

RECETARIO

2015

XIV Jornadas gastronómicas

31/10 al 15/11
en restaurantes de
Castilla y León



**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León





INTRODUCCIÓN

Pasan los años y seguimos “buscando setas” y lo que es más importante encontrándolas. Catorce años encontrando setas, encontrando manos sabias que saben muy bien lo que hacer con ellas y encontrando miles de comensales agradecidos, que son un poquito más felices después de cada edición.

Porque cuando hablamos del **Buscasetas**, hablamos de felicidad, de disfrute, de placer.

Aquí, como si de unas senderuelas se tratara, arremolinamos unas cuantas de nuestras recetas con la intención de que se reproduzcan en próximas ediciones.

Desde **Euro-toques** agradecemos a los cocineros vuestra colaboración un año más, y todo el cariño y tesón que ponéis en cada receta.

Isabel Álvarez
Delegada Euro-Toques de Castilla y León







ÍNDICE

Aperitivos	006
Entrantes	014
Pescados	040
Carnes	066
Postres	090



Saquito de boletus con langostinos y queso fresco de cabra con mostaza y pimentón

Juan José Vega Rodríguez
Rest. Don Mauro / Salamanca

INGREDIENTES (1 pax.)

50 gr. boletus
2 und. langostinos
25 gr. queso de cabra
1 lámina de pasta brick
1 gr. de mostaza
½ gr. de pimentón

ELABORACIÓN

Picar los boletus y los langostinos, saltear en una sartén y dejar enfriar.

Desenrollar la pasta brick y colocar el salteado encima. Añadir el queso de cabra encima e incorporar mostaza y el pimentón.

Moldear pasta brick hasta dar forma de saquito.

Hornear 5 minutos a 170° C.

PRESENTACIÓN

En un plato trinchero blanco poner el saquito horneado y espolvorear el plato con un poco de pimentón para adornar.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Aperitivo



Tierra de morcilla con huevo trufado y seta de cardo a la plancha

Paca

Casa Paca / Sarracín / Burgos

INGREDIENTES (4 pax.)

Morcilla de Burgos
4 yemas de huevo
Trufa
12 setas de cardo
Sal
Aceite
Pimienta

ELABORACIÓN

Rehogamos la cebolla y la zanahoria con la mitad del aceite, añadimos las cantharellus, salpimentamos y añadimos el tomillo, incorporamos la mitad de el vinagre, y el vino y dejamos cocer unos minutos. Dejamos enfriar.

Trufamos las yemas, hacemos las setas de cardo plancha, y la morcilla.

PRESENTACIÓN

Emplatamos la morcilla bien caliente, las setas de cardo y colocamos la yema de huevo trufada, decoramos con trufa rallada.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Aperitivo



Rollito de uvas sobre nube micológica

Alberto García

La Casona de la Vid / La Vid / Burgos

INGREDIENTES (4 uds.)

Para el Rollito:

1 und. Pasta Spring Rolls

Mermelada de vino tinto La Casona de la Vid

Queso de fundir: 40 lonchas

Uvas Tempranillo: 5 und. por cada rollito

Para la Espuma:

1 litro de nata

3 puerros

300 gr. de setas variadas

3 carga de sifón

80 gr de mantequilla

ELABORACIÓN

Rollito:

Extendemos las láminas de spring roll en la mesa y encima de cada una de ellas ponemos la lámina de queso, un cordón de mermelada de vino y 5 uvas, después se enrolla la pasta y se corta cada cuadrado.

Se pone una sartén con abundante aceite bien caliente y se fríen los rollitos.

Espuma:

Pochamos con mantequilla a fuego lento el puerro y las setas, cuando este dorado se añade la nata y se deja reducir.

Se reserva y se tritura; después se cuele y se deja enfriar.

En frío se mete al sifón y se coloca la carga.

PRESENTACIÓN

Sobre un plato de pizarra cortar el rollito en diagonal a la mitad.

Colocar dos nubes de espuma de setas y sobre una de ellas poner una de las mitades del rollito.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Aperitivo



Snack de Boletus

Leticia Martín Palos

Restaurante Estoril / Ciudad Rodrigo / Salamanca

INGREDIENTES (20 uds.)

Para la base crujiente:

4 hojas de masa filo

30 gr. de mantequilla

Para la crema de Boletus edulis:

300 gr. de Boletus edulis

2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Sal

Para terminar el plato:

Jamón ibérico de bellota

Boletus cortados finos como para carpaccio

Flores y brotes

Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Elaboración del crujiente:

Colocamos una hoja de pasta filo y la pintamos con la mantequilla derretida.

Vamos superponiendo el resto de hojas y pincelándolas del mismo modo hasta juntar las cuatro.

