gastronómicas
de las setas
Castilla y León
BUSCA
SETA
Castilla y León

RECETARIO

INTRODUCCIÓN

El objetivo de las jornadas gastronómicas Buscasetas es poner de manifiesto la riqueza micológica y gastronómica que atesora Castilla y León.

Considero que la mejor manera de transmitir ese deseo es mostrando el trabajo, la inquietud y el cariño que nuestros cocineros ponen ante los fogones para compartir sus recetas con todos ustedes. Sirva este libro como muestra de unas cuantas recetas de las muchas (no menos de un millar) que se degustarán durante la primera quincena de noviembre a lo largo y ancho de nuestra querida región.

Desde Euro-toques Castilla y León quiero agradecer a los todos los cocineros que generosamente han contribuido con sus recetas, en este libro virtual, ha ensalzar estos deliciosos duendes de los bosques llamados setas.

Pedro Mario Pérez
Delegado Euro-Toques de Castilla y León

ÍNDICE

Aperitivos 007

Entrantes 027

Pescados 047

Carnes 069

Postres 095

Tostada de pimiento y cebolla asados con seta de cardo a la plancha

Paca
Casa Paca / Sarracín / Burgos

INGREDIENTES

Para 2 personas:

- 2 rebanadas de pan
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla pequeña
- 6 setas de cardo
- sal, pimienta
- 2 cucharadas de aceite
- 1 de azúcar

ELABORACIÓN

Mezclamos la sal con el azúcar y el aceite, bañamos la cebolla y el pimiento, los asamos en el horno a temperatura media. Una vez asados pelamos y reservamos. Hacemos las setas a la plancha salpimentadas, un minuto por cada lado. Tostamos el pan.

PRESENTACIÓN

Encima del pan colocamos, la cebolla y el pimiento y por último las setas de cardo.

Canelón relleno de setas de temporada

Alfredo Archilla Vigil
Hotel restaurante Antonio / Almazán / Soria

INGREDIENTES

Para 4 personas:

500 gr de huesos de cordero
200 gr de huesos de ternera
100 gr de puerro
100 gr cebolla
100 gr de pimiento rojo
2 dientes de ajos
100 gr de harina
150 ml de aceite de oliva
4 l. de agua mineral
agar-agar
100 gr de champiñón silvestre
100 gr boletus edulis
100 gr mantequilla
100 gr harina
200 gr nata
200 gr leche
100 gr miga de pan

ELABORACIÓN

Canelón
Tostamos los huesos de cordero y ternera, cuando estén bien tostados añadimos el harina, freímos bien y añadimos las verduras y pimiento, mojamos con el agua mineral, reducimos. Retiramos los huesos y pasamos por la turmix el caldo con las verduras, colamos por un colador fino y ponemos a cocer un litro de caldo con 6 gr de agar-agar, extendemos en una bandeja dejando una capa fina, enfriamos en nevera y cortamos cuadrados para hacer la masa del canelón (reservamos).

Farsa (relleno)
Remojamos la miga de pan con la leche y la nata.
Preparamos una bechamel con la mantequilla, el harina y la leche, le añadimos las setas, previamente Refritas en un poquito de mantequilla, salpimentamos.

PRESENTACIÓN

Colocamos el cuadrado de caldo gelatinizado sobre la mesa de trabajo colocamos un poquito de la farsa de hongos y enrollamos como si fuese un canelón.
Pintamos el plato con una mayonesa de boletus y colocamos el canelón encima.
Servimos caliente.

Mi-cit caramelizado con mermelada de cantharellus tubaeformis aromatizada con naranja y compota de mango

Antonio Barragán Cotán
Restaurante La Plata / Béjar / Salamanca

INGREDIENTES

Para 4 personas:

150 gr. Mi-cuit troceado en tres cachos
100 gr. Azúcar morena
Salsa de mango
50 gr. Cantharellus
50 gr. Azúcar blanquilla
25 ml. Agua
Ralladura de media naranja
El zumo de media naranja
0,1 gr. Xantana

ELABORACIÓN

Hacemos un almíbar con el agua y azúcar blanquilla, dejamos que caramelice y una vez llegado este punto echamos las setas dejando cocer todo junto 15 min., pasado este tiempo le echamos la ralladura de la naranja y su zumo dejando todo el conjunto cocer otros 10min.

Cuando tenemos todo lo anterior cocido lo pasamos por la Thermomix y le echamos 0,1gr. de Xantana, retiramos y enfriamos.

Troceamos el mi-cuit, ponemos a calentar el hierro de la crema catalana, echemos el azúcar moreno por encima del mi-cuit y con el hierro bien caliente presionamos caramelizándolo.

PRESENTACIÓN

En el centro colocamos el mi-cuit caramelizado, a un lado la mermelada y al otro la salsa de mango .Lo acompañamos de unas tostas de pan.

Sopa ligera de Boletus

Javier Núñez y Roberto Cadenas
Restaurante La Imprenta Casado / León

INGREDIENTES

Para 4 personas:

600 gr. boletus edulis
2 und cebollas
1 dl. vino blanco
6 dl. fondo de ternera
c.s aceite de oliva

ELABORACIÓN

Cortar los boletus en mirepoix y dorar en el aceite y reservar.
En ese mismo aceite rehogar los ajos laminados y hacer la cebolla en juliana.
Una vez fondeada la cebolla añadir los boletus, el vino, reducir y por último el fondo.
Triturar y terminar.

PRESENTACIÓN

Sobre un plato hondo colocar la sopa de boletus y decorar, si se quiere, con unos fideos chinos y cecina.

Chipirón relleno de hongos, su jugo, vinagreta de sésamo de wasabi con crujiente de pimiento asado y caramelo de tinta y vinagre

Iván Ortiz
Restaurante La Raíz / Valladolid

INGREDIENTES

Para el chipirón relleno:
Chipirón fresco y limpio
Cebolla
Ajo
Puerro
Pimiento
Hongos frescos variados
Perejil
Sal de algas
Vino verdejo

Para la vinagreta de wasabi:
Semillas de sésamo de wasabi
Aceite virgen extra
Vinagre jerez
Sal fina
Jugo de hongos

Para la tierra de maíz:
Maíces fritos
Peladuras secas de hongos / hongos deshidratados
Para el crujiente de pimiento Asado
Láminas de pieles de pimiento

Para el caramelo de tinta:
Tinta de chipirón
Vinagre de Módena
Glucosa
Polvo de hongos

ELABORACIÓN

Hacer una farsa pochando las verduras y las puntas del chipirón, a continuación saltear los hongos e introducirlos a la elaboración anterior, añadir el vino blanco cocinar 3 min. a fuego medio. Dejar templar y rellenar el chipirón.

En un bol añadir aceite virgen, sal, unas gotas de vinagre de jerez y las semillas de sésamo. Emulsionar y reservar.

Por otro lado secar los maíces fritos y las pieles de hongos, triturar a modo de tierra.

Disponer las pieles de los pimientos asados en un Silpat y dejar secar en el horno a baja temperatura durante 24 horas.

En un cazo añadir el vinagre de Módena, la tinta de chipirón y el polvo de hongos junto con la glucosa dejar cocer hasta que tome textura de caramelo.

Por último marcan en una sartén antiadherente el chipirón relleno.

PRESENTACIÓN

Disponer el chipirón marcado en el centro del plato añadir el jugo y la farsa restante. Aliñar con la vinagreta. Colocar encima del chipirón el crujiente de pimientos.

Verter la tierra de maíz a su alrededor. En un lado Pintar con el caramelo y el crujiente de pimiento asado. Espolvorear con cebollino fresco picado.

Bombón de setas

Restaurante Campogrande / Valladolid

INGREDIENTES

Para 6 personas:
6 piezas de setas de cardo (pleourotus ostreatus)
100 grs. de rebozuelo (cantharelus cibarius)
1/2 pimiento rojo y ½ pimiento verde
1/2 cebolla
25 gr. de nueces
25 gr. de piñones
25 gr. de pasas
Aceite de oliva y sal

Salsa
1 l. de agua
300 gr. de tomate frito
300 gr. de azúcar
1 cucharada de orégano
1 hoja de laurel
La cascara de ½ limón
50 gr. de mantequilla
50 gr. de harina, sal

Mahonesa
150 gr. de huevo líquido
1 l. de aceite de girasol
1 cucharada de vinagre y una pizca de sal

ELABORACIÓN

Pochar los pimientos, la cebolla y los rebozuelos. cuando esté listo incorporar los piñones y las pasas. (reservar)
En un cazo ponemos el tomate con ½ l de agua el orégano, el laurel y la cascara de limón (hervir).

Preparar un caramelo dorado con el otro ½ l de agua y el azúcar. cuando este hecho el caramelo incorporar a la salsa anterior. Engordar con un roux claro preparado con la mantequilla y con la harina.

Con aceite de girasol, los huevos y el vinagre prepararemos una mahonesa tradicional.

PRESENTACIÓN

Marcar la seta de cardo a la plancha, rellenarla con las verduras, napar con la mahonesa y gratinar. terminar salseándola y decorar con una frambuesa o algún fruto rojo natural.

Cornetes de quesos y setas

Restaurante Manolín / Valladolid

INGREDIENTES

Pasta brik
Queso de Valdeón
50 gr. de rebozuelos
Canela
15 gr. de orejones
Jengibre
Rulo de queso de cabra
100 gr. de cebolla
100 gr. de boletus
Vinagre de Jerez
Philadelphia
Patatas
100 gr. trompetas de los muertos
Cebolla
Aceite de oliva
Mantequilla
Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Cornete 1: Queso de Valdeón y rebozuelos
El cornete lo hacemos con pasta brick y la bola superior con queso de Valdeón, para lo que nos ayudamos de un molde para darle la forma semiesférica.
Relleno con rebozuelos, ponemos en una sartén una cucharada de mantequilla. Cuando esté desecha añadimos unos 50 gr. de rebozuelos limpios y cortados en trocitos acompañado de media ramita de canela y lo ponemos a confitar. Cuando estén medio hechos, añadimos unos 15 gramos de orejones, una raspita de jengibre por el rallador y un poco de sal. Todo junto lo dejamos compotar. Se escurre y después se monta en un cucurucho.

