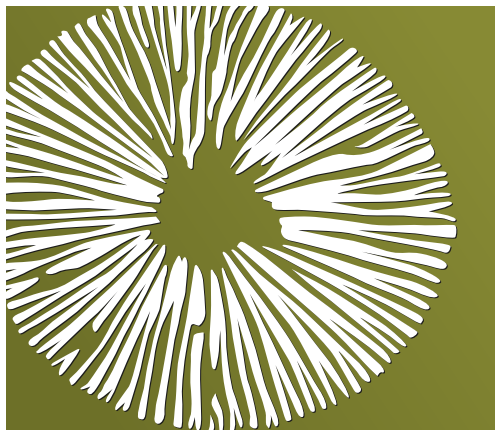


2013 XII edición



Jornadas gastronómicas de las setas de Castilla y León

BUSCA
SETAS



RECETARIO





INTRODUCCIÓN

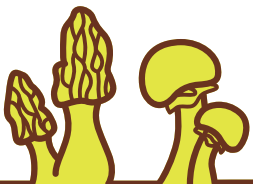
Queridos amigos,
la actual edición de las **Jornadas Buscasetas** hacen “la docena” y consolidan lo que ya desde hace tiempo es un referente a nivel nacional y con proyección internacional según se desprende de las visitas foráneas en la página web.

A esta repercusión ha colaborado sin lugar a dudas el **Recetario del Buscasetas**, que deja constancia de la creatividad y buen hacer de los cocineros micológicos de Castilla y León.

Desde Euro-toques Castilla y León queremos agradecer, una vez más, a todos los profesionales que hacen posible esta recopilación de deliciosas recetas con las setas y hongos que, especialmente esta temporada, abundan en nuestros montes y campos.

Pedro Mario Pérez
Delegado Euro-Toques de Castilla y León







ÍNDICE

Aperitivos	006
Entrantes	020
Pescados	054
Carnes	068
Postres	084



Tostada de manzana reineta confitada con boletus edulis a la plancha

Paca
casa Paca / Sarracín / Burgos

INGREDIENTES (4 pax.)

4 rebanadas de pan
2 manzanas reinetas
2 boletus edulis frescos
250 dl. de aceite
Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Pelar las manzanas y eliminar las pepitas. Cortar unas rodajas de unos dos centímetros de grosor.

Confitar las manzanas salpimentadas en una sartén con el aceite ya caliente durante dos minutos por cada lado sin que llegue a freír, retirar del fuego, sacar las manzanas y escurrir.

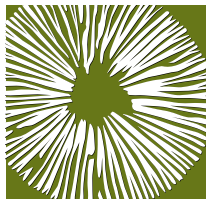
Cortar los boletus en filetes de un centímetro, salpimetar y dorar en la plancha un minuto por cada lado.

Tostar el pan.

PRESENTACIÓN

Colocar encima de cada rebanada de pan unas rodajas de manzanas, luego los filetes de boletus.

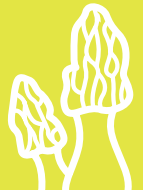




**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Aperitivo



Manzana reineta rellena de crema de foie de pato y muesli de trompetas de los muertos (craterellus cornucopiode)

Juanjo y Yolanda
Restaurante Cocinandos / León

INGREDIENTES

Para las manzanas:

4 manzanas reinetas pequeñas, fondo de ave, sidra, sal.

Para la crema de foie:

50 g hígado de pato, 0,5 g cola de pescado, 1,5 dl de nata y aceite.

Para el muesli de trompetas de los muertos:

avena, trigo, centeno, polvo trompetas de los muertos secas.

Además:

Azúcar moreno

ajo picado

trompetas de los muertos.

ELABORACIÓN

Para las manzanas:

Cocer al vacío las manzanas peladas con el fondo, sidra y sal durante 4 horas a 76 °C. Por otra parte cocer los corazones de la misma manera durante 1,5 horas, reservar.

Para la crema:

Saltear el hígado troceado en aceite, triturar y añadir la gelatina hidratada en caliente, colar y cuando esté tibio añadir la nata semimontada. Dejar cuajar.

Para el muesli:

Juntar todos los ingredientes.

PRESENTACIÓN

Rellenar la manzana con la crema, caramelizar con soplete y azúcar moreno, y emplatar con el muesli debajo, tapar la manzana con el rabo de la manzana y terminar con unas trompetas frescas salteadas con un poco de ajo picado.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Aperitivo



Falso Hongo

Iván Hernández

Restaurante El Rondón / Cebreros / Ávila

INGREDIENTES

Relleno de la cúpula de la seta:

Confit 180 gr.

Higos 50 gr.

Ziza amarilla 80 gr.

Chalota 50 gr.

Grasa del confit 0,002 l.

Cilindro de la base de la seta:

Agua 0,15 l.

Limón 0,05 l.

Azúcar 100 gr.

Manzana 350 gr.

La tierra:

Pistacho 150 gr.

Varios:

Brotes varios 8 gr.

Bollo de mini hamburguesa 6 unid.

ELABORACIÓN

Relleno de la cúpula de la seta:

Picar la chalota en brunoise y pochar a fuego flojo con la chalota, en la misma añadir la ziza amarilla entera (si son pequeñas).

Pelar los higos dejar solamente la pulpa roja del centro y picar muy fino en brunoise, añadir a la chalota y la ziza amarilla, posteriormente añadir el confit de pato desmigado y dejar reposar.

Cilindro de la base de la seta:

Hervir el agua y añadir el azúcar y el limón y dejar reposar. Cortar la manzana en cilindros (con un descorazonador) e introducir en el almíbar que hemos hecho.

La tierra:

Pelar los pistachos y picar en un robot de cocina.

PRESENTACIÓN

Vaciar los bollitos por la parte de abajo con un descorazonador y lo rellenar con el relleno previamente elaborado, hornear durante 4 minutos a 180 °C .

Colocar en el plato de base la tierra, encima unos brotes varios sueltos.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Aperitivo



...y por el monte las sardinas

Fogón del Salvador / Soria

INGREDIENTES

Pan polar
Sardinas
Variación de setas de temporada
Cebolla
Calabacín
Pimiento verde
Calabaza
Piñones
Tierra de hongos
Salsa de remolacha

ELABORACIÓN

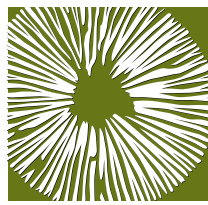
Tostar el pan.
Limpiar las sardinas y hornear.
Para la menestra de setas, saltear las setas con cebolla, pimiento verde, calabaza y calabacín.

PRESENTACIÓN

Cubrir con la verdura y setas la tostada de pan. Encima colocar el lomo de la sardina.

Distribuir un poco de salsa de remolacha en el plato, centrar la tostada con la sardina y adornar con la tierra de hongos y los piñones.

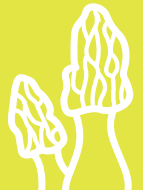




**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Aperitivo



Milhojas de patata con boletus y su salsa

Alfonso Tomé

Asador Restaurante La Antigua / Quintanadueñas / Burgos

INGREDIENTES

Para 4 raciones:

Aceite de oliva

4 patatas medianas

250 cl. de nata

5 boletus laminados

Media cebolla bien picada

Medio diente de ajo bien picado

ELABORACIÓN

Freír las patatas en panadera finas.

Picar la cebolla y el ajo y pochar, añadir los boletus laminados y rehogar, a continuación añadir nata líquida y remover hasta que reduzca y quede cremosa, añadir una pizca de sal.

En un molde sin fondo colocar una capa de patatas, otra capa de crema y otra de boletus y terminar con una capa de patatas, cubrir con un poco de crema y gratinar.

PRESENTACIÓN

Presentar en el plato quitando el molde.





Aperitivo



Boletus

Bar Restaurante Manolín / Valladolid

INGREDIENTES

Sombrero de Boletus

Interior: Crema de boletus y champiñones.

Aceite

200 grs. de cebolla

100 grs. de champiñón

100 grs. de boletus

20 cl. de vino seco de Jerez

Sombreros:

320 grs. de harina

20 grs. de levadura de panadero

190 grs. de leche

4 grs. de sal

Pies de boletus: Croquetas de boletus

3 l. de leche

30 gr. de sal

1 cp. de pimienta negra

1 cp. pimienta blanca

400 gr. de harina

400 gr. de mantequilla

600 gr. de boletus limpios y troceados

6 huevos cocidos

ELABORACIÓN

Sombrero de Boletus

Interior: Crema de boletus y champiñones.

