

11.- LAS SETAS Y LA OBRA.

M^a Dolores **CRIVILLE PÉREZ.**
E - 23008 – Jaén. (España).

LACTARIUS 21: 90 - 92 (2012). **ISSN:** 1132-2365

RESUMEN: Recetas tradicionales andaluzas con setas.

ABSTRACT: Traditional andalusian recipes with mushrooms.

Dice un refrán popular que nunca llueve a gusto de todos. Pues así, el temporal que se desató en diciembre de 2010, y sobre todo las trombas caídas durante el puente de La Inmaculada, dieron al traste con una pequeña reforma que teníamos planeada para primero de ese mes en la casita del pueblo. De tal manera se fastidió, que la obra prevista para una semana, más o menos, pasó a ser un berenjenal de más de dos meses. Pero, también es verdad que no hay mal que por bien no venga, según otro refrán,

y el enclaustramiento diario y obligatorio en uno de los pocos sitios de la casa libre de la revolución mañanera de escombros, hormigonera, polvo... me sirvió para dedicarme a mis labores de ordenador, al no poder hacer otras faenas.

En esos días hubo de todo, pero en general el tiempo era desapacible.

Una mañana, no obstante, bien entrado el mes de enero, el tiempo se presentó espléndido, y sobre las 12 nos animamos a “dar un aleo”, como comentamos a

los albañiles al dejarlos. Dar un aleo, se entiende en mi pueblo por un paseo productivo, o sea, donde se busca algo de provecho. En este caso nos referíamos a los niscalos, como sobreentendimos todos, aunque con pocas esperanzas de encontrarlos por haber pasado la temporada. Era más que nada por estirar las piernas aunque, por si las moscas, no dudamos en llevarnos una cesta.

Nos llegamos a un lugar cercano al pueblo, muy machacado ya por los buscadores de niscalos. No había ni rastro en los sitios donde suelen salir, aunque miramos pacientemente, por lo que decidimos volver. Pero, al desandar el camino y despistarnos en el jaral tan cerrado que se había formado bajo los pinos, tuvimos que recurrir a atravesarlo casi a gatas, tanto que la cercanía con el suelo y los rayos de sol que penetraban por entre las tamaras, nos descubrieron el fascinante espectáculo de una mancha de niscalos recién salidos, deslumbrantes, preciosos, apenas cubiertos por la pinocha y las hojas secas de las jaras.

Los albañiles, que estaban dando de mano cuando nos vieron llegar con la cesta copada de niscalos, no daban crédito a semejante cosecha. Era justo compartir con ellos parte del botín en un aperitivo y es así como se me ocurrió esta receta, que resultó todo un éxito, tanto que en días sucesivos la tuve que repetir a petición de todos, con el resto de la cosecha.

Por si os gustara, y suponiendo que este año encontremos niscalos, ahí os mando la receta que, como veréis, es bien simple.

NISCALOS REBOZADOS CON ALBAÑILES

- 3 ó 4 niscalos grandes
- 1 diente de ajo, picado muy fino
- 1 rama de perejil, picado
- 1 vaso de cerveza fría
- Un pellizco de levadura Royal
- Harina
- Aceite y sal

11.- LAS SETAS Y LA OBRA.

Lavar los níscales para quitar toda la tierra que puedan traer. Yo los sumerjo, unos segundos, en agua muy caliente, con las láminas hacia abajo y froto, suavemente, con los dedos la cubierta, para retirar los restos orgánicos. Dejar escurrir, también con las láminas hacia abajo, para que pierdan el agua. Incluso secar, por arriba, con un papel de cocina. Cortar en tiras algo gruesas y espolvorear de sal. Reservar.

En un bol poner la cerveza, el ajo y el perejil, una pizca de sal y la levadura. Batir un poco con un tenedor y agregar harina, batiendo, hasta que se haga como una papilla.

Ir pasando cada tira de níscales por esta masa, con la ayuda de un tenedor, de forma que queden bastante envueltas pero que no se rompan. Freír, en aceite bien caliente, hasta que estén dorados, cuidando no quemarse, ya que salta bastante el aceite al freírlos.

Sacar, escurrir sobre papel de cocina y servir calientes.

Así preparados, quedan sorprendentemente tiernos.

Los níscales, como aperitivo, quedan también muy ricos cortados a trozos algo grandes, con la sal correspondiente, pasados simplemente por harina, y fritos en aceite muy caliente.