Cornete 2: Queso de cabra y duxell de boletus
Hacemos el cornete con pasta brick y la boda superior con rulo de queso de cabra ayudándonos de un molde para darle la forma semiesférica.
Relleno de boletus, picamos 100 grs. de cebolla y 100 grs. de boletus en daditos y los ponemos a pochar. Una vez alcanzado el estado que queremos, añadimos un chorro de vino de Jerez y dejamos reducir. Terminamos añadiendo una cucharada de postre de queso de cabra y homogeneizamos. Después rectificamos de sal.

Cornete 3: Queso tipo Philadelfia y puré de patata y trompetas
Hacemos el cornete con pasta brick y la bola con queso tipo Philadelphia ayudándonos de un molde para darle forma.
Rellenos con trompeteas de los muertos, cocemos una patata grande con unos 50 grs de trompetas de los muertos, media cebolla y un chorro de aceite de oliva. Una vez cocidas pasamos las patatas y las trompetas a la Thermomix con poco agua de la cocción y emulsionamos a máxima potencia con una nuez de mantequilla durante 3 min. Añadimos 50 grs. más de trompetas y repetimos la operación otros 2 min. a velocidad 5. Después rectificamos con sal y pimienta.

Para degustarlos hay que empezar por el 3, 2 y 1.

Capuchina

Restaurante Don Bacalao / Valladolid

INGREDIENTES

100 gr. de garbanzos de Fuentesaúco
1 litro de agua mineral
1 cebolleta pequeña
150 gr. de boletus edulis
Piñones de Pedrajas de San Esteban
Sal
Pimentón
Aceite de boletus
Pan de Valladolid

ELABORACIÓN

Se ponen los garbanzos el día anterior a remojo con agua templada y sal gorda.

Se escurren y se ponen a cocer con el agua mineral a fuego lento durante 2 horas junto con un casco de cebolleta.

Se parte la cebolla en brunoise, se pocha y se añade un poco de pimentón, los garbanzos, se rehogan, se añade un poco de caldo, se pone a punto de sal y se pasa por la Thermomix.

Para la espuma de boletus; se pocha un poco de cebolleta, se añaden los boletus, se rehogan y se añade un poco del caldo de los garbanzo, se rectifica de sal, se introduce la masa en la thermomix y se echa en el sifón para crear la espuma.

PRESENTACIÓN

En una copa de crista como base añadimos boletus salteados en pequeños trozos, añadimos la crema de garbanzos y la espuma de boletus. Como toque final, adornamos el plato con un crujiente de pan de Valladolid y unos piñones.

Croqueta de castañas, morchella rotunda (colmenillas) y pistachos

Adrian Matín Herranz
Restaurante Barbacana / Ávila

INGREDIENTES

Para 8 personas:

leche 1500 ml.
colmenilla 0,7 k.
puré de castañas 0,5 k.
harina 0,25 k.
mantequilla 0,250 k.
pistacho repelado 0,100 k.
pan rallado 0.05 k.
huevos 3 unidades
cebolleta 0,09 k.
aceite de oliva para freír
sal y pimienta

ELABORACIÓN

Pochar la cebolleta en brunoise con la mantequilla, añadir las colmenillas picadas en pequeños trozos para que también rehoguen. Mientras tanto poner a hervir la leche con el puré de castaña, la sal y la pimienta. Tostar un tercio de la harina en el horno hasta que adquiera un color dorado, agregarla junto al resto de la harina para hacer un roux y remover a fuego suave durante cinco minutos, echar la leche en el roux y cocer lentamente durante quince minutos, rectificar de sal y dejar reposar hasta que enfríe.

Triturar los pistachos hasta hacer un polvo y juntarlo con el pan rallado. bolear las croquetas, pasarlas por el huevo batido y por el empanado. Freír en el aceite a fuego no muy fuerte, para no perder el color verde.

PRESENTACIÓN

Colocar en un plato decorando con unos tomatitos cherry y pistachos repelados.

Crujiente de setas de cardo con verdura y mousse de queso azul

Restaurante San Antonio / Aguilar de Campoo / Palencia

INGREDIENTES

Para 4 personas:

100 gr. de setas del cardo
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 cebolla
2 laminas de pasta brick
Lechuga variada
Aceite, sal, pimienta
Miel y agua
Bechamel

ELABORACIÓN

Se parte en juliana la cebolla, el pimiento rojo y verde.

Se pocha todo junto, salpimentando al gusto unos 5 minutos, después se le añade las setas también partidas en juliana, una vez pochado se pone en un escurridor para que suelte todo el aceite.

Se prepara bechamel, se junta con las setas y la verdura.

Se mete dentro de la pasta brick y se enrolla.

Se introduce al horno unos 180º hasta que veamos que estén tostaditos.

Seguidamente cortamos en trozos finos la chalota, la echamos en un cazo con sal y un poco de aceite hasta que se poche, añadimos el queso y lo dejamos hasta que se funda. Después echamos una copa de brandy y se flambea, después la nata y se remueve.

Una vez que empiece a hervir lo retiramos del fuego.

Se pasa por un chino batiéndolo, se reposa en la nevera unas 6 horas.

Una vez reposado se bate con las barrillas para darle volumen.

Mezclamos la miel con un poco de agua y presentamos en el plato.

PRESENTACIÓN

Ver foto.

Coulant

Oscar García
Restaurante Baluarte / Soria

INGREDIENTES

Para 1 persona:

1 huevo
25 gr. setas de cardo
40 gr. boletus
2 espárragos trigueros
C/s harina de setas
Brotes de remolacha
20 cl. caldo de cocido
C/s aceite de hongos

ELABORACIÓN

Preparamos huevos con forma de flor con ayuda de film transparente y agregamos aceite de boletus para aromatizar. Luego cocemos durante tres minutos.

A continuación marcamos las setas de cardo, los boletus y los espárragos por separado.

Por otro lado preparamos un caldo de cocido con ingredientes tradicionales.

PRESENTACIÓN

Separamos el huevo del film, ponemos las setas en el fondo del plato y encima colocamos el huevo.

Acompañamos con brotes de remolacha y harina de boletus deshidratados y turbinados. Por último mojamos con el caldo de cocido.

Falsa lasaña de bacon y shiitake con espuma de parmesano y polvo de hongos

Javier Rodríguez
Restaurante Delirios / León

INGREDIENTES

Para 8 personas:

Para la bechamel de shiitake:
1 kg. de shiitake
250 gr. de cebolla
½ L de nata 35% Mg
C/s de sal
C/s Pimienta negra molida
½ L de Pedro Ximenez
C/s Aceite de oliva 0,4

Para el bacon crujiente:
300 gr. de bacon (entero)
100 gr. de azúcar Isomalt
2 unid. de papel sulfurizado

Para la espuma de parmesano:
150 gr. de leche entera
200 gr. de queso parmesano
300 gr. de nata 35% Mg
125 gr. de claras de huevo
C/s de sal
1 Sifón de medio litro
1 Capsula de NO2

ELABORACIÓN

Para la bechamel de shiitake, picamos la cebolla en brunoise y la pochamos lentamente con el aceite y una pizca de sal.
Por otro lado limpiamos bien los shiitake, les quitamos los pies y los deshidratamos a 65º durante 24 h. Una vez secos, los trituramos en la Thermomix hasta conseguir un polvo fino. Pasamos por fino y reservar.
Los sombreros, los picamos en dados de 1cm x 1cm y los salteamos a fuego vivo en una sartén, añadimos un chorrito de P.X y se los añadimos a la cebolla pochada anteriormente y también la nata. Dejamos reducir hasta que nos quede como una bechamel clásica, ponemos a punto de sal y pimienta y reservar.
Si no conseguimos un buen punto, podemos ligar esta mezcla con kuzu (polvo de raíz de arruruz).

Para la reducción de P.X, ponemos en un cazo al calentar y dejamos reducir hasta que tenga un punto de hebra floja. Reservar.

Para la espuma de parmesano, rallamos el parmesano.
Hervir la leche y añadir el parmesano, bajar el fuego y remover hasta que esté completamente disuelto.

Retiramos del fuego y añadimos la nata, dejamos infusionar, tapado con papel film unos 10 minutos. Colar por un fino y añadir las claras, poner a punto de sal y batir con varillas hasta que homogeneice la mezcla.

Meter en un sifón con ayuda de un embudo, cerrar y colocar una capsula de NO2.

Mantener caliente en el baño maría a 65º C. Reservar
Para el crujiente de bacon, cortamos láminas de bacon en la cortafiambres al 1,5 de 10cm x 10 cm.

Colocamos 3 laminas paralelas, superponiendo la mitad de la lamina por la parte que tenga más grasa encima de un papel sulfurizado. Espolvoreamos azúcar Isomalt en polvo con ayuda de un colador, tapamos con otro papel y le colocamos una bandeja encima para que quede completamente plano y horneamos a 170ºC calor seco unos 15 minutos. Sacamos del horno, retiramos el exceso de grasa y lo reservamos.
El resultado serán láminas de unos 8 cm x 8 cm.

PRESENTACIÓN

En un plato plano, colocamos un punto de la reducción de P.X ya fría, encima, centrado, un molde cuadrado de 8 cm x 8 cm. Encima del punto, una de las láminas de bacon, encima una cucharada sopera de la bechamel, encima, una lámina de bacon, prensado para que al desmoldar no se desmorone, etc... así hasta formar una milhoja de tres capas de bacon que será lo que se vea en la parte superior.

Encima del bacon, en una esquina, colocar un poco de espuma de parmesano bien montada y caliente. Decorar con el polvo de shiitake y la reducción.

El salteado de hongos con mollejas de ternera, ajetes, vieiras y sopa de bacalao ahumado

Pedro Mario y Óscar Pérez
El Ermitaño /Benavente / Zamora

INGREDIENTES

Para 10 raciones:

Salteado de hongos
1 kg. de hongos frescos (limpios)
300 gr. de cebolleta (limpia)

Mollejas de ternera
2 k. de mollejas de ternera (limpias)
1 cebolla (limpia)
1 zanahoria (limpia)
1 puerro (limpio)
pimienta negra
agua mineral
sal

Cremoso de bacalao
250 gr. de bacalao ahumado
150 gr. de bacalao desalado
400 gr. de blanco de puerro (limpio)
200 gr. de cebolleta tierna (limpia)
300 gr. de patata (limpia)
6 dientes de ajo
2 l. de caldo de ave
500 gr. de nata
aceite de oliva
aceite de oliva virgen (para montar)

Otros ingredientes
400 gr. de ajetes frescos (limpios)
20 núcleos de vieira (limpios)
aceite de ajo

ELABORACIÓN

Salteado de hongos
Picamos en brunoise la cebolleta y la pochamos a fuego lento. posteriormente incorporamos los hongos (previamente cortados) y rehogamos lentamente. rectificamos de sal y reservamos.