Horneamos a 180° C hasta que estén dorados.

Elaboración de la crema de boletus edulis:

Salteamos los Boletus edulis en una sartén a fuego fuerte durante 30 segundos.

Bajamos el fuego y dejamos que se hagan un par de minutos más. Trituramos y ponemos a punto de sal.

Además cortamos láminas finas de boletus y jamón ibérico de bellota para el emplatado.

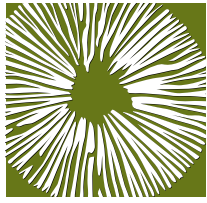
PRESENTACIÓN

Ponemos la base de pasta filo y, con ayuda de una manga, cubrimos la crema de Boletus.

Colocamos una lasca de jamón ibérico de bellota y de boletus en crudo.

Decoramos con los brotes y las flores y, por último, añadimos unas gotas de aceite de oliva virgen extra.





Rebozuelos salteados con jamón ibérico bellota y huevo campero asado

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

INGREDIENTES (10 raciones)

Aceite oliva virgen extra 100 ml.
Rebozuelos 600 gr.
Ajos morados 5 gr.
Jamón ibérico de bellota 250 gr.
Huevos camperos 20 und. (huevos)
Sal c/s

ELABORACIÓN

Limpieza de Rebozuelo:

Con mucho cuidado y tratando bien el producto, vamos a limpiar con una brocha y un paño desechable húmedo los rebozuelos.

Cocinado de las Setas:

Una vez tenemos los rebozuelos limpios, pelar y picar los ajos morados, dorar ligeramente con una cucharada de aove e incorporar las setas, dejar a fuego fuerte para que doren y suelten todo el sabor y apartar del fuego rectificando punto de sal.

Loncheado del Jamón Bellota:

Por otro lado cortar a cuchillo unas lonchas de Jamón ibérico de Bellota, y reservar hasta el momento del emplatado.

Asado de los huevos camperos:

Para cocinar los huevos camperos, en primer lugar pondremos el horno a una temperatura de 64° C vapor, introducimos los huevos y cocinar durante 54 minutos, y dejamos enfriar.

PRESENTACIÓN

En un plato colocar en primer lugar el salteado de rebozuelos y ajito sofrito, y terminamos con los huevos asados que previamente hemos calentamos en el baño maría 2 min a 80° C y añadimos las lochas de jamón ibérico de bellota.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Entrante



Meloso de pato y chantarela al foie con parmesano

Miguel Diez Carbajal
La Bienquerida / León

INGREDIENTES (20 raciones)

300 gr. de puerro
5 dientes de ajo
1 Kg. de arroz
200 gr. de parmesano
500 gr. de foie de pato
500 gr. de pato confitado
45 gr. de sal
50 ml. de aceite de oliva
550 gr. de chantarela
35 ml. de Brandy
100 ml. de vino blanco
1 L. de nata 35%

ELABORACIÓN

Marcar el foie quedando tostadito, añadir el brandy, evaporar el alcohol y añadir la nata. Se cocina durante unos minutos y se tritura obteniendo una crema de foie.

En una cazuela ponemos los ajos y después de dorarlos añadimos el puerro finamente cortado, luego la chantarela, lo salteamos todo junto y retiramos la chantarela.

Añadimos el arroz y rehogamos seguidamente el brandy y el vino blanco, añadimos el pato, el agua y la sal y posteriormente incorporar las chantarelas reservadas, remover suavemente hasta que el arroz esté en su punto.

Finalmente añadimos el foie, el queso parmesano y listo para servir.

PRESENTACIÓN

En un plato con un molde se rellena por la mitad, se quita el molde cuidadosamente, y se decora con las setas y perejil.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Entrante



Níscalos estofados, jamón ibérico y huevo escalfado

Parador de Ciudad Rodrigo / Ciudad Rodrigo / Salamanca

INGREDIENTES (4 pax.)

Níscalos	800 gr.
Jamón ibérico en taquito	100 gr.
Ajo laminado	25 gr.
Aceite de oliva	c/s
Jugo de carne	100 ml.
Sal fina	c/s
Agua	c/s
Vinagre de vino	c/s
Huevos	4 und.

ELABORACIÓN

Limpiar y trocear los níscalos.

En una cacerola con el agua hirviendo agregamos los níscalos, dar una cocción de 20 min. aproximadamente hasta que estén tiernos. Dejar escurrir hasta que pierdan el máximo de agua posible.

En una sartén freír los ajos laminado con aceite de oliva, cuando se empiecen a dorar agregar taquitos de jamón ibérico. Añadir los níscalos y rehogar todo. Incorporar el jugo de carne. Dejar cocer 5 min.

