELLENOS DE BOLETUS Y CENTOLLO

Ingredientes (4 Personas):
Para las crepés: Tres huevos,

50 gramos de mantequilla, el zumo de una naranja, una cucharada de brandy, 150 centilitros de leche, 100 centilitros de agua, 150 gramos de harina, un poco de miel.

Para la salsa: Una cebolla, 150 gramos de champiñones, 50 centilitros de nata líquida, 100 centilitros de caldo de ave y sal.

Para el relleno: 600 gramos de *Boletus* 100 gramos de carne de centollo cocido, dos cucharas-

das de aceite de oliva y sal.

Elaboración:

Crepés: Se baten todos los ingredientes y se dejan reposar una hora. Se unta con mantequilla una sartén antiadherente y se pone al fuego para que se derrita. Con un cacillo eche un poco de masa hasta que cubra el fondo de la sartén, procurando que la crepé salga muy fina.

Salsa: Picar la cebolla y pochar en la sartén. Añadir los

champiñones laminados, salar y rehogar. Batir el rehogado junto con la nata y el caldo de ave. Reservar.

Poner la crepé en una bandeja de horno y rellenarla con los *boletus* y el centollo. Enrollar y meter en el horno durante tres minutos. Servir la crepé con la salsa.

*Receta del restaurante El Po-
leo. Patones de Arriba (Madrid)*