Mollejas de ternera
Desangramos las mollejas de ternera. posteriormente las cocemos con agua mineral, la cebolla, el puerro, la zanahoria, una pizca de pimienta negra y sal. una vez cocidas las limpiamos bien de sus partes grasas. reservamos.

Cremoso de bacalao
Rehogamos en el aceite de oliva el ajo, el puerro y la cebolleta picados en una juliana muy fina. A continuación añadimos las patatas y los dos bacalaos dejándolos pochar bién sin que lleguen a tomar color, seguidamente añadimos el caldo y cocemos hasta que la patata este en su punto, separamos del fuego, añadimos la nata y dejamos infusionar durante unos minutos.
Por último trituramos con la Thermomix y montamos con el aceite de oliva virgen. Colamos, rectificamos de sal y reservamos.

Otras:
Picamos los ajetes en aros muy finos, dejaremos dos tallos de ajetes más largos para decoración final, los pochamos en aceite de oliva a fuego muy lento sin dejar que tomen color.

PRESENTACIÓN

Salteamos las mollejas con los ajetes. rectificamos de sal.
Calentamos los hongos.
Calentamos la sopa de bacalao.
Plancheamos los núcleos de vieira y rematamos al horno vapor a 74º durante 1,15 minutos.
En un plato sopero disponemos en el fondo en salteado de hongos con cebolleta, a continuación las mollejas con los ajetes, coronamos el plato con las vieiras cortadas a la mitad, terminaremos con unas hierbas frescas y los tallos de ajetes salteados, serviremos la sopa de bacalao muy caliente en la mesa.

Mix de setas, huevo escalfado y lasca de jamón

Raúl Losada Cornejo
Palacio de Montarco / Ciudad Rodrigo / Salamanca

INGREDIENTES

Para cuatro personas:

800 gr. de setas variadas
4 huevos
8 muslitos de codorniz
4 lonchas de jamón
1 diente de ajo
Aceite, sal y pimienta

ELABORACIÓN

Limpiar las setas y trocearlas. Pelar el ajo, picarlo y freír en aceite muy caliente removiendo a la vez para que no se queme. Añadir las setas y saltearlas durante un minuto. Por otra parte se introduce el huevo en el horno a 65° C a modo "vapor" durante 35 minutos.

Los muslitos de codorniz se confitan en un poco de aceite, sal, ajo y pimienta.

PRESENTACIÓN

Colocamos las setas en la base del plato y encima de ellas el huevo escalfado. A un lado quedarán los muslitos de codorniz y la lasca de jamón caerá encima del huevo escalfado.

Sopa de setas

Pedro Santos
Restaurante Montañés / Guardo / Palencia

INGREDIENTES

Para 14-16 personas:

1 kilo de senderinas
1 pan casero de kilo, posado y despojado de la miga
3 litros de agua
3 guindillas secas
3 pizcas de pimienta molida
1 hoja de laurel
150 cl. de aceite de calidad
Majado de 6 dientes de ajo y dos ramas de perejil
2 lonchas de un centro de jamón
2 tomates maduros
2 briznas de sal marina
1 copa de coñac
1 vaso de caldo vegetal
1 vaso de vino blanco
2 huevos crudos

ELABORACIÓN

En un puchero adecuado ponemos el agua y el pan cortado en lonchas finas, le añadimos las guindillas, la pimienta y el laurel y lo ponemos a fuego moderado.

En una sartén ponemos el aceite y cuando este templado añadimos el majado que mantenemos un par de minutos sin que se queme, entonces añadimos las setas limpias y secas, rehogamos unos minutos y añadimos el jamón cortado en daditos, seguimos rehogando otro par de minutos y añadimos la sal, el tomate previamente escaldado, pelado y triturado, el coñac y el caldo vegetal.

Después ponemos el vino blanco y tras un par de minutos más rehogando, vertemos todo en el puchero y subimos un poco el fuego hasta que hierva, entonces añadimos los huevos de uno en uno y revolvemos con una cuchara de madera, tras varios minutos de ebullición la sopa estará lista.

PRESENTACIÓN

Servir en el mismo puchero o en platos hondos.

Col rellena de rebozuelos con dos purés, de guisantes y zanahoria, picante de garbanzos y dulce de castañas

Andrés López-Gavela Noval
Restaurante Bar Madrid / Medina del Campo / Valladolid

INGREDIENTES

Para 4 personas:
1 Berza de asa de cántaro
1 cebolleta
Cayenas
400 gr. de robezuelos
Vino blanco
1 gr. de goma Xantana
Zanahoria
Guisantes
Mantequilla
100 gr. de garbanzos
200 gr. de morcillo de ternera
hueso de jamón
150 gr. de castañas
Vaina de vainilla
Moscatel
Aceite
Sal y pimienta
Eneldo

ELABORACIÓN

Col rellena
Escogemos una col o berza buena, a ser posible berciana de asa de cántaro, y hervimos 2 hojas en agua con sal, durante 12 minutos. Enfriamos en agua con hielo. Cortamos 4 rectángulos para enrollar.
Picamos una cebolleta pequeña muy fina y la salteamos con una cayena (la retiramos antes de rellenar). Añadimos los rebozuelos secos, enteros si son pequeños y troceados si son más grandes. Rehogamos y añadimos un vasito de vino blanco y la goma Xantana. Salpimentamos y dejamos pochar a fuego muy lento. Rellenamos la col.
Puré de guisantes y de zanahoria. Cocemos por separado la zanahoria pelada y muy troceada y los guisantes. Escurrimos, salamos y en caliente añadimos un poco de mantequilla en lascas y batimos con la batidora. Reservamos
Picante de garbanzos. Cocemos los garbanzos, previo remojo, con un hueso de jamón y el morcillo de ternera.
Añadimos 2 cayenas y dejamos cocer a fuego lento durante 3 horas. Trituramos los garbanzos con un poco de caldo de cocción.

Dulce de castañas
Pelamos las castañas (la cáscara exterior) y las ponemos a cocer en agua, con una vaina de vainilla y un chorrito de moscatel, ,durante 10 minutos.
Escurrimos y pelamos. Preparamos un almíbar con el agua colada de cocer las castañas,
mitad y mitad, y cuando esté hecho le añadimos las castañas y dejamos cocer 3 minutos
más. Trituramos.
Emplatamos y salpicamos con un aceite de eneldo.

TÍTULO

Colocar la col en el centro, hace una quenelle del puré de zanahoria y otra del puré de guisantes, salsear los laterales con las castañas y el picante de garbanzos, por último alinear ligeramente con un aceite de eneldo.

Terrina de boletus edulis con salsa de cebolla horcal

Isabel Alvarez Ribes
Restaurante Fábula / Burgos

INGREDIENTES

Para 4 personas:

800 gr. Boletus edulis
250 gr. zanahoria
250 gr. puerro
1 Kg de cebolla Horcal
2 dientes de ajo
1 L nata fresca
1 L fondo de carne
12 huevos
Aceite de oliva virgen extra variedad Arbequina
Cs.brandy
Sal y pimienta blanca

ELABORACIÓN

Picamos la zanahoria y el puerro finamente. Rehogar en una cazuela hasta que adquieran un color dorado. Reservar. Saltear los hongos una vez limpios y cortados en daditos con el ajo picado, añadir un buen chorro de brandy y reducir. Añadir la verdura , el fondo de carne y la nata, hervir durante diez minutos.

Cuando baje la temperatura mezclar con los huevos batidos y salpimentar. Introducir en los moldes individuales y cocinar a 180°C a 40 % de vapor durante 17 minutos. Los sacamos del molde una vez que hayan reposado y templado.

Para la salsa, picamos la cebolla en juliana y la rehogamos a fuego suave durante una hora. Triturar y rectificar de sal.

PRESENTACIÓN

Salseamos el plato y disponemos las terrinas. Decoramos al gusto. Sería preferible servir las raciones individualmente para evitar roturas de éstas manipulándolas en la mesa.

Pastel de amanita cesaréa con su salsa y reducción de balsámico

Mª de las Mercedes del Campo
Restaurante Las Cortes / Fuensaldaña / Valladolid

INGREDIENTES

Para 4 personas:

200 gr. de setas amanita cesaréa
300 ml. de caldo de verduras
1 calabacín mediano
1 cebolla mediana
1 puerro pequeño
2 huevos
20 ml. de vino de Jerez o similar (aprox. 2 tapones)
2 cucharadas soperas de nata para cocinar
Aceite de oliva
Reducción de Módena
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN

Para la salsa rehogamos en una sartén con 3 cucharas de aceite, ½ cebolla picada junto a 50 gr. de setas hasta que tenga color acaramelado, añadimos el vino de Jerez y un poco harina (la punta de una cuchara) y removemos bien, posteriormente echamos 200 ml. de agua, una pizca de sal, reducimos durante 6 min. aprox. y pasamos por el chino.

Para el pastel pochamos en una cazuela con 4 cucharas de aceite caliente 100 gr. de setas, el calabacín pelado, ½ cebolla y el puerro (todo esto limpio y troceado). Una vez pochado añadimos los 300 ml. de caldo de verduras y la nata y lo dejamos cocer a fuego lento durante 30 min. aprox, seguidamente echamos los huevos salpimentamos a gusto y batimos bien hasta conseguir una mezcla homogénea, posteriormente lo vertemos en un molde rectangular de tamaño adecuado y horneamos al baño maría a 190ºC y durante 45 min. en un horno pre-calentado. Y lo dejamos reposar en la nevera durante 2 h. aprox.

Aparte saltearemos la setas restantes troceadas hasta dorarlas, estas nos servirán para decorar.

PRESENTACIÓN

Sacamos el pastel del molde y le porcionamos en lonchas que no superen 1 cm. de grosor y presentamos las lonchas en el plato elegido rociado de un poco de salsa, agregamos unos trocitos de setas que teníamos para decorar y solamente nos resta echar unos trazos de reducción de Módena de manera decorativa (sin excederse).