Pochar la cebolla con los champiñones, sin que tomen mucho color, desglasar con el vino y cuando se haya evaporado el alcohol añadir los boletus, sofreír un poco y triturar todo en la Thermomix.

Sombreros:

Disolver la levadura en la leche a 12°C. Tamizar la harina y unirla a la leche. Amasar durante 10 min.

Reposar la masa 1h a 5 °C.

Estirar en laminadora de pasta.

Cortar en trozos con forma redonda.

Hornear 2 minutos a 190 °C.

Pies de boletus: Croquetas de boletus

Hacer un roux con la harina y la mantequilla , calentar la leche con la sal y las especias.

Volcar la leche hirviendo sobre la roux y cocer a fuego medio removiendo de vez en cuando, a los 12 minutos añadir los boletus cortados y finalmente los huevos rallados, homogeneizar bien fuera del fuego y enfriar.

Hacer croquetas con forma de pie de boletus y rebozar por harina, huevo y pan rallado.

PRESENTACIÓN

Calentar la crema de boletus y champiñones.

Freír las croquetas.

Injectar la crema en el interior de los sombreros.

Colocar dando forma de un grupo de boletus.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Aperitivo



Croqueta de risotto de boletus y trufa con queso fresco y patatas chips especiadas

Rest. Dávila - Posada de la fruta / Ávila

INGREDIENTES

Para el risotto:

350 gr. de arroz arborio.
1 lt. de caldo suave o agua de boletus.
300 gr. de boletus.
15 gr. de ajo.
300 gr. de cebolla.
150 gr. de puerro.
200 gr. de vino blanco.
100 gr. de parmesano.
30 gr. de aceite de trufa.
c/n de aceite de oliva virgen extra.
c/n de pimienta blanca molida.
c/n de sal.

Para las croquetas:

Risotto.
C/n de harina.
C/n de huevo.
C/n de pan rallado.
C/n de taquitos de queso fresco.

Para las patatas chips especiadas:

C/n de patatas para freír.
C/n de pimentón dulce de la vera.
C/n de pimentón picante de la vera.
C/n de curry.
C/n de pimienta blanca.
C/n de nuez moscada.
C/n de canela.
C/n de sal fina.

ELABORACIÓN

Para el risotto:

Rehogar la cebolla y el puerro cortados bien pequeño en una cazuela amplia.
Añadir los ajos y seguir rehogando hasta que se doren ligeramente.
Incorporar los boletus, salpimentar y saltear.
Cuando los boletus estén dorados, añadir el arroz y saltear durante 1 min. aprox. sin dejar de mover.
A continuación, incorporar el vino blanco y cocinar sin dejar de mover hasta que se consuma prácticamente por completo.
Después ir añadiendo el caldo caliente poco a poco según lo vaya absorbiendo y remover de vez en cuando para que no se pegue y el arroz suelte el almidón.
Un minuto antes de retirar del fuego, añadir el parmesano rallado y remover hasta que se disuelva y una vez fuera del fuego, incorporar el aceite de trufa y mezclar bien.
Dejar reposar y enfriar la masa para poder trabajarla y hacer las croquetas.

Para las croquetas:

Con la masa bien fría, hacer bolitas introduciendo un taquito de queso dentro de cada una.
Rebozar las bolitas de risotto por harina, huevo y pan rallado.
Freír a 180 °C hasta que el rebozado este dorado y listo.

Para las patatas chips especiadas:

Pelar las patatas y con la ayuda de una mandolina cortar muy finas.
Freír las patatas a 170 °C hasta que estén doradas.
Una vez fritas, disponer sobre un papel absorbente, salar y espolvorear con la mezcla de especias.
La mezcla de especias debe de ser al gusto, siendo la mayor parte de pimentón dulce y curry.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Aperitivo



Ensalada de setas en texturas

Jose Antonio Guerrero
Restaurante Aquarium / Valladolid

INGREDIENTES (4 pax.)

Fiselo
1 fiselo

Rebozuelos escabechados

100 gr. rebozuelos
100 cl. vino blanco
100 cl. vinagre de Jerez
½ cebolla
1 hoja laurel
Pizca pimienta negra
1 diente de ajo
Azúcar

Seta cardo en tempura

4 setas cardo grande
50 gr. harina de tempura
80 cl. agua fría

Boletus carpaccio

100 gr. boletus

Tartar de níscalos

80 gr. níscalos
½ cebolleta
1 tomate concassé

Mahonesa de trompeta negra

100 gr. trompeta negra
50 cl. leche
400 cl. aceite 0,4°

Trompeta amarilla marinada

100 gr. trompeta amarilla
1 lima
20 cl. soja
Pizca cilantro
Pizca jengibre

ELABORACIÓN

Fiselo: (Fiselo)

Rebozuelo escabechado:

Introducir todos los ingredientes en una bolsa de vacío junto con el rebozuelo limpio. Envasar y cocer en la Roner a 80 °C unos 10 minutos.

Seta cardo en tempura:

Mezclar el agua fría y el harina.
Pasar por la tempura la seta y freír.

Carpaccio de boletus:

Cortar el boletus en carpaccio, salpimentar y aderezar con aceite.

Tartar de níscalos:

Confitar en un poco en aceite los níscalos, enfriar, una vez fríos picar en brunoise y mezclar con un poco de cebolleta y tomate en dados.

Salteado de trompeta amarilla:

Marinar la trompeta con el zumo de lima, la soja y las especias. Saltear

Mahonesa de trompeta negra:

Realizar una mahonesa y triturar con la trompeta negra.

Vinagreta de piñones:

Mezclar todos los ingredientes.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Entrante



Arroz con setas y bacalao

Leando Hernández

Restaurante-Marisquería Boxing / Valladolid

INGREDIENTES (4 pax.)

4 cucharadas de aceite de oliva
2 dientes de ajo
2 hojas de laurel
Medio pimiento rojo
Medio pimiento verde
1 cucharada de pimentón.
2 cucharadas de coñac
Medio kilogramo de arroz
300 gr. de bacalao
200 gr. de setas
1,5 litros de fumet
125 gr. de tomate frito.
Sal
Pimientos del padrón
Tomates cherry

ELABORACIÓN

Colocar en una paellera pimiento rojo y verde picado, ajo, aceite, laurel y pimentón, a fuego medio durante 5 minutos.

Introducir las setas cortadas en tiras y el bacalao. Después flambea con coñac.

Verter la salsa de tomate frito y remuévalo.

A continuación añadir el arroz y cubrir con fumet, hornear a 180 °C durante 20 minutos.

Finalmente retirar la paellera y reposar durante 5 minutos.

PRESENTACIÓN

Puede adornarlo al gusto con pimientos del padrón y tomates cherry.

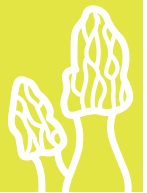




**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Entrante



Erizos de mar con sus huevas y tartar de amanita caesarea

Gerardo García Barrio

Restaurante El Ruedo / Candelario / Salamanca

INGREDIENTES (4 pax).

4 erizos de mar
50 gr. de huevas de erizo de mar
250 gr. de amanita caesarea fresca
50 gr. de salmón ahumado
½ chalota
1 clara de huevo duro
1 tomate mediano
Tostas
Nata agria
Cantidad suficiente de:
- Sal
- Pimienta
- Salsa de soja
- Vinagreta de Jerez
- Aceite de oliva virgen

ELABORACIÓN

Cortar la parte superior del erizo y vaciar.

Mezclar la carne de los erizos con con sus huevas y rellenar los caparazones de los erizos. Reservar.

Para el tartar:

Picar en brunoise la amanita caesarea. la clara de huevo duro, salmón, chalota y el tomate pelado.

Salpimententar y aliñar con salsa de soja, aceite de oliva virgen y vinagre de Jerez.

PRESENTACIÓN

Servir muy frio tanto el erizo como el tartar acompañado de tostas y nata agria.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Entrante



El huevo de corral con angula de monte, langostinos de Sanlucar, parmetier de ajo asado y crujiente al curry

Pedro Mario y Óscar Pérez

Restaurante El Ermitaño / Benavente / Zamora

INGREDIENTES (10 pax.)

20 huevos de corral

PARA EL SALTEADO DE ANGULA DE MONTE

800 gr. de angula de monte (limpias)

200 gr. de cebolleta (picada)

PARA EL PARMETIER DE AJOS ASADOS

1/2 k. de patata (asada) (limpia)

300 gr. de nata líquida

50 gr. de aceite de ajo

12,5 gr. de ajo asado o confitado (limpio)

Sal y pimienta blanca

PARA EL CRUJIENTE DE TAPIOCA AL CURRY

500 gr. de patata (limpia)

20 gr. de tapioca

100 gr. de agua mineral

Sal-curry (50%)

OTROS INGREDIENTES

20 langostinos frescos de Sanlúcar (pelados)

ELABORACIÓN

Cocer los huevos en el horno a vapor a 62° C. durante 36 minutos. Reservar.