En una cacerola pequeña poner agua a cocer con un chorro de vinagre, agregar los huevos y dejar que cueza durante dos minutos, enfriar en agua con hielo.

PRESENTACIÓN

Montar el plato poner primero el estofado de níscalos y el huevo encima.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Entrante



Rollito de salteado de verduras, *Cantharellus cibarius*, gambas, seta de cardo, salsa de ostras y mus de *Boletus Trufados*

María López Blanco

Restaurante Cañas / Molinaseca / León

INGREDIENTES (4 pax.)

Para el relleno:

50 gr. cebollino
100 gr. pimiento rojo cortado
1 ud. diente de ajo
100 gr. calabaza
100 gr. *Cantharellus cibarius*
100 gr. seta de cardo *Pleurotus eryngii*
100 gr. gambas peladas
10 gr. salsa de ostras
8 ud. obleas de pasta de arroz

Para el mus de boletus:

100 gr. boletus
100 gr. nata
10 gr. ralladura de trufa

Salsa frutos rojos para decorar.

ELABORACIÓN

Salteamos todos los ingredientes en un wok con aceite de oliva, añadimos punto de sal, una vez pochada, añadimos la salsa de ostras, dejamos reposar.

Previamente hemos calentado agua, una vez templada introducimos las obleas de arroz un minuto, las sacamos y escurrimos y secamos.

Rellenamos las obleas una vez frías con la mezcla de verduras anterior.

En una sartén con aceite de oliva doramos las obleas rellenas, sacamos y ponemos a escurrir en papel absorbente.

Para el mus, salteamos los boletus, añadimos la nata, una vez cocinamos, lo introducimos en el sifón, dejamos enfriar.

PRESENTACIÓN

Pintamos el plato con frutos rojos, colocamos los rollitos a la colocación que se desee, añadimos la espuma de boletus con el sifón y rallamos con trufa.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Entrante



Boletus a la Plancha

Carlos Manzanedo

Hotel Asador H.M. Versus / Castañares / Burgos

INGREDIENTES (4 pax.)

800 gr. de boletus edulis
Una pizca de sal gorda
Aceite de oliva
4 dientes de ajo
Perejil
Aceto balsámico

ELABORACIÓN

Lavar los Boletus (enteros) y posteriormente laminarlos de manera longitudinal.

Pelar y picar los ajos muy pequeños, picar el perejil y reservar.

Con la plancha muy caliente se añade un buen chorro de aceite y se colocan las láminas de boletus, se les añade sal, ajo y perejil, dejar unos minutos que se doren, darles la vuelta y añadir un poco de aceite y un poco de balsámico.

Servir inmediatamente.

PRESENTACIÓN

Disponer los boletus en los platos apilándolos en el centro. Decorar con hojas de perejil y una guindilla.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Entrante



Arroz cremoso de hongos y trufa

Jesús Javier Esgueva Riesco

Castillo del Buen Amor / Villanueva de Cañedo / Salamanca

INGREDIENTES (4 pax.)

350 gr. arroz arbóreo
600 gr. caldo de carne
200 gr. boletus troceados
60 gr. mantequilla
60 gr. parmesano rallado
4 cucharadas de soja
4 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de aceite de trufa blanca

ELABORACIÓN

Precocemos el arroz con abundante agua durante 5 minutos. Escurrimos y enfriamos con agua corriente.

Salteamos los boletus con el aceite de oliva, añadimos el arroz, la soja y removemos.

A continuación añadimos el caldo previamente calentado, reservando un poco para ligar el arroz.

Incorporamos el resto del caldo, la mantequilla y el parmesano removiéndolo constantemente para ligarlo y que quede cremoso.

Retiramos del fuego, incorporamos el aceite de trufa blanca y mezclamos.

PRESENTACIÓN

Repartimos en 4 platos soperos bonitos, intentando dejar los trozos de boletus por encima.

Decorar con una ramita de perejil para darle color al plato.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Entrante



Canelón de calabacín relleno de senderuelas, rebozuelos y langostino, con crema de boletus y salsa de ortigas

Maria del Mar Pablos

Restaurante La Corrobla / Vallejera de Riofrio / Salamanca

INGREDIENTES (6 pax.)

2 calabacines
50 gr. zanahorias
40 gr. senderuelas
60 gr. rebozuelos
50 gr. boletus edulis
6 langostinos
4 cucharaditas de harina de maíz
3 cucharaditas de ortiga verde
30 cl. de cava
Aceite de oliva virgen extra
sal

ELABORACIÓN

Se cortan los calabacines en lonchas finas (reservando un poco para el relleno), se cuecen al vapor con una pizca de sal y una vez cocidas se enfrían sumergiéndolas en agua muy fría.