Ensalada de perdiz escabechada

Restaurante Ojeda / Burgos

INGREDIENTES

Para 6 personas:
Tomamos como base la receta de perdiz escabechada.
200 grs. de hongos “boletus edulis”
2 puerros cocidos (sólo lo blanco)
1 cucharada de vinagre de Jerez
Unas gotas de salsa de soja
20 grs. de trufa y su agua
Sal y pimienta
Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Modo de preparar la perdiz:
La desmenuzamos y quitamos los huesos.
En un molde circular, ponemos como base el puerro del mismo escabechado, después una capa de perdiz, a continuación otra capa de cebolla, luego otra de perdiz y por último otra de puerro y encima una rodaja fina de trufa.
Para la salsa trituramos todos los ingredientes en Thermomix y cuando la crema está fina, le vamos añadiendo aceite de oliva poco a poco para que no se nos corte y si queda muy espeso lo aclaramos con el agua de cocer los puerros. Probamos de sal.

PRESENTACIÓN

Presentación al gusto.

Arroz de invierno

Restaurante Valderaduey / Zamora

INGREDIENTES

Para 4 personas:

300 gr. de falda de ternera
2 huesos frescos de ternera
2 huesos de jamón
1 puerro
½ cebolla
3 dientes de ajo
1 pimiento
1 tomate
200 gr. de setas de cardo
1 vaso de arroz
Sal

ELABORACIÓN

En una olla se ponen todos los ingredientes cortados en trozos grandes, menos las setas y el arroz, a fuego lento durante una hora.

Una vez cocido, se tritura y se pasa por el chino.

Se vuelve a echar todo el la olla y se pone a cocer otra vez con las setas en trocitos pequeños y el arroz.

PRESENTACIÓN

En plato hondo

Asado de lomo de bacalao y estofado de colmenillas

Balneario Villa de Olmedo / Olmedo / Valladolid

INGREDIENTES

Ingredientes para 4 personas:

- 600 g. de lomo de bacalao desalado
- 100 g. de colmenillas frescas
- 50 g. de boletus edulis frescos
- 1 dl. aceite de oliva virgen
- 2 diente de ajo
- 30 g. de piñones
- 50 g. de miga de pan fresca
- 1dl. de veloute de bacalao
- 1 rama de perejil picado
- Sal
- 10 g. de brotes tiernos

ELABORACIÓN

Para las colmenillas estofadas
En un recipiente, rehogaremos el ajo picado junto con las colmenillas y los boletus, mojaremos con la veloute de bacalao, dejaremos estofar unos minutos, espolvoreamos con perejil picado, rectificamos y reservamos.

Para la provenzal de piñones
En un mortero majamos, un diente de ajo, parte de los piñones y el perejil picado, incorporamos la miga de pan fresca bien picada. Reservamos

Para el lomo de bacalao asado
Cubrimos los lomos de bacalao con la provenzal, y horneamos en seco a 190º al punto.

PRESENTACIÓN

Escurrimos las colmenillas estofadas, con el jugo resultante cubrimos la base de un plato trinchero, sobre esta disponemos el lomo de bacalao asado , finalmente decoramos con las colmenillas y boletus estofados , los brotes tiernos y algunos piñones tostados.

Lubina rellena de chantarelas

Isabel Martín
Hotel Convento I / Coreses / Zamora

INGREDIENTES

Para 4 personas:

Lubina
2 Lubinas de Kg.
200 gr. de chantarelas
2 cebollas
2 puerros
½ vaso vino blanco
100 gr. senderillas
30 gr. harina
3 cucharadas de aceite oliva
Sal y pimienta
Crujiente
50 gr. harina
55 gr. azúcar
1 chorro de Pedro Ximénez

ELABORACIÓN

Lubinas
Lavar y cortar las chantarelas.
Cortamos las cebollas en juliana.
Pochamos las chantarelas y la cebolla.
Cortar en lomos las lubinas.
Rehogamos con aceite un puerro limpio y la cebolla y le añadimos las senderillas, dejamos que rehoge bien todo y le echamos la harina y el vino blanco y dejamos que meza. Trituramos y lo pasamos por el chino.

Crujiente
Se mezcla la harina, el azúcar y un chorrito de Pedro Ximenez extendiéndolo sobre una lámina de horno y se mete a 175ºC durante aproximadamente 10 minutos; luego con ayuda de una espátula se suelta y se deja enfriar.

Para finalizar salpimentamos la lubina. Rellenamos la lubina de las chantarelas. Enroscamos la lubina (con ayuda de una brocheta la sujetamos). Metemos al horno a una temperatura de 180º durante 12 minutos

PRESENTACIÓN

Fondo del plato con salsa de senderillas. Sobre ella la popieta de lubina y por último el crujiente.

Mero en Salsa de setas de cardo

Victoriano Jiménez Gil
CTR San Baudelio / Casillas de Berlanga / Soria

INGREDIENTES

Para 4 personas:

400 gr. de mero
1 cabeza de ajos
250 gr. de setas de cardo
1 manzana Bella Doncella
8 tiras de jamón serrano
Confitura de tomate
Tinta de calamar
2 cucharadas soperas de harina
½ cucharada de pimentón dulce
Sal
Mantequilla

ELABORACIÓN

Se limpian las setas y se cuecen con sal.

Aparte se pican los ajos y se sofríen con las cucharadas de harina y el pimentón. Se añaden las setas y se deja cocer durante un minuto. Esta mezcla la trituramos procurando no hacer una mezcla muy fina para que se distingan las setas y reservamos.

Confitamos la manzana,con mantequilla a fuego lento. Cocemos el mero con una pizca de sal durante 10 minutos. Pasamos el jamón por la sartén.

PRESENTACIÓN

Colocamos en el plato el mero y añadimos la salsa setas por encima, adornamos con el jamón pasado por sartén y un poquito de tinta de calamar.

Cilindro de corvina, picada de hongos con su mayonesa suflada sobre blanqueta de gamuzas

Restaurante Huevo de Rey / Valladolid

INGREDIENTES

Para 4 personas:

4 supremas de corvina de 70 g.
100 g. gamuzas (hydnum repandum)
150 g. boletus (edulis, pinophilus)
1 dl. Aceite de semillas
1 huevo
50 cl. nata
50 g cebolla picada fina
1 diente ajo picado fino
1 chorrito de brandy
Sal, pimienta blanca, curry Madrás

ELABORACIÓN

Retiramos la piel de la corvina y pulimos bien la parte interior para que no quede nada de grasa o restos de carne. Las disponemos en un Silpat, sazonamos de sal y curry, las tapamos con otro y las secamos a horno ventilado a 120ºC unos 10 minutos. Reservar.

Poner a confitar los hongos en brunoise en el aceite durante 20 minutos. Tapar y dejar infusionar hasta alcanzar temperatura ambiente, reservar.

Limpiar las gamuzas eliminando las agujas, laminarlas y saltearlas con la cebolla y el ajo a fuego vivo durante 1 minuto, flambear con el brandy, añadir la nata, salpimentar y reducir a fuego lento 5 minutos, trabar moviendo y reservar.

Con la corvina sazonada hacemos unos cilindros introduciendo las supremas en unos moldes de acero inoxidable o de acetato, rellenar con los hongos confitados y marcar al vapor 85º C, 7 minutos.

Con el aceite resultante del confitado un poco de sal, pimienta blanca y el huevo elaborar una mayonesa espesa con la que naparemos la corvina al salir del horno y gratinaremos en salamandra.

PRESENTACIÓN

Montar abajo la blanqueta de gamuza, encima el cilindro de corvina y hongos con la mayonesa suflada, terminando con una ramita de tomillo y su piel crujiente encima y unos circulitos descendentes de salsa de tinta.

Brocheta de rape y chipirones gratinada con salsa de amanitas

Pablo Ángel Eustaquio Pérez
Restaurante El refugio y la sal / La flecha / Valladolid

INGREDIENTES

3 chipirones
3 dados de rape
3 dados de pimiento rojo
3 dados de pimiento verde
1 amanita cesarea
1 chorrito de nata
Salsa ali-oli
Aceite para dorar
1 pincho
Cebolla y 1 diente de ajo

ELABORACIÓN

Se monta la brocheta intercalando rape, verdura y chipirones.

Se pasa por la plancha dorandolo sin llegar a hacerla y reservamos.

En un cazo salteamos la amanita, cebolla y un diente de ajo, Se incorpora la nata, cuando rompa a hervir dejamos un minuto cociendo. Lo pasamos por la Thermomix, corregimos de punto de sal y reservamos.

Cogemos la brocheta, la ponemos en una fuente pequeña de horno, ponemos sobre los dados de rape, mediante una manga, unos puntos de ali-oli. Introducimos en el horno para que se dore el ali-oli y se termine de hacer la brocheta, a una temperatura de 230° C durante 2 minutos.

PRESENTACIÓN

Vertimos la salsa de amanita en el fondo del plato formando un cilindro, gratinada la brocheta la posamos encima de la salsa de amanitas.

Taco de bacalao con pil-pil de matanza y trompeta negra

Jesús Nuñez
Hotel Felipe IV / Valladolid

INGREDIENTES

Para 4 personas:

4 tacos de bacalao de 250 gr cada uno ya desalado
100 gr de jijas dulces
100 gr de trompeta negra
4 dl aceite oliva
4 dientes de ajo
4 crujientes de jamón
Aceite de pimentón, perejil picado

ELABORACIÓN

Freimos los ajos en el aceite y retiramos, reservamos. En el mismo aceite confitamos las trompetas, retiramos y reservamos. Añadimos el bacalao junto con las jijas al aceite, dejamos confitar 4 minutos y lo sacamos. Montamos el aceite hasta que monte al pil- pil.

PRESENTACIÓN

Ponemos de base pil-pil, encima los tacos de bacalao, arriba las trompetas y un poco de pil-pil, terminamos con el crujiente de jamón, alrededor de forma intercalada laminas de ajos y detalle de las jijas. Cordón de aceite de pimentón y espolvoreamos un poco de perejil.

Cigala al vapor bajo velo de oronjas en bullabesa de calabaza y setas de chopo

Restaurante La Oronja / Zamora

INGREDIENTES

Para 4 personas:

4 cigalas
½ calabaza
1 puerro
1 cebolla
1 zanahoria
2 dientes de ajo
1 hoja de laurel
½ copa de Pernod
¼ l. fumet
100 gr. setas de chopo (agrocibe aegerita)
2 oronjas (amanita caesarea)
Sal, pimienta blanca, azafrán
Aceite de oliva virgen

ELABORACIÓN

Quitar las cabezas y pinzas a las cigalas, pelarlas dejando el último anillo de la cola, aprovechar las cáscaras para el fumet.

Pelar la calabaza, de la parte más densa sacamos unos cilindros que confitaremos a 90°C, 35 minutos con un poco de sal y aceite de oliva virgen, el resto lo reservamos para la bullabesa.

