

12.- “DELICIOSAS Y MUY SENCILLAS” ¡QUÉ COMO EN OTOÑO!

M^a Luisa MUÑOZ JIMÉNEZ.

E – 18006. Granada. (España)

LACTARIUS 21: 93 - 94 (2012). ISSN: 1132-2365

RESUMEN: Recetas tradicionales andaluzas con setas.

ABSTRACT: Traditional andalusian recipes with mushrooms.

Les propongo en esta ocasión unas recetas muy fáciles y de hacer y al mismo tiempo deliciosas.

Especial para poder deleitarse con el exquisito sabor del boletus. En realidad se le podría añadir “*Carpaccio*” pero eso lo dejo para los grandes cocineros y no para los amantes de un buen plato de setas, plato por excelencia del otoño. Para el aperitivo...

BOLETUS DE ACEITE DE TRUFA Y VINAGRE DE MÓDENA.

Ingredientes para dos personas:

- 300 grs. de Boletus
- 1 cucharadita de aceite de trufa y de aceite de oliva virgen extra.
- 1 cucharada de vinagre de Módena.
- Un chorrito de zumo de limón.
- Pimienta.

12.- “DELICIOSAS Y MUY SENCILLAS”
¡QUÉ COMO EN OTOÑO!

– Sal.

Elaboración:

Lavar y cortar los boletus en láminas. Poner en un plato y añadirles sal y la mezcla de aceites y el vinagre por encima. Servir.

Otro capricho para esta época otoñal. Continuamos con...

ENSALADA TEMPLADA

DE SETAS.

Ingredientes para dos personas:

- 300 grs. De setas variadas
- 8 tomatitos cherry.
- 1 cucharada de piñones.
- 100 grs. de queso de cabra.
- Sal
- Pimienta.
- Nuestro aceite de oliva.

Elaboración:

Limpiar las setas y saltearlas con el aceite y los piñones. Colocar en un plato, añadir los tomates y el queso troceados, la sal y la pimienta al gusto.

Para terminar por hoy, un plato fuerte.

ARROZ CALDOSO

DE NÍSCALOS.

Ingredientes para dos personas:

- 200 grs. de arroz
- 500 grs. de níscalos.
- 1 cucharadita de pimentón dulce.
- 2 dientes de ajo.
- 1 l. de caldo de verduras.
- 2 tomates.

Elaboración:

Limpiar bien los níscalos y trocearlos, poner en una cazuela y echar aceite y saltearlas con los ajos tiernos. Añadir los tomates y rehogar, y echar también pimentón. Añadir el arroz y el caldo y dejar a fuego lento unos 20 minutos y rectificar sal.