Para el relleno cortaremos las verduras en juliana, junto con las senderuelas y los rebozuelos y saltearemos bien en una sartén, reservándolas para añadir más tarde a la crema.

Para hacer la crema cortamos los boletus en trozos muy pequeños y los freímos, después añadimos dos cucharaditas de harina de maíz e incorporamos un poco de caldo de verduras suave y dejamos que cueza.

Cuando tengamos la crema, incorporamos las verduras y setas que habíamos salteado anteriormente para rellenar los calabacines.

SALSA

Cocer la ortiga en cava y añadir un poco de harina de maíz para ligarla, cuando veamos que esté espesa retiramos.

PRESENTACIÓN

Colocamos tres lonchas de calabacín estiradas, añadiendo una cucharada de relleno muy caliente en uno de los extremos, enrollamos haciendo un canelón, después utilizaremos una bandeja alargada para emplatar, colocando los tres canelones en la bandeja.

Para finalizar añadiremos la salsa de ortiga muy caliente por encima de cada canelón.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Entrante



Arroz cremoso con Trompeta de los muertos (craterellus-cornucopioides)

Beatriz Pérez

El Lagar de Isilla / Aranda de Duero / Burgos

INGREDIENTES (4 pax.)

Arroz Bomba: 200 gr.
Caldo de verduras 0,5 L.:
cebolla, puerro, tomate, perejil, zanahoria, pimienta roja
Queso Rallado: 40 gr.
Trompeta de la muerte: 150 gr.
Ajo: 1 und.
Vino blanco : 1/2 copa

ELABORACIÓN

En una cazuela poner aceite y rehogar un diente de ajo, a continuación añadir el arroz y rehogar hasta que quede bien empapado, pero sin llegar a dorarse.

Añadimos la 1/2 copa de vino blanco y lo dejamos hasta que evapore. Por otro lado rehogamos 100 gr. de trompeta de la muerte que se añadirán una vez este evaporado el vino.

Removemos y vamos añadiendo poco a poco pequeñas cantidades del caldo de verduras (que lo tendremos en una cazuela caliente) hasta completar las cantidades.

Dejar durante unos 15 minutos para después dejar reposar y preparar para su servicio.

PRESENTACIÓN

En un molde cilíndrico poner el arroz y culminar decorando con las trompetas que nos han sobrado anteriormente.

Espolvorear el queso rallado a gusto.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Entrante



Lomitos de sardina ahumada entre setas escabechadas, ceviche de vieira y gamba roja

David Izquierdo

Los Rastrojos Restaurante / Aranda de Duero / Burgos

INGREDIENTES (4 pax.)

Para el Ceviche De Vieira:

2 Lomos de Sardina
4 Gambas Rojas
10 uds. Vieira Patagónica
Cebolla Roja
Aceite de Oliva
Vinagre de Jerez
Cilantro

Para Setas Escabechadas:

Boletus Edulis laminados
Seta de Cardo
Seta Cantharellus
Cebolleta
Zanahoria Morada
Ajos
Laurel
Tomillo
Pimienta en Grano
Sal
Aceite de oliva
Vinagre de vino

Decoración:

Microbrotes
Esferas de Vinagre

ELABORACIÓN

Se reservan los lomos de sardina ahumados, se prepara un ceviche con los ingredientes restantes, donde el toque ácido del plato se lo aportamos con el vinagre de vino de Jerez.

Una vez perfilados los lomos de sardina, cortamos los lomos en triángulos y reservamos.

Para las setas escabechadas, preferiblemente prepararlas con una antelación de cinco días.

Partimos de dos partes de aceite de oliva y una de vinagre de vino, introducimos los ingredientes y vegetales en la cazuela para su pochado.

Una vez cocinada la cebolla y zanahoria, introducimos las setas y damos un hervor. Ya tenemos preparado el escabeche.

PRESENTACIÓN

Con la ayuda de un aro, montamos el ceviche en el centro del plato, seguidamente colocamos tres triángulos de sardina alrededor del ceviche, seleccionamos una seta de cada, que previamente hemos escurrido del escabeche.

Las colocamos sobre ese ceviche y decoramos con las hierbas aromáticas, microbrotes y esferificación de vinagre de vino de Jerez.