Para la bullabesa rehogamos la cebolla, zanahoria, puerros, ajos y laurel con una pizca de aceite, los recortes de la calabaza picados en dados, sazonamos con sal y pimienta y flambeamos con el Pernod. Añadimos el fumet y cocemos a fuego lento durante 25-30 minutos. Trituramos el conjunto, colamos, levantamos, rectificamos la sazón y añadimos el azafrán ligeramente tostado.

Con las oronjas preparamos unos carpaccios laminados entre dos papeles sulfurizados untados de aceite de oliva virgen, reservar al frío.

Las setas de chopo las salteamos a fuego vivo, sólo el sombrero, con un poco de cebolleta, aceite y sal. Los pies podemos añadirlos al fumet.

PRESENTACIÓN

Ponemos las cigalas sobre una placa, sazonamos ligeramente y disponemos sobre ellas el carpaccio de oronjas, ponemos al vapor a 85ºC 3 minutos. Las cabezas y patas las salteamos con un poco de aceite y sal.

Montamos el plato con la bullabesa de fondo, sobre un lateral la cola en camisa de oronjas, en otro extremo la cabeza y patas salteadas, unos cilindros de calabaza y sobre estos las setas de chopo.

Terminamos con unas gotas de arbequina y un poco de flor de sal sobre las oronjas.

Tartar de trucha asalmonada con senderuelas y aceite de hierbas

Ismael González Blázquez
Restaurante Posada de la fruta / Ávila

INGREDIENTES

Para 4 personas:

400 gr. trucha de arroyo
c/s zumo de limón
c/s aceite de hierbas
80 gr. pipas peladas
1 manzana granny smith
Cebolleta 2 pequeñas
Sal ahumada
Pimienta blanca molida
Tomate concassé 2 pz. medianas

Aceite de hierbas
200 gr. aceite de girasol
200 gr. aceite de oliva virgen extra suave
Eneldo 2 cucharillas de café
Estragón 2 cucharillas de café
Hinojo 2 cucharillas de café

El salteado de senderuelas
80 gr. senderuelas
Ajo 1 diente.
Sal
Aceite de oliva virgen extra
Pimienta rosa molida

Para la terminación
Cebollino
Aceite de oliva virgen extra
Rúcula
Sal escamada
Huevas de lumpo 1cucharada de café.
Reducción de módena
Semillas de sésamo
Pepitas de tomate
Brotes de soja

ELABORACIÓN

Sacamos los lomos de la trucha limpios sin piel y sin espinas, y los cortamos en taquitos pequeños. Aderezamos con la sal ahumada y la pimienta blanca al gusto, añadimos unas gotas de limón y un chorro de aceite.

Incorporamos las pipas peladas, la manzana pelada y cortada en taquitos, la cebolleta picada en brunoise, y la carne del tomate pelado y despepitado; y lo mezclamos todo muy bien.

Para el aceite, (A poder ser, que las hierbas sean frescas.) picamos las hierbas muy finas y se las añadimos a los aceites. Lo ponemos todo junto a infusionar a unos 55ºC aproximadamente durante 2 horas. Si las hierbas fuesen secas colaríamos el aceite al final de la infusión.

Para el salteado de setas, doramos el diente de ajo cortado en laminas no muy finas con un poquito de aceite y cuando los bordes se empiecen a dorar añadimos las setas, salpimentamos y salteamos ligeramente.

PRESENTACIÓN

Con la ayuda de un molde colocamos un poco de tartar en el plato. Retiramos el molde y encima colocamos unas semillas de sésamo, el salteado de setas, un poco del cebollino picado y unas escamas de sal. A un lado del tartar hacemos una pequeña ensalada con las hojas de recula, los brotes de soja y aliñamos con aceite de oliva, la reducción de modena y unas escamas de sal. Al otro lado del tartar colocamos una quenelle de las huevas de lumpo, uno de los corazones de pepitas del tomate, añadimos unas gotas de aceite y decoramos con una ramita de cebollino.

Albondigas de bacalao en crema de amanita caesarea

Pablo de Miguel Bartolomé
Restaurante Las Mayas / Quintanar de la Sierra / Burgos

INGREDIENTES

Para 4 personas:

800 g. bacalao desalao
80 g. ajo picado
100 g. cebolla rallada
4 huevos
Cebollino fresco
Sal Maldón
Pimienta negra
Pan rallado grueso
Aceite de oliva

Crema de amanita
500 g. de nata
800 g. huevos de amanita
Sal Maldón
Pimienta blanca

ELABORACIÓN

Sacamos la carne del bacalao, quitándole la piel y lo deshilachamos a mano de forma contundente. Picamos el ajo en brunoise y rallamos la cebolla de manera que quede muy fina. Pochamos la cebolla junto con parte del ajo picado, hasta que quede transparente, y mezclamos con el bacalao, la pimienta, los huevos y el pan rallado debiendo quedar una masa densa. Boleamos las albóndigas y freímos. Reservar.

Crema de amanita
Limpiamos bien las amanitas desprendiéndolas del huevo que las recubre, las mojamos con un paño húmedo y posteriormente las secamos. Introducimos la mezcla en la Thermomix, y emulsionamos a velocidad 5 durante 10 min a 70 ºC. Colamos , y reservar. Hervimos las albóndigas en la crema durante 15 min a temperatura suave. Reservar.

PRESENTACIÓN

Levantamos la crema junto con las albóndigas de forma suave, cuando estén muy calientes montamos en un plato las albóndigas dejando un espacio para poner un bouquet de ensaladas, napamos las albóndigas con la crema y espolvoreamos cebollino fresco finamente picado, añadimos sal Maldón y un toque de aceite de oliva vaporizada.
servir rápidamente.

Aceite de Oliva
Virgen extra en

Bacalao con menestra de setas y huevos rotos

Javier Núñez y Roberto Cadenas
Restaurante Tabas / León

INGREDIENTES

Ingredientes para 5 personas:
600 gr. lomo de bacalao deshuesado

275 gr. menestra de setas:
2 uds. cebollas
2 uds. dientes de ajo
2 dl. fondo de ternera
0,5 brandy
Setas (níscalos, boletus, rebozuelos, trompeta de los muertos, colmenillas)

4 ud. huevos de corral
Aceite de tartufo

ELABORACIÓN

Para el bacalao, cortar por raciones y confitar éste en aceite de oliva con un diente de ajo a 80ºC durante 10minutos aproximadamente. Reservamos.

Para la menestra dorar la cebolla y los ajos cortar en brunoise. A parte cortar todas las setas por igual y dorarlas en un aceite a parte, e ir añadiendo la cebolla fondeada.
Añadimos el brandy, lo flambeamos, y guisamos durante 7 minutos con el fondo de ternera.
Para el huevo, envolvemos los huevos sin cáscara en papel film con un poco de sal y aceite de tartufo. Cerrar y cocer en agua durante 7min. Reservar.

PRESENTACIÓN

Sobre un plato con un poco de fondo colocar la menestra, encima el bacalao bién escurrido y a un lateral el huevo que hemos sacado de la bolsa.

Bacalao marinado sobre cama de boletus edulis y con quenelle de tártara de rebozuelo

Víctor Maestro Martínez
Restaurante Bar Zamora / Valladolid

INGREDIENTES

Para 4 personas:

800 gr. de bacalao
1l. de aceite de oliva virgen
2 dientes de ajo
250 gr. de boletus edulis

Tartara
300 gr. de mayonesa
1 cebolla
20 gr. de alcaparras
250 gr. de rebozuelos
3 pepinillos medianos
80 gr. piñones
Sal

ELABORACIÓN

Para la tártara:
Saltear los rebozuelos y bién picaditos, mezclar todos los ingredientes y reservar en frigorífico.

Para el bacalao confitado:
En una cazuela, poner aceite abundante con los ajos machacados, elevarlo a una temperatura de 90º C 5 minutos.

Para los boletus:
Salteamos ¼ de cebolla en juliana con los boletus y salpimentar.

PRESENTACIÓN

Sobre una cama de boletus con la cebolla, colocar un trozo de bacalao dejando ver la mitad de los boletus. Colocar a un lado una quenelle de la tártara. Esparcir un poco de sal de piñones. Decorar con una raya de crema de zarzamoras y un ramillete de tomillo.

Rabo de vaca al vino tinto de Ribera del Duero con menestra de setas forestal

Restaurante La Matita / Collado Hermoso / Segovia

INGREDIENTES

Para 6 personas:

1 rabo vaca cortado por las juntas
1'5 botellas de vino tinto
1 cebolla troceada
2 zanahorias troceadas
4 chalotas troceadas
1/2 cabeza ajos partida por la mitad
Aceite oliva
Harina
Sal
75 gr. de mantequilla

Menestra de setas frescas
(chantarela, trompeta, boletus, amanita cesárea)
2 dientes de Ajos
½ Cebolla
Zumo de limón
Perejil fresco recién picado

ELABORACIÓN

Saltear el rabo en una sartén debiendo colorearlo por todos los lados. Sazonar.

Cuando esté todo salteado, sacar el rabo, echar las verduras y rehogarlas bien a fuego suave con un poco de aceite nuevo.

Añadir 2 c/s. de harina y añadir el vino tinto.

Echar el rabo nuevamente en la cazuela y si no está cubierto completar con agua.

Tapar la cazuela y cocer durante unas 4 horas a fuego lento hasta que el rabo este completamente cocido y su carne se despegue fácilmente del hueso.

Una vez cocido todo el rabo probamos el líquido y si es necesario reducirlo hasta tenerlo a punto de sabor.

Colarla sobre el rabo que tenemos en una cazuela.

Poner a hervir 5 minutos a fuego lento y acabar con unas nueces de mantequilla para que la salsa resulte suave y untuosa.

Después ponemos en una sartén con aceite de oliva un poco de ajo y cebolla muy picadito lo pochamos muy despacito después añadimos la menestra de setas y la saltemos a fuego vivo poniéndolas un chorrito de limón y perejil fresco recién picado.

PRESENTACIÓN

Colocar el rabo y acompañar con la guarnición de menestra de setas.

