

## 10.- NUESTRAS RECETAS.

Mercedes **TORRUELLAS ROLDÁN**  
*23700 - Linares (Jaén)*

**LACTARIUS 21:** 87 - 89 (2012). **ISSN:** 1132-2365

**RESUMEN:** Recetas tradicionales andaluzas con setas.

**ABSTRACT:** Traditional andalusian recipes with mushrooms.

### **BOLETOS REBOZADOS**

#### **Ingredientes:**

- Boletos ( *Boletus aereus*,  
*Leccinun lepidum*, ...)
- 1 diente de ajo
- Perejil
- Azafrán
- Zumo de limón
- 1 huevo
- Pan rallado
- Aceite de oliva
- Sal

#### **Preparación:**

1. Se limpian las setas y se corta en láminas de 1 cm de grosor aproximadamente.
2. Se majan el ajo, el perejil y el azafrán con un poco de sal. Se añade el zumo de limón y los boletos y se deja macerar un ratito.
3. Se untan en el huevo batido, se pasan por el pan rallado y se fríen en aceite caliente, Una vez dorados, se sacan y se ponen sobre papel de cocina.

## **POLLO CON SETAS VARIADAS**

### **Ingredientes:**

- 1 Pollo
- Setas variadas
- Ajo
- Perejil
- Azafrán
- Pimienta
- Tomillo
- Patatas
- Aceite de oliva
- Vino blanco
- Sal

### **Preparación:**

1. Se limpia y se trocea el pollo.
2. Se maja con sal el ajo, perejil, azafrán, pimienta y tomillo. Se agrega al pollo y se remueve.
3. Se limpian las setas y se trocean.

4. Se pelan las patatas y se cortan en rodajas de medio centímetro aproximadamente.
5. Se colocan las patatas en el fondo de una fuente de horno y, sobre ellas, se distribuye el pollo. Se agregan las setas troceadas, aceite de oliva y un vaso de vino blanco. Se cuece en el horno durante 3/4 de hora a fuego medio.

## **TORTITAS DE SETAS Y BACALAO**

### **Ingredientes:**

- Setas (setas de chopo, boletos, champiñones,...)
- 1 Taza de harina
- Bacalao desalado
- Ajo
- Colorante
- Perejil
- Azafrán
- Pimienta
- Aceite de oliva

## 10.- NUESTRAS RECETAS.

- Sal
- Agua

### **Preparación:**

1. Majar con sal los condimentos y agregar la harina. Añadir agua y remover has formas una pasta uniforme.
2. Agregar el bacalao desmigado y las setas limpias y en trocitos pequeños.
3. En una sartén poner aceite y cuando esté bien caliente, se fríen las tortitas. Una vez doradas se colocan sobre papel de cocina. (Si la pasta es fluida se echan en el aceite con una cuchara. Si la pasta es espesa se puede preparar primero las tortitas y freírlas después)