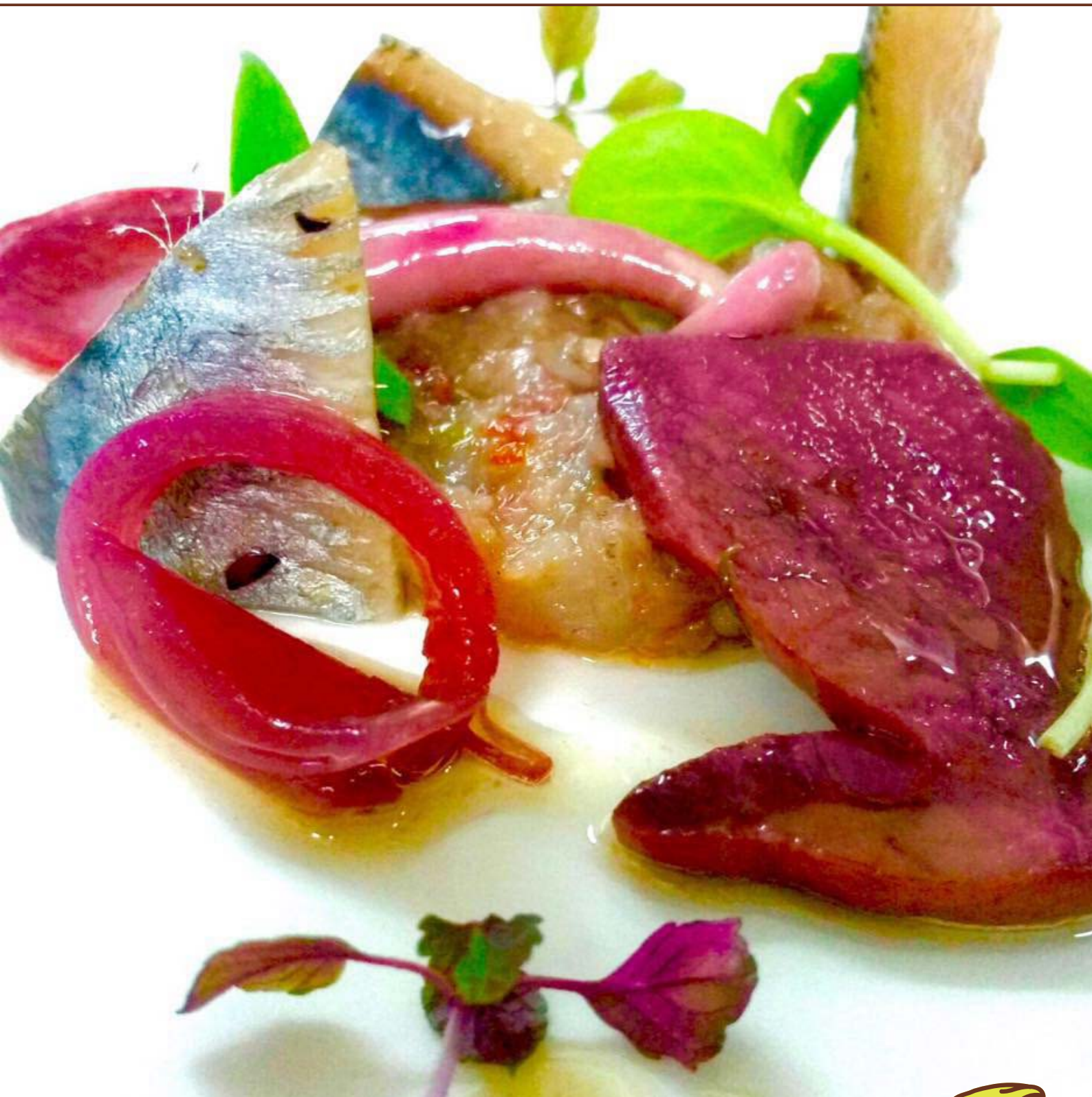


**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Entrante



Boletus edulis en semiesfera, salsa de Pata de Mulo y reducción de Coca-Cola

Isabel Álvarez Ribes
Maricastaña / Burgos

INGREDIENTES (6 pax.)

500 gr. Boletus edulis
175 gr. Zanahoria
175 gr. Puerro
750 ml. Nata
500 ml. Caldo de hortalizas
250 gr. Queso Pata de Mulo
50 ml. Aceite oliva virgen extra Arbequina
Sal
Pimienta blanca

ELABORACIÓN

Limpiar los boletus edulis y trocear.

Picar finamente la zanahoria y el puerro.

Dorar los boletus con el aceite de oliva virgen extra. Reservar.

Saltear con la mantequilla, la zanahoria y el puerro. Incorporar los boletus.

Añadir el caldo de hortalizas y cocinar 5 minutos.

Incorporar seguidamente los 500 ml. de nata. Salpimentar. Una vez tibio añadir los huevos. Mezclar.

Con ayuda de un molde de silicona rellenar las semiesferas y hornear a 160° C con un 20 por ciento de vapor, cocinar durante 12 minutos. Reservar.

Cortar en dados el queso Pata de Mulo y triturar con el resto de la nata caliente. Colar. Reservar.