Albóndigas de ciervo con boletus edulis y cachelos de boniato

Sergi Vidal
Hotel Velada Burgos / Burgos

INGREDIENTES

Para 4 personas:

600 gr. de carne de pierna de ciervo
200 gr. de boletus edulis frescos
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 cebolla
2 dientes de ajo
240 gr. de boniato naranja
1 copa de vino blanco seco
Aceite de oliva
Sal
Pimienta blanca
Perejil
Harina
Huevo
Leche

ELABORACIÓN

Limpiar la pierna de ciervo reservando los huesos para hacer un caldo y reservarlo. una vez limpia la pierna de fibras, tendones y demás, picar la carne en una picadora. mezclar la carne picada con un sofrito de cebolla, ajo y perejil. Ir agregando huevos, harina y un poco de leche hasta conseguir una masa consistente y dejar reposar un par de horas refrigerada. En una cazuela poner a templar aceite de oliva, limpiar los boletus de tierra y laminarlos para ponerlos a confitar en el aceite con un poco de sal durante unos 30 min. Escurrir los boletus del aceite, reservar la mitad y el resto picarlo un poco y agregarlo a la masa de las albóndigas.

En una sartén con aceite caliente freír las albóndigas, previamente enharinadas, hasta que tomen un tono crujiente, sin que se hagan demasiado por el interior. Reservar y en el propio aceite de freír las albóndigas añadir una picada de cebolla, ajo, pimiento rojo, pimiento verde, la copa de vino blanco y dejar cocer unos 5 min, agregar después el caldo del ciervo y los boletus que tensamos previamente confitados. Dejar cocer todo unos 20 min. más y triturar toda la salsa hasta dejarla en textura de salsa cremosa fina.

En una sartén templar la salsa con las albóndigas y servir con unos cachelos de boniato frito al momento.

PRESENTACIÓN

En un plato alargado disponemos en fila las albóndigas de ciervo, salseamos por encima la crema de boletus y alrededor ponemos los cachelos de boniato. Decoramos con una ramita de perejil o cualquier hierba aromática fresca.

Liebre con setas de perrochico, chocolate y sus verduritas

José María Temiño Santamaría
Restaurante Las Vegas / Burgos

INGREDIENTES

Para 4 personas:

1 Liebre
Para macerar
2 naranjas en zumo
1 botella de cava
1 puerro
1 hoja acelga
1 cebolla
1 zanahoria

2 cebollas
2 zanahorias
3 tomates maduros
20 gr. manteca de cerdo
10 cl. aceite de oliva virgen
¼ tableta chocolate de pastelería
½ litro de vino ribera tinto
1 copa de coñac o brandy
Hierbas para aromatizar al gusto
25 gr. de almendras
25 gr. de piñones
4 dientes de ajo
½ kg. de setas de perrochico (seta de mayo)
½ litro de caldo de carne

ELABORACIÓN

Se trocea la liebre y se pone a macerar con los ingredientes dichos anteriormente cortados toscamente, durante toda la noche para aromatizar la carne y quitarle el bravío fuerte a caza.

Colocamos la manteca de cerdo en una cazuela, doramos la liebre salpimentada. Añadimos el coñac y lo flameamos, después incorporamos la cebolla las zanahorias y las hierbas aromáticas que mas nos gusten. Luego los tomates pelados y cortados en daditos pequeños, removemos y el vino tinto a continuación, taparemos la cazuela para que evapore bien el alcohol. En un mortero majamos los frutos secos, el chocolate y los dientes de ajos, reservamos.

Troceamos las setas después de limpiarlas a ser posible sin sumergirlas en agua, con un cepillo o brocha para quitarles la tierra, e incorporamos a la cazuela con el majado del mortero, añadimos un poco del caldo de carne y que siga la cocción hasta que este terminada la liebre, como reducirá mucho con el chocolate iremos añadiendo el resto del caldo durante el proceso de cocinado.

PRESENTACIÓN

Decorar con cordón de aceite de aceituna negra y cebollino.

Pierna de cordero lechal rellena de seta de pie azul (lepista nuda) con patatas panaboletus

David Ramos Sáez
Restaurante Los Canteros / Mingorria / Ávila

INGREDIENTES

Para 4 personas:

Asado:
2 piernas de cordero lechal 1.200 gr. aprox.
400 gr. de seta azul (lepista nuda)
2 dientes de ajo
50 gr. de cebolla
25 gr. de piñones
25 gr. de harina
15 cl. de vino blanco
Sal
Tomillo

Guarnición:
500 gr. patatas
60 gr. cebolla
100 gr. boletus
100 cl. aceite de oliva virgen extra
20 cl. de vino blanco
Sal
Pimienta blanca
Tomillo
Orégano

ELABORACIÓN

ASADO
Sacar el hueso del cordero y se corta estirando la carne de forma que quede un rectángulo.

Se escalda el hongo troceado y se deja escurrir.
Hacer un sofrito con la cebolla, el ajo, los hongos, los piñones y al final añadir la harina, sofreír 2 minutos, añadiendo el vino y dejando ligar.

Cuando esté frío rellenar la pierna, bridar y sazonar.

Meter a asar en horno precalentado 45 min por cada lado antes de dar la vuelta añadir vino blanco y agua, a temperatura entre 180º y 200º. (de vez en cuando salsear) aromatizar con tomillo.

Cuando ya esté asado, quitar la brida, cortar en medallones y al emplatar salsear

GUARNICIÓN
Cortar las patatas y la cebolla en rodajas, el boletus en dados condimentar con sal, pimienta blanca, tomillo, orégano, vino blanco y aceite de oliva virgen extra. (tiene que quedar casi cubierto de aceite)

Tapar con papel de aluminio haciendo agujeritos pinchándolo. Confitar 1 hora y media a temperatura entre 180º a 200º. (meter a la vez que el asado)

PRESENTACIÓN

Cuando ya esté asado, quitar la brida, cortar en medallones y al emplatar salsear acompañando de la guarnición.

Carré de lechazo especiado sobre fondo de angulas de monte

José A. Rayón
Hostería de Los Palmeros / Frómista / Palencia

INGREDIENTES

Para 4 personas:

1 costillar de lechazo I.G.P. Castilla y León
150 gr. de angulas de monte (Cantharellus lutescens)
10 gr. de comino
10 gr. de tomillo
5 gr. de pimienta negra
Sal ahumada
1 cucharada de harina
Caldo de carne.
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Para el fondo, sofreimos las setas en una sartén con una cucharada de aceite durante 2 minutos aproximadamente. Añadimos media cucharada de harina y un vaso de caldo de carne. Una vez rompa a hervir lo trituramos con la batidora, pasamos por un chino y reservamos.

Para el carré de lechazo, preparamos una mezcla con el comino, el tomillo, la pimienta negra, la sal ahumada y 100 cl de aceite. Partimos el costillar en 4 partes iguales de 3 ó cuatro chuletillas y lo dejamos macerar en la mezcla anteriormente preparada durante 12 horas. Precalentamos el horno a 180°C. Colocamos las costillas maceradas en una placa de horno y las asamos durante media hora aproximadamente.

PRESENTACIÓN

Colocamos el fondo de setas sobre un plato y encimas ponemos el carré de lechal asado y especiado. Como sugerencia de presentación recomendamos reservas 5 o 6 setas por cada plato una vez rehogadas para decorar el plato.

Solomillo de ibérico en salsa de senderillas y níscalos

Hotel María de Molina / Toro / Zamora

INGREDIENTES

Para 2 personas:

2 Solomillos de cerdo ibérico de unos 250 gr. cada uno
150 gr. de senderillas
150 gr. de níscalos
200 ml. de nata
100 gr. de queso Roquefort
Aceite, sal

ELABORACIÓN

Trocear las setas y saltearlas con un poquito de aceite en la sartén, a continuación añadir el queso Roquefort y la nata, removiendo a fuego lento hasta fundir el queso.

Marcar en la plancha los solomillos de cerdo.

Hornear el solomillo con la salsa durante 10 minutos a 200 ºC.

PRESENTACIÓN

Filetear el solomillo y cubrirlo con la salsa de setas, presentarlo con unas tiras de pimiento del piquillo, patatas paja y un poquito de perejil picado.

Escalopines de "El secreto de Castilla" al ajillo con níscalos

Rogelio Sanz Castrillo
Restaurante Monte Corona / Valladolid

INGREDIENTES

Para 4 personas:
1 kg. secreto de cruceta duroc
500 gr. patata variedad agria
500 gr. nícalos
100 gr. jamón
500 cl. caldo de cocido
6 dientes de ajo
200 cl. aceite de oliva virgen extra
Escamas de sal
Sal fina
Cayena molida
Especias de pinar (tomillo, orégano, etc.)

ELABORACIÓN

Se limpian bien los secretos eliminando toda la manteca, grasa e impurezas externas.
Los recortes del secreto se ponen a calentar en una sartén a fuego lento, con un poco de aceite de oliva virgen hasta que se fundan y suelten su manteca y sustancia.
En una cazuela, sobre la manteca resultante, se rehogan dos cabezas de ajo picadas muy finitas, el jamón cortado en tacos pequeños, y los níscalos enteros o cortados en trozos grandes, se añade el caldo de cocido, las especias, la cayena y se deja cocer durante 20 minutos, se rectifica de sal y de picante. Se reserva.

Se pelan las patatas y se cortan en bastones. se fríe en aceite de oliva virgen hasta que queden crujientes. Se reservan.

Se cortan 4 dientes de ajo en laminas y se rehogan a fuego lento. se cortan los secretos ya limpios en láminas de 50 gramos y se fríen en sartén con el aceite de los ajos a fuego muy vivo para conseguir que queden crujientes por fuera y tiernos y jugosos por dentro. Si se quiera aromatizar más los secretos se dejan marinar las 24 horas anteriores con aceite, ajo, y especias.

PRESENTACIÓN

La fase visual es importante. este es un plato de otoño, nos interesa mezclar los marrones rojizos de los níscalos con los marrones verdosos de las especias y los amarillos tostados de los escalopines y las patatas.
En un plato blanco de presentación se colocan cuatro escalopines, al lado las patatas y se riega de sal laminada al gusto, al lado se colocan los níscalos junto a las patatas y los escalopines pero sin mezclarse y se decora el borde del plato con unas pizcas de especias y cayena y se presenta en la mesa junto con unos trozos de pan y una botella de vino.
Se empieza degustando cada uno de los componentes del plato por separado. Después se van combinado aleatoriamente para terminar cortando secretos y patatas y mezclándolo con los níscalos para comerlo todo revuelto. imprescindible untar los restos con pan y dejar el plato "limpio".