Pochar la cebolleta picada en brunoise, incorporar las angulas de monte y rehogar lentamente. Rectificar de sal.

Triturar en la Thermomix la patata con la nata, el ajo confitado y el aceite a 90°C. Salpimentar y colar.

Cocer las patatas en agua y una pizca de sal. Una vez cocidas, triturar con 250 gr. de agua de la propia cocción. A continuación, remojar la tapioca con los 100 gr. de agua mineral durante 2 horas. Posteriormente, cocer la tapioca en esa misma agua hasta que quede totalmente transparente. Juntar con el puré de patata, triturar bien y escudillar con manga fina los hilos sobre papel parafinado.

Por último, secar en el horno a 40° C calor seco durante 6 horas más o menos. (Hasta que este totalmente deshidratada).

PRESENTACIÓN

Rematar el huevo campero durante 10 minutos a 74° C. en el horno a vapor. A continuación quitar la cáscara (Preferible ayudarse de un cortador especial para ello).

Calentar las angulas de monte en sartén.

Sazonar y aliñar con aceite de ajo los langostinos y hornear a 180°C (70 % de calor seco) durante 2 minutos.

Freír en aceite de girasol muy caliente los hilos de tapioca y sazonar con la sal de curry.

Montar el plato.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Entrante



Arroz cremoso de amanita cesarea con pluma de jamón de pato, parmesano rallado y gotas de aceite de perejil

Fuerte de La Concepción / Aldea del Obispo / Salamanca

INGREDIENTES (4 pax.)

100 gr. amanita cesarea
20 gr. cebolla
2 dientes de ajo
4 cucharadas soperas de aceite de oliva
250 gr. de arroz
200 gr. queso parmesano
150 gr. queso gorgonzola
Unas gotitas de aceite de perejil (decoración)
Unas gotitas de aceite de trufa (decoración)
¼ litro de fondo de carne
1 chorrito de nata de cocinar
20 gr. de jamón de pato en lonchas
Sal al gusto
Pimienta al gusto
1 ramita de romero

ELABORACIÓN

Precocer el arroz.

En una sartén saltear en aceite láminas de ajo, cebolla picada y las setas, dejar cocinar a fuego lento.

Una vez salteado agregar el arroz precocido, el fondo de carne, un chorrito de nata, dos o tres lascas de queso parmesano y dos o tres lascas de queso gorgonzola, sazonar al gusto con sal y pimienta y retirar del fuego un poco caldoso.

PRESENTACIÓN

En un plato hondo, colocar un molde y rellenar con el preparado anterior y añadir a modo decorativo las lascas de queso parmesano, las de queso gorgonzola y las lonchitas de jamón de pato.

Añadir a la decoración una ramita de romero fresco, unas gotitas de aceite de trufa y un chorrito de aceite de perejil.

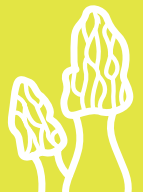




**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Entrante



Pizza Lacopla 2013

Jonas Diaz Llata
Restaurante LaCopla / León

INGREDIENTES (4 pax.)

600 gr. de pan rústico.
300 gr. de castaña del Bierzo (Cruda y pelada)
C/S orégano fresco.
Sal y pimienta.
300 gr. de setas variadas.
600 gr. de tomate pelado.
Aceite de oliva virgen.
200 gr. de gambas peladas.
100 gr. de panceta ahumada.
200 gr. de crema de queso La Paisana del Esla.
200 gr. de queso La Paisana del Esla rallado.
6 gr. de gelatina.
600 ml. de nata 35%.

ELABORACIÓN

Triturar las castañas. En un bol poner el pan, el polvo de castaña, el orégano, la sal, la pimienta y un poco de agua.

Amasar hasta conseguir una masa homogénea y seca.

Estirar sobre papel de horno y hornear a 180 °C hasta que este seca.

Enfriar y triturar. Reservar en lugar seco.

SOFRITO DE SETAS Y GAMBAS:

En una cazuela con un poco de aceite sofreír el tomate con la panceta y las setas, salpimentar. Añadir las gambas picadas. Reservar.

ESPUMA DE QUESO LA PAISANA DEL ESLA.

Remojar la gelatina en agua fría.

Calentar la nata y agregar los quesos, cuando el queso se haya mezclado, añadir la gelatina y mezclar.

Colar y poner en un sifón con dos cargas de gas. Reservar al baño maría.

PRESENTACIÓN

En copa de martini, poner un poco de sofrito caliente, encima colocamos la espuma de queso y acabamos con el pan de castañas del Bierzo.

Decorar con germinados y micro brotes.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Entrante



Crema de calabaza con sorpresa de boletus

Patricia García Gómez

Laguna del Villardón / Villarrín de Campos / Zamora

INGREDIENTES (para 8 pax.)

Una calabaza pelada y cortada en trozos
Medio litro de leche entera
Medio litro de nata especial cremas
150 gr. de queso cheddar
Sal
200 gr. de azúcar moreno de caña
200 gr. de boletus
El zumo de medio limón

ELABORACIÓN

Poner en una cazuela los trozos de calabaza, la leche, la crema el queso y sal al gusto.

Cocer todo una hora a unos 90 °C, para que no hierva, y triturar todo junto.

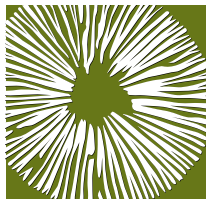
Calentar en una sartén el azúcar con el zumo de limón hasta que se haga caramelo.

Cortar los boletus en lonchas finas y confitar con el azúcar hasta que queden un poco dorados.

PRESENTACIÓN

Poner la crema en cuencos individuales y los boletus confitados por encima sin que sumerjan.

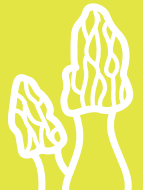




**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Entrante



Tronquitos de calabacín con yogurt griego y setas

Damián Navascués

Restaurante Las Abadías / San Felices / Soria

INGREDIENTES (para 6 pax.)

2 calabacines pequeños
Agua para cocer
4 dientes de ajo
200 gr. de setas: champiñón, senderuela, cardenal...
(A elegir dependiendo de temporada. También se puede hacer con setas deshidratadas)
1 rama de menta
Sal, pimienta y aceite

ELABORACIÓN

Si las setas son secas, hidratar durante 10 minutos.

Cortar los calabacines en tres trozos y vaciar dejando vasos. Guardar el interior de los calabacines.

Cocer los vasos de los calabacines 10 segundos y reservar.

Cortar los ajos en láminas y sofreír con aceite hasta que estén dorados. Retirar el ajo, añadir al aceite las setas y rehogar (Reservar 12 trozos de setas para decorar).

Incorporar el calabacín y salpimentar al gusto. Batir el calabacín con las setas, añadir el yogurt y enfriar.

PRESENTACIÓN

Colocar los calabacines y rellenar.

Introducir en cada vasito, dos setas de las reservadas tras el rehogo y decorar con una hoja de menta.

Presentar en una bandeja (A ser posible blanca, para destacar el color del calabacín) con una cucharita por vasito de calabacín.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Entrante



Sopa de cagarrias con taquitos de jamón ibérico y huevo

Marta González Blázquez

Res. El Molino del Cubo / San Esteban del Valle / Ávila

INGREDIENTES (8 pax.)

1 cagarria mediana
100 gr. de jamón ibérico en taquitos
2 dientes de ajo
2 huevos
2 litros de caldo de verduras suave
Aceite de oliva virgen extra
Sal

ELABORACIÓN

Lavar muy bien la cagarria y desmigar.

En una olla expres echar de 3 a 4 cucharadas de aceite de oliva, cuando el aceite este caliente incorporar la cagarria, el jamón y los dientes de ajo picados.

Rehogar todo unos 5 minutos sin que se queme el ajo y añadir el caldo y cocer a fuego lento durante una hora.

Abrir la olla y colocar al fuego nuevamente, cuando rompa a hervir añadir los huevos y remover para romperlos.

PRESENTACIÓN

Servir en un plato hondo con un poquito de perejil fresco picadito por encima y listo para comer.





Entrante



Judías del Barco con almejas y boletus

Aquilino Cercós Esteban
Parador de Ávila / Ávila

INGREDIENTES (4 pax.)