PRESENTACIÓN

En un plato trinchero dibujar con la salsa de queso y colocar la semiesfera de boletus edulis. Decorar con patata morada rota.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Entrante



Patatas con níscalos

Ana Yolanda Martín

Mesón Maryobeli / Cogeces del Monte / Valladolid

INGREDIENTES (4 pax.)

500 gr. Níscalos
1.200 gr. Patatas
Pimiento rojo
20 gr. Pimentón rojo
2 hojas de laurel
Una pizca de orégano
Sal y pimienta
50 gr. agua

ELABORACIÓN

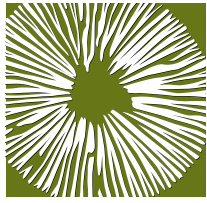
En una cazuela con el aceite de oliva, echamos el pimiento troceado y cuando esté pochadito, añadimos las patatas cachaditas y rehogamos.

Añadimos el pimentón, el laurel y el orégano y cubrimos de agua, dejamos hervir durante aproximadamente 20 minutos y salpimentamos.

PRESENTACIÓN

Suficiente con colocar en un plato hondo preferiblemente de barro, por ser una comida tradicional.





Revuelto de setas con morcilla y nueces sobre patatas paja

Beatriz Rodriguez Vico

La posada de Pedrazales / Pedrazales / Zamora

INGREDIENTES (4 pax).

1 patata
100 gr. de morcilla
50 gr. de boletus
1 nuez
2 huevos
1 pizca de sal
perejil

ELABORACIÓN

Freir las patatas muy finas para ponerlas de base. Freir la morcilla y los boletus troceados.

Una vez frito por separado, se añaden los huevos en la morcilla y se hace un revuelto, añadimos los boletus y se revuelve con la morcilla y los huevos.

PRESENTACIÓN

Se coloca el revuelto encima de la cama de patatas paja, se decora con los trozos de nueces y decoramos con el perejil.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Entrante



Revuelto en directo de Marasmius Oreades (Senderuelas)

Miguel Martínez Novo

Restaurante La Tronera / Villadepalos / León

INGREDIENTES

200 gr. de senderuelas
4 huevos
10 cl. aceite de oliva virgen extra
Cebollino
100 cl. de nata 33%
50 gr. de foie
Reducción de vino
Sésamo

ELABORACIÓN

Limpiamos las senderuelas.

En una sartén ponemos un poco de aceite de oliva virgen extra, salteamos las senderuelas a fuego vivo.

Añadimos un poco de nata y cebollino picado y dejamos reducir, ponemos a punto de sal.

En un cazo fundimos el foie y reservamos.

Separamos la clara de la yema.

PRESENTACIÓN

En un plato sopero colocamos un aro de emplatado, ponemos las senderuelas dentro.

Ponemos encima de las senderuelas la yema de huevo.

Alrededor echamos el foie fundido y unos puntos de reducción de vino.

Quitamos el aro y espolvoreamos por encima sésamo y cebollino fresco.

Servimos en sala y el cliente rompe la yema y mezcla el revuelto en directo.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Entrante



Rape con salsa de pimientos choriceros y setas de cardo

Laly

Casa de postas / Ávila

INGREDIENTES (2 pax.)

200 gr. de rape
100 gr. de cebolla
1 diente de ajo
200 gr. de setas de cardo

Para salsa de pimientos choriceros:

1 cebolla
2 pimientos choriceros

ELABORACIÓN

Hacer el rape a la plancha y apartar.

Pochar 100 gramos de cebolla con ajo muy picadito, un chorrito de vino blanco; más un vaso de agua.

Dejar a fuego lento 20 minutos, añadir las setas y dejar otros 15 minutos a fuego lento. Dejar reposar.

PARA LA SALSA:

Dejar pochar los pimientos y la cebolla (salar al gusto). Añadir un vaso de agua y dejar a fuego lento 10 minutos y triturar.

PRESENTACIÓN

Primero ponemos en la base del plato la salsa de pimientos choriceros. Encima el rape y al lado las setas de cardo.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Pescado



Estofado de setas con cocochas de merluza

Parador de Zamora / Zamora

INGREDIENTES (4 pax.)

Lentinus edodes	75 grs.
Pleurotus ostreatus	75 grs.
Amanita bisporius	75 grs.
Amanita Caesarea	75 grs.
Amanita brunnescens	75 grs.
Suillus luteus	75 grs.
Lactarius deliciosus	75 grs.
Boletus edulis	75 grs.
Cocochas de merluza	100 grs.
Aceite de oliva	2 dls.
Tomillo	5 grs.
Cebolla	100 grs.
Pimentón	s/c
Laurel	4 hojas
Ajo	2 cabezas
Salsa americana	s/c

ELABORACIÓN

Limpiar las setas de impurezas y lavarlas con un paño humedecido en agua. Cortarlas y reservar tapadas con un paño húmedo.