Estofado de ciervo al vino tinto de la ribera con boletus edulis

Chuchi Alonso
Parador de Cervera / Cervera de Pisuerga / Palencia

INGREDIENTES

Para 4 personas:

1 kg. de pierna de ciervo deshuesada
1 puerro
1/2 cebolla
1/2 pimiento rojo
1/2 pimiento verde
1 diente de ajo
1 atadillo de hierbas aromáticas
1 tomate maduro
10 ml. de brandy
1 vaso de vino tinto de la Ribera
Sal y pimienta c/s
1,5 l. caldo de carne
170 gr. boletus edulis
Aceite de oliva c/s para freír

ELABORACIÓN

Cortamos la pierna de ciervo en dados grandes, salpimentamos y freímos en aceite de oliva virgen extra muy caliente. pasar la carne escurrida a una cazuela y flambearla con el brandy y el vino tinto. cubrir la carne con el caldo que resulte e introducir el ramillete de hierbas aromáticas. Poner a cocer durante dos horas y media a fuego muy lento.

A parte sofreímos las verduras en aceite de oliva. Cuando la carne este cocida, sacamos todo el caldo y lo añadimos a las verduras que pasaremos por el chino. Incorporamos la salsa a la carne y lo dejamos cocer todo junto durante un cuarto de hora más.

Laminamos el boletus edulis y los hacemos a la plancha. Los colocaremos sobre el guiso a la hora de servir con una ramita de tomillo.

Lengua de ternera estofada con níscalos

Carlos García Rodríguez
Restaurante El Candil / Salamanca

INGREDIENTES

Una lengua de ternera
de aproximadamente 1.200 gramos.

250 gr. de níscalos.
Una cebolla grande cotada en juliana
5 zanahorias en rodajas no muy finas
Media cabeza de ajo
2 tomates
Un mazo de espárragos trigueros
Un cucharón de aceite
Perejil en rama
Tomillo
Clavo de especia
Sal y pimienta
Aceite oliva virgen extra (variedad lechín malagueña)
Chorrito de Brandy
Un vaso de vino blanco tipo fino

ELABORACIÓN

Lavamos la lengua y la cocemos unos 10 minutos en agua hirviendo. Refrescamos y quitamos la piel.

A parte cocemos unos espárragos trigueros.

Ponemos aceite en una cazuela a calentar y rehogamos la lengua. Añadimos los ingredientes anteriores a excepción de los níscalos y un chorrito de brandy y de amontillado. Añadimos agua y dejamos cocer a fuego lento durante aproximadamente dos horas en cazuela. Si utilizan una olla rápida bastan 20 minutos y si utilizan una normal entre 30 y 40 minutos.

Finalmente, añadimos unos níscalos limpios y troceados que cocerán un máximo de diez minutos más.

Cuando esté tierna escurrimos la lengua, reservamos el caldo y la cortamos en rodajas de aproximadamente medio centímetro.

Para salsear pasamos parte del caldo de cocción con los níscalos por un chino.

PRESENTACIÓN

Intercalamos una rodaja de lengua con una capa de las verduras; adornamos con los níscalos y salseamos.

Carrilleras de ternera con Boletus

Javier Núñez y Roberto Cadenas
Restaurante La Barra / León

INGREDIENTES

Ingredientes para 4 personas:

Carrilleras
800 gr. carrilleras limpias
3 uds. cebolla
4 uds. zanahoria
3 uds. ajo
1,5 l. vino tinto
sal y pimienta

200 gr. boletus edulis
200 gr. patata
1dl. aceite de oliva virgen
sal y pimienta

ELABORACIÓN

Dorar las carrilleras salpimentadas limpias con un poco de aceite de oliva. Retirar y fondear la cebolla en juliana, la zanahoria los ajos.
Una vez fondeadas las verduras, añadir las carillenas el vino y reducir.
Cubrir de agua y guisar a fuego suave durante cuatro horas.
A parte cocer la patata en cachelos. una vez cocida romper con ayuda de un tenedor, salpimentar y añadir el aceite. reservar.
Laminar los boletus y pasarlos por la plancha.

PRESENTACIÓN

En un plato plano, colocar la carrillera glaseada, a un lateral los boletus y un montoncito de patata.

Lomo de ciervo con rebozuelos y calabaza a la vainilla

Luis Alberto Lera
Rest. Labrador - Lera / Castroverde de Campos / Zamora

INGREDIENTES

Para 12 personas:

1 lomo de ciervo
2 ajos
Pimienta negra
Tomillo
Romero
Brandy
Aceite
1 Kg.de rebozuelos
2 l. de fondo oscuro
1 cebolleta fresca
3 ajos
Vino de solera

ELABORACIÓN

Limpiar y marinar el ciervo, majar los ajos en el mortero con la pimienta negra, añadírselo al lomo junto a las hierbas y el brandy, añadir el aceite.

Salsa: rehogar la cebolla picada y el ajo, añadir los rebozuelos, cuando estén dorados añadir el vino de solera y reducir, mojar con fondo oscuro, cocer una hora y reducir.

Carrilleras de cerdo ibérico con cóctel de setas

Cesar Bachiller
Restaurante Reyes Católicos / Ávila

INGREDIENTES

Para 4 personas:

800 gramos de carrilleras de cerdo ibérico
½ cebolla.
3 zanahorias
1 ajo
1 hoja de laurel
1 vaso de vino tinto
1 Dl. de aceite de oliva
150 gramos de cóctel de setas variadas (shiitake, nameko, volvarea, llanega, robellón, shimeji).

ELABORACIÓN

Hervir las carrilleras de cerdo ibérico con la hoja de laurel, ½ ajo, las zanahorias, el puerro y el vino tinto.

A parte rehogamos en aceite de oliva la cebolla picada, pochamos y añadimos el pimentón y se lo incorporamos a las carrilleras. Después de hervir una hora y media retiramos las carrilleras, ponemos un poquito de sal y trituramos la salsa y pasamos por el chino. En la salsa damos un último hervor a las carrilleras y rectificamos de sal.

En una sartén freímos ½ ajo, doramos y le añadimos las diferentes setas, el vino blanco y sal. Dejamos reducir y servimos.

PRESENTACIÓN

Emplatamos dos o tres carrilleras, según el tamaño las podemos dejar enteras o filetear, ponemos al lado las setas y unas patatas al horno.

Costilla de buey Valles del Esla estofada con menestra de setas

Victor Martín
Restaurante Trigo / Valladolid

INGREDIENTES

Para 2 personas:

300 gr. costilla de buey
Bouquet garní
1,5 lts vino tinto
100 gr. De setas (B. pinícola, Edulis, Pleurotus Eringii, Lactarius deliciosus)
Sal y pimienta
10 gr. de mantequilla

ELABORACIÓN

Se cortan las costillas al tamaño deseado y se marinan con sal y pimienta durante al menos tres horas. Se doran en una sartén por todas sus caras y se dejan reposar hasta que estén frías. Se envasan al vacío, junto con 50 ml. de caldo de setas, unos 5 gr. de mantequilla y el bouquet garní. Se cuecen por espacio de 10 horas a 75ºC en vapor.

Se enfrían con agua y hielo lo más rápidamente posible.

Por otro lado una vez limpias todas las setas las cortamos al tamaño deseado y las salteamos de forma que destaquen todas por igual. Salteamos todos los tipos de setas por separado con mantequilla, sal y pimienta.

PRESENTACIÓN

Una vez solicitado el plato calentamos la bolsa de vacío al vapor con la costilla y dejamos que coja unos 80º C aproximadamente de temperatura. Sacamos la costilla y secamos bien reservando el jugo.

Marcamos al fuego la pieza de carne dejando un dorado bonito por todas sus caras. A su vez salteamos setas de cada tipo y glaseamos con el jugo reservado, tanto la carne como las setas.

Empanada de manzana y setas

Eugenio Blanco
Restaurante Alborada / León

INGREDIENTES

Para 4 personas:

+/- 500 gr. masa de hojaldre según tamaño
Manzana 1 pieza grande
200 gr. setas de castilla y león (a elección)
100 gr. azúcar
50 gr +/- azúcar lustre
1 huevo

ELABORACIÓN

Estirar la masa de hojaldre bien fina y realizar 8 pequeños rectángulos, coger 4 mitades y colocar una capa de manzana laminada y unas pocas de setas que previamente tengamos un poco confitadas, añadir un poco de azúcar en grano, tapar con el hojaldre restante, pintar con huevo y hornear a 180º C. 15 minutos +/- hasta que el hojaldre este crujiente, por último espolvorear con azúcar lustre y gratinar un poco.

PRESENTACIÓN

Acompañar de compota de manzana o de un helado de turrón y setas.

Helado de chantarellus cibarius

Matilde Herranz Sanz
Restaurante Entrerrobles / Valdeavellano de Tera / Soria

INGREDIENTES

Ppara 12 personas:

400 gr. de chantarellus cibarius
3 claras de huevo
1 l. de nata líquida
250 gr. de azúcar

ELABORACIÓN

Se caramelizan los chantarellus en el azúcar, y se baten junto con la nata.

Se montan las claras a punto de nieve y se añaden con cuidado a la mezcla anterior

Se mete al congelador.

PRESENTACIÓN

Se colocan dos bolas de helado de chantarellus en una copa. Encima se coloca un chantarellus caramelizado y se riega con chocolate caliente.

Flan de huevo con cantharelus

Carlos Manzanedo
Hotel Asador Versus / Burgos

INGREDIENTES

Para 4 personas:

500 gr. de cantharellus cibarius
1/2 docena de huevos
250 gr. de azúcar
1 l. de leche entera
50 gr. de mantequilla
Caramelo
Brandy

ELABORACIÓN

Limpiar los cantharelus y confitarles en un cazo con la mantequilla, dos cucharadas de azúcar y un poco de brandy. En un recipiente mezclar la leche ,los huevos ,el azúcar y los cantharelus confitados.

Batir bien. Caramelizar un molde, añadir la mezcla al molde y colocar en el horno 35 minutos. Servir muy frío.

PRESENTACIÓN

Desmoldar la flanera reservando el caramelo del fondo, colocar en fuente de servir poniendo por encima del flan algunos cantharelus confitados, verter el caramelo por encima de las setas. Acompañar con helado de frutos secos.