320 g. judías del Barco
100 g. boletus edulis
100 g. almejas
Sofrito:
50 g. cebolla
50 g. pimiento
1 ud. tomate
1 diente de ajo
c/s pimentón dulce
2 dl. aceite de oliva virgen extra
c/s sal

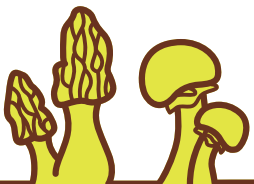
ELABORACIÓN

Poner las judías del Barco en remojo el día anterior.

En una olla con agua fría poner a cocer las judías unos cuarenta y cinco minutos. En una sartén con aceite hacer un sofrito con las verduras.

Cuando esté cocida la legumbre, añadir el pimentón, los boletus limpios y laminados y las almejas.

Dejar cocer cinco minutos, rectificar de sazón y servir.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Entrante



Sopa de boletus edulis con crujiente de cecina de León

Bartolome Durán Durillo

Parador de Benavente / Benavente / Zamora

INGREDIENTES (4 pax.)

100 gr. mantequilla ó 1 dl. aceite de oliva virgen extra
1 ud. cebolleta
½ Kg. boletus edulis
¼ litro vino blanco
1 litro caldo de ave
c/s sal
c/s pimienta blanca molida
1 dl. nata líquida
60 gr. cecina

ELABORACIÓN

Rehogar la cebolleta con la mantequilla o aceite de oliva virgen extra sin que se queme, cuando esté tierna y pochada incorporar los boletus limpios, reservar 100 gr. para el emplatado.

Rehogar e incorporar el vino blanco, dejar reducir, añadir el caldo de ave y cocer durante 10 minutos.

Transcurrido ese tiempo pasar por batidora y tamizar, por último incorporar la nata y rectificar de sal y pimienta.

Laminar los hongos, tostar en la plancha y poner en el fondo del plato, junto con el crujiente de cecina (láminas de cecina fritas en abundante aceite fuerte u horneadas a 190 °C durante 2 minutos).

PRESENTACIÓN

Montar en el fondo del plato los hongo y la cecina, servir la crema en jarra.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Entrante



Ensalada de codorniz escabechada con escarola, pimientos asados y hongos laminados

Jesús Alonso Cagigal

Parador de Cervera / Cervera de Pisuerga / Palencia

INGREDIENTES (4 Pax.)

Escarola 200g
Boletus Edulis 150g
Pimiento rojo asado 100g
Granada 200g
Reducción de Módena c/s

Para el escabeche:

Codorniz 2 uds.
Cebolla 1 ud.
Zanahorias 100g.
Aceite de oliva virgen extra c/s
Vinagre de vino blanco 5cl.
Agua 15cl.
Sal y pimienta en grano c/s

ELABORACIÓN

Limpiar la escarola y trocearla. Reservar.

Limpiar la granada y reservar los granos.

Asar los pimientos en el horno a 180°C con sal y aceite durante una hora. Pelar, cortar en tiras y reservar.

Para el escabeche:

Freír en un poco de aceite, la cebolla, la zanahoria, el laurel y unos granos de pimienta negra. Incorporar la codorniz y rehogar, añadir el vinagre de vino blanco y el agua, sazonar.

Dejar cocer el escabeche una media hora, hasta que la carne este en su punto de cocción.

Enfriar, limpiar la codorniz reservando la carne.

PRESENTACIÓN

Colocar la escarola en el centro del plato, procurando dar volumen. Sobre ella colocar la carne de codorniz y el boletus que hemos elaborado a la plancha, disponer las tiras de pimiento asado, y los granos de granada.

Se termina todo con reducción de Módena, que servirá como aliño para la ensalada.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Entrante



Arroz meloso de "boletus vinícola" (hongo) y escamas de queso Grana Padano

Carlos Gayubo Rojo

Parador de Tordesillas / Tordesillas / Valladolid

INGREDIENTES (4 pax.)

120 g. arroz
4 uds dientes de ajo
150 g. cebolleta fresca
120 g. pimiento rojo
200 g. boletus edulis
1,6 litros caldo blanco
30 cl. aceite de oliva virgen extra
50 gramos de queso Grana Padano
Sal

ELABORACIÓN

En un recipiente poner al fuego el aceite, ajo y rehogar. Añadir la cebolleta y el pimiento rojo.

Cuando esté todo pochado añadir el arroz y un poco de sal.

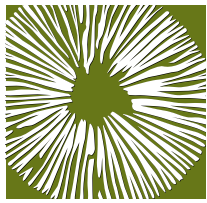
Rehogar y añadir los boletus cortados en pequeños dados. Verter el caldo blanco poco a poco, para que el arroz suelte su fécula y cuando el arroz esté al punto poner encima el queso Grana Padano.

Cuando se haya fundido el queso con el arroz retirar del fuego y dejar reposar 5 minutos.

PRESENTACIÓN

Emplatar en plato sobero colocar encima unas láminas de queso y de boletus con un detalle de decoración de hierba aromática.

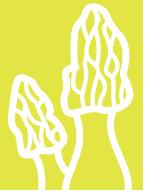




**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Entrante



Sopa de pescado con Angula de Monte y tallarín de chipirón

Rubén Escudero

Restaurante Rubén Escudero / Valladolid

INGREDIENTES

Espinas de pescado
Cinco hebras de azafrán
Una cebolla
Tres dientes de ajo
Un puerro
Tres zanahorias
Cinco chipirones
Angula de monte (Cantarellus Lutescens)

ELABORACIÓN

Hacer un fumet con las espinas un casco de cebolla y laurel.

Sofreír toda la verdura, cuando este tierna añadir el fumet, cocer una hora más y triturar. Pasar por un chino y reservar.

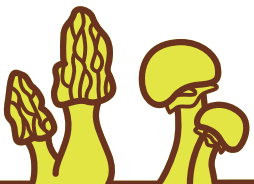
Cortar en tiras los chipirones y saltear con un poco de ajo.

Saltear a parte la angula de monte sin pasarla demasiado.

PRESENTACIÓN

Para emplatar poner en un plato hondo los chipis salteados, las angulas de monte y algo de salsa de tinta de los chipirones.

Llevar a la mesa la sopa en jarra o sopera.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Entrante



Setas pastoriles con crujiente de torreznillo

Carlos Pescador Pérez
Restaurante Santo Domingo II / Soria

INGREDIENTES

Pan
Ajo
Pimentón
Sal
Aceite de oliva
Setas de cardo
Cayena
Pimienta
Manzana
Huevo
Panceta

ELABORACIÓN

Para las migas:

Remojar el pan con ajo y agua
Freír la panceta.
Incorporar pimentón.
Rehogar el pan hasta dar el punto deseado.

Para las setas:

Freír el ajo con la cayena
Saltear las setas y dejar cocer a fuego lento hasta conseguir su punto.

Para la manzana:

Blanquear la manzana.

PRESENTACIÓN

Rodaja de manzana, migas, setas, manzana, huevo de codorniz frito acompañado de crujiente de torreznillo.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Entrante



Pulpo con níscalos a la gallega

Patxi Álvarez

Tábula Gastro&Bar / Burgos

INGREDIENTES (4 pax.)

2 patas de pulpo cocidas
1 cebolla
2 patatas
24 níscalos botón
Aceite arbequina
Pimentón de la vera
Patata violeta
Sal en escamas

ELABORACIÓN

Confitar unos dados de patata y reservar.

Saltear dados de cebolla en un wok a fuego fuerte y añadir los níscalos botón, bajar el fuego añadir pimentón (3 parte de dulce / 1 de picante), echar un poco de vino verdejo y reservar.

Cocer la patata violeta estirar entre 2 papales y dejar secar, freír a 90° en aceite.

Marcar las patas de pulpo a la parrilla o en la plancha.

PRESENTACIÓN

En la base del plato colocamos los níscalos con la cebolla, ponemos las patatas confitadas, el pulpo a la brasa troceado, aliñamos con aceite arbequina, sal en escamas y por último los cristales de patata violeta.





Entrante



Hojaldre de verduras y senderillas

Carlos Manzanedo Peña
Hotel Versus / Castañares / Burgos

INGREDIENTES (6 pax.)

1 cebolla
1 ajo
1 puerro
1 manojo de espárragos trigueros
1 paquete de masa de hojaldre
1 copa de vino de Rueda
75 cl. de leche
250 gr. de harina
150 gr. de mantequilla
Pimienta blanca
Nuez moscada
Cebollino
400 gr. de senderillas
Aceite de oliva
Sal
1 huevo

ELABORACIÓN

Rehogar el ajo picado muy pequeño en una cazuela con aceite de oliva.