Con los ajos, la cebolla, laurel y tomillo, preparar un fondo al cual se le añaden las setas cortadas en trozos no muy grandes, posteriormente añadir el pimentón y la salsa americana.

Una vez cocidas las setas añadir las cocochas, pero con mucho cuidado para evitar que se nos pasen de cocción.

PRESENTACIÓN

Presentar en plato sobero, colocar en el fondo las setas estofadas y sobre ellas las cocochas, para finalizar le podemos añadir perejil picado por encima.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Pescado



Lomo de bacalao con cremoso de pimiento, crujiente de perejil, pil pil de manzana y trompetas

Jesús Núñez López

Restaurante Azalea (Hotel Felipe IV) / Valladolid

INGREDIENTES (4 pax.)

4 lomos de bacalao de 150 gr. cada uno sin espinas
4 ramilletes de perejil fresco
100 gr. de trompetas de la muerte
200 gr. de manzana reineta
100 gr. de cebolla picada
200 gr. de pimientos rojos asados con su jugo
4 ramitas de cebollino
1 cuchara de postre de azúcar
2 dl. de vino blanco verdejo
3 dl. de aceite de oliva

ELABORACIÓN

Salsa de pimiento: pochar la cebolla con un poco de aceite. Añadir los pimientos con su jugo. Cocer 20 minutos, triturar y reservar caliente.

Pil pil de manzana: poner en una bandeja las manzanas con el vino blanco y el azúcar.

Meter al horno a 150° C durante 30 minutos. Sacar la carne y triturar. Reservar caliente.

Confitar las trompetas a fuego lento en un poco de aceite durante 10 minutos, sacar y reservar el aceite.

Freír el perejil en aceite y escurrir una vez frito en papel. Reservamos.

Poner el bacalao en una bandeja con aceite. Meter al horno 10 minutos a 150° C.

Añadir a la manzana el aceite de la cocción del bacalao y del confitado de las trompetas y emulsionar.

PRESENTACIÓN

En el centro del plato ponemos un poco de salsa de pimientos. Encima de esta el bacalao.

Tapamos con el pil pil de manzana.

Arriba terminamos con trompetas y el perejil frito.

Decoramos el plato con un cordón de aceite de trompetas, una lágrima de salsa de pimientos y la ramita de cebollino.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Pescado



Lomo de bacalao confitado, provenzal de piñones y guiso de setas de cardo

Parador de Segovia / Segovia

INGREDIENTES (6 pax.)

Cebolla Grande	1 ud.
Tomate Maduro	3 ud.
Cabeza de Ajos	2 ud.
Bacalao Desalado	850 gr.
Aceite de Oliva Virgen	1 l.
Seta de Cardo	500 gr.
Piñones	50 gr.
Pan Rallado	100 gr.
Vino Blanco	0,1 dl.
Cebollino	c/s.

ELABORACIÓN

Picar la cebolla finita, junto con el tomate, un poco de ajo fileteado y las setas de cardo cortadas en juliana sofreir todo junto añadiéndolo un poco de vino blanco, y guisar hasta que las setas queden tiernas.

En un cazo, calentar el aceite de oliva con ajo, templar y cuando esté a 80°C, confitar el bacalao durante 8 m.

Para elaborar la Provenzal, triturar los piñones, añadirles ajo picado, pan rallado y un poco de aceite de oliva.

Disponer el bacalao con la piel hacia arriba en placa de horno, cubrir con la Provenzal y gratinar.

PRESENTACIÓN

Para emplatar, colocar el guiso de setas de cardo en el centro, el lomo de bacalao confitado encima y adornar con una ramita de cebollino.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Pescado



Tataki de Atún sobre cama de Setas de la Tierra

Venancio Lorenzo Merino
El Tostón de Oro / Arévalo / Ávila

INGREDIENTES (4 pax.)

500 gr. de lomo de atún
250 cc. de salsa de soja
125 cc. de vinagre blanco
1 cuchara de café de jengibre en polvo
3 cucharas de café de azúcar
Sal
Pimienta
Aceite de olive
Un manojo de brotes de ajos tiernos
Sésamo blanco
1 kg. de setas (trompeta de los muertos, seta de cardo, rebozuelos, champiñon, boletus).

ELABORACIÓN

Mezclar la salsa de soja, el azúcar, el jengibre y la vinagre batiendolo bien para que se mezclen los ingredientes.

Cortar el lomo de atún en tacos de aproximadamente 6 cm. por 4 cm. ponerlo a macerar dos horas en el líquido anterior, limpiar bien las setas elegidas y saltearlas con los ajos tiernos en aceite de olive y reservar en caliente.