HOTEL
ASADOR
Hotel Versus
Un hotel
con personalidad

Babarois de boletus con gelatina de rebozuelos y helado de Anís Castellana

Óscar Hernando Torrego
Restaurante Maracaibo / Segovia

INGREDIENTES

Babarois:
200 gr. leche
200 gr. nata
120 gr. yema
80 gr. azúcar
350 gr. boletus
300 gr. azúcar
1000 gr. nata semimontada
22 hojas gelatina
Bizcocho de chocolate
200 gr. yema
500 gr. huevos
400 gr. azúcar
300 gr. claras
150 gr. azúcar
120 gr cacao en polvo
120 gr. harina
Gelatina de rebozuelos y Naranja
250 gr. rebozuelos
250 gr. azúcar
500 gr. zumo de naranja
1 pizca de agar-agar
10 hojas de gelatina
Merengue Italiano
150 gr. clara
225 gr. azúcar
75 gr. agua
Helado de romero y anís Castellana
½ lito de nata 35 %
½ litro de leche
100 gr. estabilizante
200 gr. azúcar
25 gr. yema liquida
50 cl. anís castellana
1 manojo de romero (10 gr. aprox)
Tierra dulce
100 gr. galleta María
125 gr. mantequilla

ELABORACIÓN

Babarois
Limpiar los hongos y triturar con los 300 gr. de azúcar cocer hasta obtener una textura de compota. Aparte cocer la nata y la leche con las yemas y el azúcar a modo de crema inglesa, cuando espese añadimos la gelatina y la compota de hongos. Enfriamos hasta los 35ºC e incorporamos la nata semimontada de dos veces.

Bizcocho de chocolate
Montamos los huevos, las yemas y el azúcar. Por otro lado montamos las claras con el azúcar y juntamos las dos masas. Por último mezclamos el chocolate, la harina y tamizamos sobre la masa. Horneamos a 220ºC 5 minutos.

Gelatina de rebozuelos y Naranja
Hacemos una mezcla con las setas y el azucara. Lo trituramos y lo colamos. Llevamos la mezcla a la ebullición, incorporamos el agar y las gelatinas por último el zumo.

Merengue Italiano
Con el agua y el azúcar hacemos un almíbar a 120 ºC e incorporamos en hilo fino sobre las claras montadas.

Helado de romero y anís Castellana
Imfusionamos el romero y el anís en la nata y la leche. Colocamos la infusión y hacemos un batido con los demás ingredientes reposamos la mezcla 24 h. y congelamos.

Tierra dulce
Trituramos la galleta y deshacemos la mantequilla. Horneamos 220 ºC 10 min.

PRESENTACIÓN

En un molde rectangular,la base de bizcocho de chocolate encima una capa de unos 3 cm, con la crema de hongos dejamos que se enfríe, después una capa fina de gelatina de rebozuelos ,otra de crema de hongos y terminamos con el merengue. Con un soplete flambeamos el merengue.

Canutillos de rebozuelos rellenos de crema de Cantharellus Cibarius

Jesús Prieto Marquiegui
Restaurante Serrano / Astorga / León

INGREDIENTES

Para 6 personas:
Canutillos
250 grs de leche
125 grs de aceite
3 grs de vinagre
3 grs de sal,
+ ó - 350 gr. de harina (1parte de harina de rebozuelos por dos de harina de trigo)
Crema de rebozuelos
½ litro de leche
monda de naranja
150 gr. de azúcar
Rama de canela
80 gr. de Maizena
3 yemas de huevo
Robezuelos

ELABORACIÓN

Canutillos
Amasar todos los ingredientes hasta que consigamos una masa extirable, reposar ½ hora y extenderla muy fina con ayuda del rodillo sobre una mesa cortar en tiras finas enrollar en canutillos y freír en abundante aceite de girasol.

Crema de rebozuelos
Ponemos a hervir la leche con el azúcar y la canela, dejamos infusionar 10 minutos desleímos las yemas de huevo con la Maizena y añadimos a la leche llevamos a ebullición y añadimos lo rebozuelos confitados y picados.

Rebozuelos confitados
Haremos un caramelo liquido cuando este, pondremos en el caramelo los rebozuelos frescos y dejamos que evapore toda el agua hasta que nos quede un caramelo liquido) dejamos enfriar rellenar solo los canutillos que se vallan a usar y espolvorear con azúcar glace por encima.

PRESENTACIÓN

Rellenar los canutillos y espolvoreamos de azúcar glace, los colocamos en el centro del plato, al rededor colocamos unos rebezuelos confitados y salseamos con su almibar

Migas de pan caramelizadas con rebozuelos y helado de queso de cabra

Javier Núñez y Roberto Cadenas
Restaurante Barandal / León

INGREDIENTES

Para 4 personas:

Migas de pan
100 gr azúcar
80 gr mantequilla de Valdeón
200 gr pan de centeno(del día anterior)
80 gr rebozuelos

Helado de queso de cabra
5 dl. leche
300 gr. queso de cabra
75 gr. azúcar
35 gr. glucosa
5 gr. estabilizante

Polvo de mencía
100 gr. vino reducido
50 gr azúcar glace

Maraña de avellana
100 gr. azúcar Isomalt
100 gr. de licor avellana

ELABORACIÓN

Migas de pan
Derretir la mantequilla, saltear los rebozuelos, caramelizar con el moscovado e ir añadiendo el pan cortado en daditos hasta que caramelice éste.

Helado
Hervir todos los ingredientes y dejar reposar 24h. Introducir la mezcla en un bidón de Paco-jet, helar a -18ºC. Turbinar al momento.

Polvo
Mezclar los ingredientes, triturar y secar sobre un Silpat en horno a 70ºC durante 2h.

Maraña
Derretir el Isomalt. Con ayuda de una jeringuilla verter hilos finos directamente sobre el licor dando diferentes formas.

PRESENTACIÓN

Sobre un cuenco colocamos un nido de migas encima una quenelle de helado y encima de este la maraña, a un lateral espolvoreamos el vino.

Torrija de pan Candeal, helado de leche merengada y bombones de colmenillas

Agustín Maillo Seisdedos
Restaurante Mirasierra / Mogarraz / Salamanca

INGREDIENTES

Para 4 personas:

Torrija de pan Candeal
4 rebanadas de 50 grs. de pan Candeal sin la corteza
El baño: ½ l. de leche, una vaina de vainilla, un palo de canela, peladura de un cuarto de limón y dos huevos.
Mantequilla
Aceite de oliva
Azúcar.
Helado de leche merengada
300 gramos de leche,
250 gramos de nata (35% M.G.),
La piel de dos limones,
1 ramita de canela
65 gramos de azúcar.
Bombones de colmenillas
Almíbar: 300 grs. de azúcar y un litro de agua
250 grs. De colmenillas de tamaño medio,
200 grs. de chocolate de cobertura negro
Crema pastelera: 100 grs. de azúcar, ½ l. de leche, 50 grs. de maicena, peladura de naranja y limón, vaina de vainilla 3 huevos y chorrito de cointreau.

ELABORACIÓN

Torrija de pan Candeal
Ponemos al fuego un cazo con la leche, la canela, la vainilla y la piel de limón, llevamos a ebullición y dejamos enfriar. Una vez fría, colamos, batimos los huevos y se los añadimos. Con este baño empapamos el pan, lo rebozamos en azúcar y lo freímos en la mezcla de mantequilla y aceite bien caliente.

Helado de leche merengada
Pon la leche en un cazo con el azúcar, la canela y la piel de un limón sin la parte blanca. La piel del otro limón rállala antes de hacer el helado. Lleva la leche a ebullición y después baja el fuego, infusiona durante diez minutos y retira del fuego.
Deja enfriar a temperatura ambiente y después en el frigorífico al menos durante cuatro o seis horas, pues para hacer el helado en la heladora, conviene que los ingredientes estén bien fríos. Antes de introducirla en el frigorífico puedes mezclarla ya con la nata y la piel del limón rallada. Meter en la heladora y dejar que se haga durante 45 minutos.
Si no dispones de heladora, puedes poner la mezcla en un recipiente en el congelador y batirlo cada media hora para que no forme cristales y coja algo de aire, lo que le dará esponjosidad.

Bombones de colmenillas
Para la crema pastelera ponemos todos los ingredientes en un cazo y le damos calor mínimo sin dejar de remover con varilla. Retirar cando coja cuerpo.
Hervimos las colmenillas 5 minutos en el almíbar, escurrimos y dejamos enfriar. Con ayuda de una manga o un biberón, las rellenamos con la crema. Derretimos el chocolate al baño María y sumergimos las colmenillas rellenas hasta la mitad, las ponemos verticalmente en papel vegetal y reservamos en el frío.

PRESENTACIÓN

Colocar a un lado la torrija y enfrente el helado al que espolvorearemos con canela y colocar unos bombones de colmenillas.

Pastel fluido de almendras y rebozuelos

Rubén Escudero
Restaurante Rubén Escudero / Valladolid

INGREDIENTES

Para 4 personas:

80 gr. de almendra cruda pelada.
4 yemas de huevo.
60 gr. de mantequilla.
40 gr. de azúcar.
1 clara de huevo
50 gr. de agua
50 gr. de azúcar
50 gr. de rebozuelos

ELABORACIÓN

Primeramente mezclamos los 50 gr. de agua los 50 gr. de azúcar y los 50 gr. de rebozuelos cortados en trozos y los cocemos hasta que se caramelizan ,una vez caramelizados extendemos sobre un Silpat y reservamos.

Necesitamos moldes de acero de unos 8 ó 10 cm. de diámetro que engrasaremos de mantequilla y posteriormente enharinaremos para que no se peguen también cortaremos unos papeles de horno para las bases de estos.

El primer paso es fundir la mantequilla con mucho cuidado, trituramos las almendras con la turmix hasta conseguir una masa con textura de mazapán y la mezclamos con la mantequilla muy bien.

Juntamos las yemas con el azúcar y las montamos a una temperatura de unos 50 grados.

Montar la clara de huevo sin llegar a ponerla a punto de nieve.

Mezclar la pasta de almendras y mantequilla con las yemas con mucha delicadeza y seguidamente la clara de huevo. Verter la mezcla resultante dentro de los moldes previamente preparados hasta cubrir 1/3 de su volumen e introducimos en el centro del pastel cachitos de los rebozuelos caramelizados tapándolos con la mezcla y congelarlos durante unas 24 horas.

Finalmente lo introducimos congelados en el horno precalentado a 190°C sobre una placa caliente. Hornear durante 7 minutos y medio. Es importante no pasarse en la cocción para que el interior quede “fluido”.

La riqueza micológica y gastronómica de **Castilla y León** de la mano de sus mejores cocineros

Junta de Castilla y León

CASTILLA Y LEÓN ES VIDA

CASTILLA Y LEÓN