Añadir la cebolla, el puerro y los trigueros picados también muy pequeños.

Salpimentar; dejar unos minutos y añadir las setas bien limpias.

Añadir el vino blanco y dejar que se reduzca, corregir de sal y añadir el cebollino.

En otro recipiente fundir la mantequilla y añadir la harina, dejar que se empape y tueste ligeramente.

Sin parar de remover, añadir poco a poco la leche batiendo continuamente para que no se hagan grumos, añadir pimienta blanca, nuez moscada y sal. Trabajar la bechamel y dejar que burbujee.

Retirar y añadir la bechamel a la cazuela de las verduras y setas rehogadas. Mezclar y remover todo.

Preparar una placa de horno y estirar el hojaldre, añadir la masa y cubrir con otra capa de hojaldre.

Sellar los bordes y pinchar la capa de arriba para que respire. Con el huevo batido pintar la plancha.

Meter al horno y cocer a 180 °C de 20 a 30 minutos.

PRESENTACIÓN

Servir de manera individual. Cortar la plancha en raciones y adornar el plato con una fritura de puerros (la parte verde que no hemos utilizado). Se prepara cortar en finos trozos a modo de fideos y pasar por harina.

Freír con aceite muy caliente durante unos segundos.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Entrante



Lenguado crujiente relleno de setas

Cristina Mateo Ortega

Restaurante Antonio / Almazán / Soria

INGREDIENTES

2 lomos de lenguado limpios
Pasta brick
Setas (senderillas, de cardo, boletus...)
Cebolla
Puerro
Nata
Pimienta
Aceite
Sal

ELABORACIÓN

Picar la cebolla y pochar, añadir las setas a fuego fuerte y saltear. Reservar para el relleno.

Pochar el puerro una vez limpio y picado, añadir la nata y reducir hasta que espese. Será nuestra salsa del plato.

Salpimentar los lomos, encima de uno de ellos colocar las setas y cubrir con el otro. Poner sobre la oblea de pasta brick y hacer un atadillo. Hornear unos 10 min. a 200 °C.

PRESENTACIÓN

Cubrir parte del plato con la salsa y sobre ésta colocar el crujiente obtenido. Adornar con alguna seta del relleno.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Pescado



Bacalao confitado con shiitake

Beatriz Santamaría
Restaurante La Esencia / Burgos

INGREDIENTES (4 pax).

Lomo de bacalao de 400 gr.
8 setas shiitake
Aceite de oliva
Aceite de cebollino.

ELABORACIÓN

Cortar el lomo de bacalao en 4 partes iguales.

Introducir cada ración en una bolsa de vacío añadir una cucharadita de aceite. Envasar al vacío.

Cocer al vapor a 50°C, (en corazón 45°C), durante 15 minutos.

Envasar las setas shiitake con una pizca de sal y una cucharadita de caldo de carne y cocinar.

PRESENTACIÓN

En un plato hondo colocar el bacalao y añadir el jugo de las setas.

Cortar las setas en juliana y colocar sobre el bacalao.

Decorar con un cordón de aceite de cebollino.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Pescado



Arroz meloso con champiñones y coquinas

Pablo Yague Muñoz e Iñaki Llorente Manso
Rest. Panorámico La Postal / Zamarramala / Segovia

INGREDIENTES (4 pax.)

160 gr. arroz basmati
80 gr. arroz rojo
80 gr. arroz negro (salvaje)
150 gr. champiñón
80 gr. coquinas
50 gr. mozzarella
200 ml. nata
50 cl. agua
Sal, pimienta y aceite de oliva

ELABORACIÓN

Limpiar los champiñones y cocer. Colar y reservar el agua.

Poner aceite en un cazo y añadir el arroz negro e incorporar el caldo del champiñón.

Cocer unos 10 minutos y a continuación añadir el arroz rojo y cocer 5 minutos más.

Añadir el arroz basmati y cocer unos minutos más.

Incorporar el champiñón y las coquinas a los 10 minutos incorporar la nata y el queso y mover bien para que quede un arroz cremoso , corregir de sal y pimienta.

PRESENTACIÓN

Se puede presentar el arroz en forma de disco o adoquín con la ayuda de un molde y acompañar de una salsa ligera de pimientos del piquillo y unos espárragos trigueros.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Pescado



Dado de rape con salsa de choriceros de Palenzuela y rebozuelos

Cristóbal Sáez Sanz

Parador de Lerma / Lerma / Burgos

INGREDIENTES (4 pax.)

800 gr. rape
400 gr. rebozuelos
150 gr. pimientos choriceros de Palenzuela
100 gr. cebolla tierna
1 dl. aceite de oliva virgen extra
2 dl. salsa verde
2 uds. dientes de ajo
c/s sal

ELABORACIÓN

Saltear en el aceite de oliva, el ajo, la cebolla tierna, la pulpa de choriceros y los rebozuelos. Añadir el rape cortado en dados. Rehogar 3 minutos.

Añadir la salsa verde. Cocer 3 minutos, probar de sazón y presentar.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Pescado



Lomo de lubina sobre arroz cremoso de trompeta de la muerte y langostinos

Santos Vicente

Parador de Salamanca / Salamanca

INGREDIENTES (4 pax.)

500 g. lomo de lubina limpio
150 g. arroz
80 g. trompetas de la muerte
50 g. langostinos
3 dl. caldo de pescado
½ dl. nata líquida
20 g queso semicurado mezcla
c/s aceite de oliva virgen extra
1 ud. puerro
1 ud. diente de ajo
1 ud. tomate
Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Limpiar las setas y reservar.

Lavar y cortar el puerro el ajo y el tomate. Pochar con un chorrito de aceite, añadir las cabezas de los langostinos y rehogar a fuego lento.

Retirar las cabezas, una vez han soltado su jugo y añadir las colas de los langostinos y las trompetas, rehogar y añadir el arroz, mojar con parte del caldo y dejar cocer a fuego lento, incorporando el resto del caldo poco a poco, agregar la nata y el queso semicurado, rectificar de sal, reservar para emplatar.

Limpiar y desespinar la lubina, marcar en la parrilla dándole el punto deseado.

PRESENTACIÓN

Acompañar la lubina con el arroz cremoso de trompetas y langostinos.

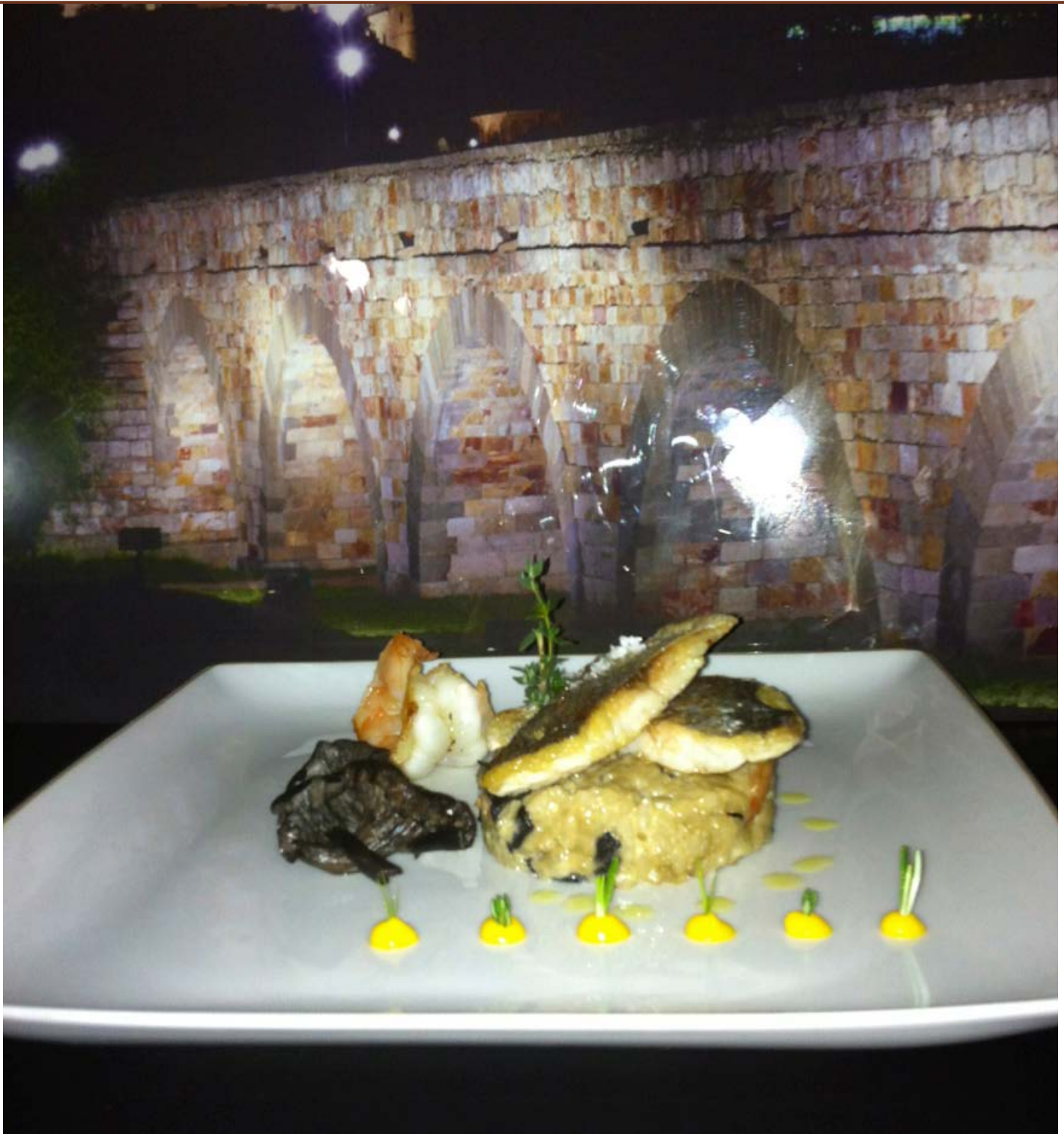
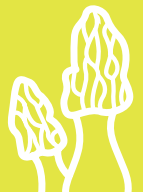




**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Pescado



Lomito de bacalao desalado al horno, con provenzal de senderuelas y piñones, y falsos callos de colmenillas estofadas

Sergio Muñoz Sanz
Parador de Segovia / Segovia

INGREDIENTES (4 pax.)

720 g. lomo de bacalao
100 g. senderuelas
50 g. piñones

Provenzal:

Pan rallado
1 ud. diente de ajo
120 g. colmenillas

Sofrito:

1/2 ud. cebolla
1/2 ud. pimiento rojo
1/4 ud. guindilla
1/2 ud. tomate
250 g. tomate frito
c/s fondo oscuro

ELABORACIÓN

Secar y deshidratar las senderuelas en la deshidratadora, triturar junto con los piñones hasta dejar del tamaño de los granos de sal gorda, añadir ajo, pan rallado, perejil picado y aceite de oliva.

Introducir en el horno el lomo de bacalao, con la provenzal por encima.

Para los callos de colmenillas:

Picar la verdura fina, hacer un sofrito con todos los ingredientes, añadir las colmenillas, la salsa de tomate y el fondo oscuro necesario, dejar ligar por reducción.

PRESENTACIÓN

Presentar las colmenillas como base del plato y el bacalao sobre estas.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Pescado



Lomo de bacalao en pil-pil de boletus edulis

Carlos Aldea Jordana

Parador de Soria Antonio Machado / Soria

INGREDIENTES (4 pax.)

600 g. lomo de bacalao desalado
200 g. boletus edulis
500 g. patata
3 dl. aceite arbequina
c/s aceite de oliva virgen extra (confitar el bacalao)
16 g. ajo
c/s sal
2 uds. bolsa de vacío

ELABORACIÓN

Envasar el bacalao con aceite de oliva y reservar.

Por otro lado pelar y lavar las patatas, limpiar la mitad de los boletus, cortar en trozos e introducir en una bolsa de vacío, junto con la patata, el ajo y el aceite arbequina.

Confitar al baño maría a 70 °C durante 4 horas, sacar de la bolsa y triturar.

Aparte, saltear los boletus restantes y mezclar con el pil-pil.

Confitar al baño maría el bacalao durante 8 minutos.

PRESENTACIÓN

Abrir la bolsa y presentar sobre el pil-pil de boletus.





Pescado



Solomillo de cordero lechal (IGP lechazo de Castilla y León" sobre estofado de boletus pinícola y reducción de amontillado

Goyo Moreno
Parador de Zamora / Zamora

INGREDIENTES (4 pax.)

560 g. solomillo de cordero limpio
400 g. boletus pinicola (Ceps)
2 uds. puerros
1uds. de ajo
3 dl. vino amontillado
c/s aceite de oliva virgen extra
c/s sal
c/s pimienta

ELABORACIÓN

En una cazuela pochar el puerro previamente limpio y cortado en juliana fina con el aceite.

Posteriormente incorporar los boletus cortados en dados regulares salpimentar.

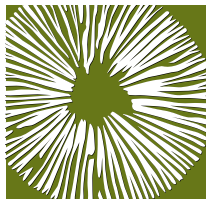
Incorporar parte del vino oloroso y dejar reducir.

En una sartén antiadherente, poner los solomillos de cordero y marcar por los dos lados.

Incorporar el resto del vino amontillado, dar un hervor, tapar y reposar fuera del fuego unos minutos antes del emplatar.

Con la ayuda de una cuchara recoger los jugos de la sartén y salsear por encima.

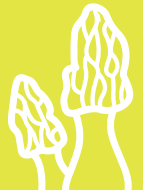




**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Carne



Codorniz escabechada con níscalos

Pepa Nieto

Casa Pepa / Santa Colomba de Somoza / León

INGREDIENTES (4 pax.)

4 codornices
1 cebolla grande
6 dientes de ajo
Laurel
2 zanahorias
Pimienta negra en grano
300 gr. de níscalos
Aceite de oliva
Sal
A partes iguales agua, vino blanco y vinagre

ELABORACIÓN

Salpimentar las codornices, marcar en aceite de oliva y reservar. Añadir al aceite, los dientes de ajo, la cebolla y la zanahoria cortadas, remover.

Incorporar las codornices y todos los líquidos a partes iguales, hasta que queden cubiertas las codornices. Poner el laurel y unos granos de pimienta.

Cocer durante aproximadamente 20 minutos y añadir los níscalos. Dejar cocer otros 15 minutos aproximadamente.

Una vez que esté listo enfriar y reposar al menos dos días en cámara para que el escabeche tome cuerpo y sabor.

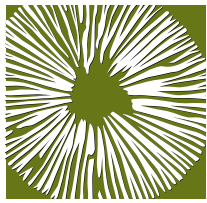
PRESENTACIÓN

Presentar la codorniz entera o en mitades, como más os guste, acompañar de todos los ingredientes con los que la escabechamos.

Completar el plato con escarola y granada aliñada con el jugo del escabeche.

Se recomienda tomar a temperatura ambiente.

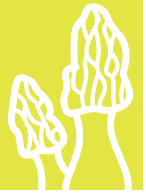




**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Carne



Brick de carrillera confitada y Pleorotus Ostreatus con salsa reducida de Vino de las Arribes

Iván Llorente Prieto

El Corte Inglés de Salamanca / Salamanca

INGREDIENTES

4 hojas de pasta brick
250 gramos de carrillera Ibérica
300 gramos de pleorotus ostreatus
25 gramos de chalota
10 ml. de vino fino
50 gramos de pimienta roja
50 gramos de zanahoria
50 gramos de puerro
5 gramos de apio
50 ml. de vino tinto de las Arribes
1 l. de caldo de carne
20 gramos de foie
100 ml. de aceite de oliva
Brotos de rabinito para decorar
20 gramos de sal
c/s de vinagre balsámica

ELABORACIÓN

Limpiar bien la carrillera de vísceras y tendones. Macerar la noche antes de su cocinado junto con el vino de las Arribes.

Rehogar las carrilleras en una cazuela con un chorro abundante de aceite de oliva. Una vez bien rehogadas retirar y reservar.

En ese aceite pochar bien las verduras, añadir el vino y reducir bien. Por último añadir el caldo y cocer aproximadamente durante una hora, hasta que haya reducido.

Triturar y pasar por el fino para que quede una salsa fina. Una vez fría la salsa y las carrilleras, introducir en bolsas de vacío y cocinar a 65 °C durante 8 horas.

Por otro lado en un Sauter saltear las chalotas junto con los pleorotus bien picados y añadir el vino fino y reservar. Una vez elaboradas las carrilleras y las setas, picar fino y añadir la salsa necesaria para que quede ligado.

Con ese relleno formar un ravioli con la pasta brick y hornear 10 minutos a 180 °C, en el momento del pase.

Terminar con un escalope de foie marcado a la plancha y con los germinados aliñados con aceite de oliva y vinagre balsámico.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Carne



Albóndiga de ternera avileña y papada ibérica con estofado de hongos

Javier Balbontín del Valle

Restaurante El Milano Real / Hoyos del Espino / Ávila

INGREDIENTES (para 87 uds.)

Para las albóndigas (100 gr /unidad)

Ternera avileña 5.000 gr.

Huevos 15 uds.

Papada ibérica 1000 gr.

Miga de pan rústico 750 gr.

Leche entera 700 gr.

Cebolleta 750 gr.

Diente de ajo 10 uds.

Para el estofado de honhos

Mezcla de setas 6000 gr.

(Lentinus Edodes, Boletus Edulis, Pleurotus Ostreatus, Pholiota Mutabilis y Boletus Luteus).

Jamón Ibérico 600 gr.

Dientes de ajo 20 uds.

Cebolla tierna 5 uds.

Hoja de laurel 5 uds.

Rama de tomillo 5 uds.

Vino blanco 750 gr.

Caldo de carne 1.000 gr.

Sal y aceite de oliva.

Para la salsa de Montenebro

Queso limpio 360 gr. (500 gr. bruto)

Nata 35% 300 gr.

Leche entera 300 gr.

ELABORACIÓN

Para las albóndigas

Picar la carne, la papada, el ajo, la cebolleta en brunoise. Mojar la miga de pan picada con la leche y mezclar con el resto de ingredientes, amasar hasta homogeneizar.

Cuando tengamos una masa consistente, hacer bolas de unos 100 gr.

Freír hasta dorar, deben quedar crudas por dentro.

Para la salsa

Poner al fuego una olla y echar un chorro de aceite de oliva, añadir los ajos con la cebolla en brunoise, el laurel y el tomillo, rehogar hasta que la cebolla esté transparente.

Añadir el jamón, rehogar, a continuación añadir el vino y dejar que reduzca para evaporar el alcohol, seguidamente las setas bien limpias y la sal, rehogar hasta que las setas estén cocinadas.

Terminado

Añadir caldo de carne a la preparación y poner a hervir, una vez que empiece a hervir, añadir las albóndigas y cocer en la salsa durante 7 minutos.

Para la salsa de Montenebro

Una vez limpio el queso Montenebro, introducirlo en la Thermomix con el resto de ingredientes, y triturar a máxima potencia a temperatura de 90 °C.





Carne



Taco de solomillo de cerdo ibérico con crema de boletus y foie

Marcos Pérez Hernández

Parador de Ciudad Rodrigo / Ciudad Rodrigo / Salamanca

INGREDIENTES (para 4 pax.)

800 g. solomillo de cerdo ibérico
200 g. boletus edulis
200 g. foie
c/s jugo de carne
c/s sal y pimienta
200g setas de cardo
1 kg patatas

ELABORACIÓN

Para la salsa, mezclar con el jugo de carne, los boletus troceados, salpimentar, reducir, triturar y reservar.

Freír las patatas laminadas.

Marcar las setas de cardo en la plancha y reservar.

Marcar los medallones de solomillo en la parrilla al gusto del comensal.

PRESENTACIÓN

Disponer en la base del plato las setas y las patatas, encima los medallones de solomillo una lámina de foie y otra de boletus.

Regar al salir con la salsa de boletus bien caliente.

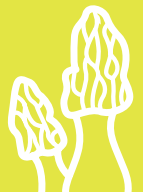




**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Carne



Picantón de capón relleno de foie con salteado de senderuelas

Agapito Cristobal Nuñez
Parador Hostal San Marcos / León

INGREDIENTES (4 pax.)

600 g capón en escalopas
c/s recortes de capón
80 g foie
250 g senderuelas
100 g puerro
1ud copa de brandy
4 uds láminas de pan Tramezzini
50 g mostaza
4dl aceite de oliva virgen extra
c/s sal y pimienta

ELABORACIÓN

Hacer un sofrito en el aceite con el puerro en brunoise, 50 grs senderuelas, los recortes de capón, el foie y flambeare con el Brandy, sazonar y enfriar.

Con el capón formar unas popietas, dorar en aceite de oliva ligeramente, enfriar.

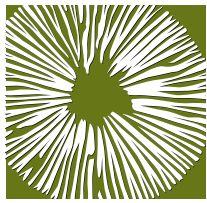
Sobre las láminas de pan untar la mostaza, enrollar las popietas y freír como si de un picatoste se tratara.

Pasar por horno 180 °C 12 minutos.

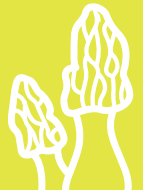
PRESENTACIÓN

Servir acompañado del resto de senderuelas salteadas y un poco de jugo. Guarnecer al gusto.





Carne





Carré de cordero recental lacado con salsa de bellota y chantarela



Adrian Salas

Parador de la Granja / La Granja de S. Ildefonso / Segovia

INGREDIENTES

800 g. carré de cordero recental
2 dl. aceite de oliva virgen extra
200 g. zanahoria
300 g. puerro
100 g. cebolla
200 g. boletus edulis
1 dl. licor de bellota
400 g. chantarela

ELABORACIÓN

Limpiar el carré de cordero y deshuesar la parte de la riñonada.

Para el relleno rehogar con un poco de aceite la cebolla, zanahoria, puerro y boletus edulis.

Rellenar y bridar el carré y cocinar en el horno a 150°C una hora.

Hacer la salsa aparte con aceite, cebolla, puerro, licor de bellota y chantarela.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Carne



Carrillada de buey estofada con boletus edulis sobre puré de patata trufado

Jonathan Barroso Sanz

El Rancho de la Aladegüela / Torrecaballeros / Segovia

INGREDIENTES (para 10 pax.)

Para el guiso:

250 gr. de pimienta roja
250 gr. de pimienta verde
250 gr. de cebolla
150 gr. de zanahoria
150 gr. de puerro
5 kg. de carrillada de choto
c/s de mostaza
4 gotas de aceite de trufa
1 L. de vino tinto
2 L. de agua
1 cabeza de ajo
1 ramita de romero
Aceite de girasol
Aceite de oliva
Sal y pimienta

Para el puré de patata:

1 kg. de patatas
200 gr. de mantequilla
2 gr. de trufa negra
4 gotas de aceite de trufa
2 hojas de laurel
3 L. de agua
Sal y pimienta

Para los boletus:

1 kg. de boletus
3 dl. Aceite oliva virgen
1 ramita de romero
3 dientes de ajo
Sal Maldon

ELABORACIÓN

Para el guiso:

Limpiar las carrilladas de nervios y grasa, salpimentar, enharinar y freír, escurrir la grasa sobrante y reservar.

Por otro lado picar las verduras en brunoise y las sofreír en una cazuela con un poco de aceite de oliva, el romero y la cabeza de ajo cortada por la mitad. Cuando este la verdura añadir la carrillada y seguido el vino tinto, reducir hasta que no tenga alcohol y entonces añadir el agua y cocer unas dos horas y media hasta que estén muy tiernas. Terminar el guiso con la mostaza, el aceite de trufa y poner a punto de sal.

Para el puré de patata:

Pelar las patatas, cortar en cachelos y cocer con el agua, sal y laurel.

Una vez cocidas pasar a otro recipiente con una araña y elaborar un puré, añadir la trufa rallada, la mantequilla y el aceite de trufa (para elaborar el puré tienen que estar las patatas calientes, la mantequilla en pomada y remover enérgicamente con una cuchara de madera). Salpimentar y reservar.

Para los boletus:

Una vez bien limpios los boletus (dependiendo del tamaño los cortamos o no) confitar en aceite de oliva, aromatizado con el romero y el ajo. Una vez confitados enfriar en el mismo aceite y al momento de servir los picar en brunoise muy fina y ya colocados en el plato aliñar con la sal Maldon y un chorrito de su aceite.

PRESENTACIÓN

En plato de presentación, poner en un lado un cordón de boletus confitados y en el otro lado poner una buena cucharada de puré y encima de este dos trozos de carrillada, salsear y terminar con cebollino picado y escamas de sal. Decorar con hierbas aromáticas de nuestro jardín.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Carne



Gazpacho burgalés

Rodrigo Sotillos
Campus Tavern / Burgos

INGREDIENTES

Para la gelatina de cantharellus:

15 gr. de cantharellus
100 ml. de agua
1 cuchara sopera de azúcar
2 colas de pescado

Para la sopa de frutos rojos:

15 gr. de frutos rojos
100 ml. de agua
2 cucharadas soperas de azúcar
10 gr. de puré de frambuesa

Para la espuma de yogurt:

500 gr. de yogurt natural
250 gr. de nata

ELABORACIÓN

Cocer los cantharellus con el azúcar durante 10 minutos.
Cocer los frutos rojos con el azúcar durante 10 minutos.
Mezclar el yogurt con la nata y verter en un sifón.

Poner las colas de pescado en agua fría.

Una vez cocidos los cantharellus triturar con lo que quede del almíbar y añadir las colas de pescado, verter sobre un vaso (En el que se servirá) y enfriar.

Colar los frutos rojos y reservar el almíbar, añadir el almíbar al puré de frambuesa y mezclar.

PRESENTACIÓN

Cuando se hayan enfriado la base de cantharellus verter la sopa de frutos rojos en el vaso.

Agitar el sifón y finalizar el emplatado.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Postre



Nitro de queso con chutney de chantarelas

Iván Hernández

Restaurante El Rondón / Cebreros / Ávila

INGREDIENTES

Chutney de chantarelas:

Chantarellas 100 gr.
Vinagre de manzana 0,05 l.
Vinagre de Modena 0,05 l.
Azúcar 100 gr.
Agua 0,003 l.

Nitro de queso:

Nata 0,1 l.
Queso del Tietar 200 gr.
Cilantro 2 gr.

ELABORACIÓN

Chutney de chantarelas:

Poner en un cazo los vinagres a cocer con el azúcar (Hacer un almíbar pero con vinagre) hasta conseguir un almíbar de bola fina.

Introducir las chantarellas y el agua y enfriar.

Nitro de queso:

Meter en un robot de cocina el queso, nata y el cilantro y programar a 45 °C durante 10 minutos.

Una vez homogéneo y derretido, enfriar en el abatidor.

Posteriormente montar. Después de montar introducir en unos moldes cuadrados y sumergir en el nitrógeno líquido.

PRESENTACIÓN

Colocar en el plato el nitro de queso y por encima el chutney de chantarellas.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Postre



Rissotto de arroz con leche, trompetas negras, helado de leche merengada y miel de trufa

Restaurante La Cantina / Valladolid

INGREDIENTES

Para el rissotto:

320 grs de arroz
400 de azúcar
200 de mantequilla
2 litros de nata
2 litros de leche
Aromáticos canela, limón, naranja

Para el crispí de arroz:

Arroz sos

Para las trompetas negras:

Trompetas 200 grs
Almíbar base 400 grs
Glucosa 100 grs

Miel de trufa:

Miel de romero
Aceite de trufa blanca

ELABORACIÓN

Para el rissotto:

Infusionar la nata y la leche con los aromáticos. Colocar la mantequilla y saltear el arroz sin que se dore ningún elemento.

Añadir de poco a poco la mezcla anterior al arroz así se va reduciendo y quedando cremoso.

Cocer más o menos unos 25 minutos a fuego lento, sin dejar de remover.

Para el crispí de arroz:

Dejar pasar el arroz de cocción y deshidratar en una estufa.

Freír en abundante aceite muy caliente sumergiendo un colador y espolvorearlo con azúcar glases una vez limpio de grasa.

Para las trompetas negras:

Confitar a fuego lento las trompetas hasta que el almíbar tenga densidad y las impregne de un tono muy brillante.

Para la miel de trufa:

Mezclar los dos ingredientes hasta conseguir el aroma en la miel de la trufa.

PRESENTACIÓN

Colocar un poco de rissotto frío o templado según el gusto, el helado en el medio del plato dos trompetas negras y miel de trufa por encima del helado.

Decorar con crispí de arroz frito.





Postre



Bizcocho de trompetas, castañas con base de natillas y falsa teja

Héctor García de Juan y David García Guerra
Restaurante Llar / León

INGREDIENTES (4 ó 6 pax.)

Bizcocho:

125 gr. de mantequilla
125 gr. de azúcar
3 huevos
75 gr. de harina
1 cucharada de levadura polvo
25 gr. trompeta negra deshidratada
80 gr. castañas en almíbar

Natillas:

300 ml. de leche
3 huevos
40 gr. maicena
Zeste de naranja y limón
Vainilla
1 palo de canela
65 gr. azúcar

ELABORACIÓN

Bizcocho:

Hidratar la trompeta, montar los huevos y empomar mantequilla. Por otro lado mezclar el harina, la levadura y el azúcar. Agregar batiendo la mezcla a los huevos. Añadir la mantequilla, la trompeta y las castañas. Forrar un molde.

Verter el bizcocho y hornear a 150 °C durante 30 minutos.

Natillas:

Infusionar al fuego la leche, el zeste, la vainilla y la canela. Batir los huevos, agregar azúcar y maicena.

Incorporar a la leche, mezclar, colar y cocer hasta el punto deseado, aproximadamente unos 10 minutos.

Teja:

Mezclar en el orden indicado, la clara batida, la mantequilla empomada, el azúcar glass y el harina.

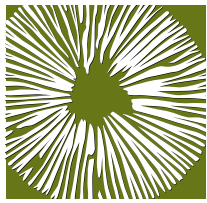
Extender una capa fina en papel de horno y hornear a 150 °C de 3 a 4 minutos (cuando adquiera un color dorado).

PRESENTACIÓN

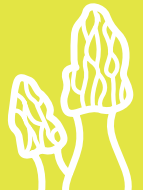
Una vez que enfríe el bizcocho, cortar raciones de 5x5 cm. En un plato hondo disponer una base de natillas, el bizcocho encima y en lo alto la teja.

Espolvorear canela en polvo y si se desea, acompañar el plato con miel.





Postre



Biscuit de trompetas de la muerte

David Saez Manrique

Parador de Gredos / Navarredonda de Gredos / Ávila

INGREDIENTES (4 pax.)

200 gr. nata montada
4 uds. yema de huevo
150 gr. azúcar
Agua
80 gr. trompetas de la muerte
100 gr. compota de higos

ELABORACIÓN

Hidratar las trompetillas. Aprovechar el agua de la hidratación para hacer un almíbar a punto de hebra fuerte junto con el azúcar donde se escaldarán las setas. Una vez cocida, picar la seta y reservar.

Por otro lado montar la nata y reservar. Montar las yemas hasta que se tripliquen su volumen y adquiera un color blanquecino.

A chorro fino añadir el almíbar en las yemas con cuidado para que no se nos bajen y añadir las setas.

Por último, añadir las yemas con las setas a la nata mediante movimientos envolventes evitando que se baje.

Introducir en el congelador durante 12 horas.

PRESENTACIÓN

Porcionar y servir junto con la compota de higos.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Postre



Crema de yogur al aroma de limón con trompetas de los muertos glaseadas

Restaurante Mencía / Salamanca

INGREDIENTES

4 yogures griegos
4 cucharadas soperas de leche condensada
150 cl. de nata líquida
6 cucharadas de azúcar
1 limón
100 gr. de trompetas de los muertos

ELABORACIÓN

Saltear las trompetas de los muertos con mantequilla y dejar que se doren, glasear con el azúcar y dejar enfriar.
Montar la nata con 2 cucharadas de azúcar.

Vaciar los yogures en un bol, mezclar la leche condensada con unas varillas y añadir la nata montada batiendo suavemente para que no se baje la nata.

PRESENTACIÓN

Poner la crema de yogur en copas individuales, espolvorear un poco de limón rayado y añadir las trompetas de los muertos glaseadas.

Otra opción es añadirle gelatina y dar forma de tarta.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León

Postre



Canutillos de rebozuelos rellenos de crema de cantharellus cibarius

Restaurante Serrano / Astorga / León

INGREDIENTES (para 6 pax.)

Canutillos

250 grs de leche
125 grs de aceite
3 grs de vinagre
3 grs de sal,
+ ó - 350 gr. de harina (1 parte de harina de rebozuelos
por 2 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
Rebozuelos

ELABORACIÓN

Canutillos:

Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa
estirable, reposar ½ hora y extenderla muy fina con ayuda
del rodillo. Cortar en tiras finas, enrollar en canutillos y
freír en abundante aceite de girasol.

Crema de rebozuelos:

Hervir la leche con el azúcar y la canela, infusionar 10
minutos.

Desleir las yemas de huevo con la Maizena y añadir a la
leche, llevar a ebullición y añadir los rebozuelos confitados
y picados.

Rebozuelos confitados:

Realizar un caramelo liquido, cuando este, añadir en el
caramelo los rebozuelos frescos y dejar evaporar toda el
agua (hasta que nos quede un caramelo liquido). Enfriar.

PRESENTACIÓN

Rellenar los canutillos y espolvorear de azúcar glase.

Colocar los canutillos en el centro del plato, alrededor dis-
poner unos rebozuelos confitados y salsear con su almíbar.





Postre



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



es vida



www.turismocastillayleon.com