Sacar el atún y marcar en un sartén por todos los lados, ha de quedar sellado pero crudo por dentro.

Sacarlo de la sartén y pasarlo por el sesame.

Con el líquido de la maceración hacemos una reducción que utilizaremos para salsear.

PRESENTACIÓN

En el centro de un plato poner un bouquet de las setas, sobre estas poner el atún cortado en cuatro filetitos a caballo uno sobre otro y salseamos con la reducción de la soja con un cordón alrededor del atún, decorar con alguna hierba.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Pescado



Bacalao confitado, cremoso de patatas y senderillas

Parador de Tordesillas / Tordesillas / Valladolid

INGREDIENTES

Bacalao	750 gr.
Aceite de oliva	3 dl.
Ajo	3 dientes
Laurel	2 hojas
Patata	450 gr.
Setas senderillas	250 gr.
Cebollino	20 tiras
Sal	c/s.

ELABORACIÓN

Confitamos en un aceite de ajo el bacalao suavemente y reservamos.

Salteamos las setas con un poco de aceite de confitar el bacalao.

Proceso para el cremoso de patatas.

Cocemos las patatas con laurel y sal. Una vez cocida la trituramos y emulsionamos con el resto del aceite de bacalao. Freímos las tiras de cebollino.

PRESENTACIÓN

El puré emulsionado lo ponemos de base y encima lascas de bacalao confitado y setas.

A un lado presentamos un bouquet de setas. Adornamos el plato con las tiras de cebollino.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Pescado



Bacalao Pinariego

Ana Yolanda Martín

Mesón Maryobeli / Cogeces del Monte / Valladolid

INGREDIENTES (2 pax.)

2 trozos de lomos de bacalao desalado
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
Media cebolla pequeña
1 tomate triturado
Setas plateras o nísalos
(dependerá del tamaño unas 6 pequeños)
1 diente de ajos
Piñones tostados para decorar
Perejil o pequeños brotes para decorar
Aceite oliva Virgen extra 50 cl.

ELABORACIÓN

Comenzaremos por hacer una fritada con los pimientos y la cebolla todo ello cortado en tiras finas, cuando esté bien pochadito, añadiremos el tomate triturado y dejaremos otros cinco minutos más.

Salpimetaremos al gusto y trituraremos bien, lo reservaremos.

Ahora en una sartén con el aceite de oliva virgen extra añadiremos el ajo picadito y cuando esté dorado, añadiremos el bacalao, que habrá estado a remojo 48 horas, con la piel hacia arriba y moveremos constantemente la sartén para conseguir el pil-pil, cuando veamos que está cocinado por un lado, lo daremos la vuelta y seguiremos meneando hasta que esté cremoso.

Marcamos los hongos en la plancha y emplatamos.

PRESENTACIÓN

El modo de emplatado es libre, yo en esta ocasión he colocado el bacalao bañado por su pli-pil coronado por unos piñones y algún brote de plantas y colocado al lado de la crema de fritada y sobre ellas, los hongos a la plancha.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Pescado



Lomo de Merluza de Pincho de última lanzada con Caldereta de Setas de Cardo

Parador de Benavente / Benavente / Zamora

INGREDIENTES (4 pax.)

Lomo de Merluza 720 gr.
Setas de Cardo 240 gr.
Pimiento Verde 120 gr.
Ajo, 2 dientes
Vino Blanco Verdejo 25 cl.
Pimentón Dulce 10 gr.
Jugo de Carne 25 cl.
Aceite de Oliva Virgen 10 cl.
Vinagre de vino, c/s
Perejil, c/s
Sal, c/s

ELABORACIÓN

Saltear las setas junto con el ajo y el pimiento verde y agregar el pimentón dulce, a continuación incorporar el vino blanco verdejo y el jugo de carne y dejar reducir. Rectificar de sal y reservar.

Preparar una vinagreta de setas y reservar.

Marcar la merluza en la plancha hasta dorar y posteriormente introducir en el horno al vapor durante 5 minutos aproximadamente.

PRESENTACIÓN

Disponer en el fondo del plato la caldereta de setas, depositar encima el lomo de merluza, salpicar con la vinagreta de setas y decorar al gusto.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Pescado



Suprema de Merluza con almejas y cantharellus lutescens

Gregorio Antón Ladrón

Asador Tudanca / Aranda de Duero / Burgos

INGREDIENTES (4 pax.)

1,3 Kilos de Merluza de pincho
400 gramos de almejas
400 gramos de cantharellus lutescens
2 dientes de ajo
1 cebolla
100 cl. de aceite de oliva virgen
Pimienta blanca y sal
Perejil
Vino Blanco
1 litro de fumé de pescado
80 gramos de harina

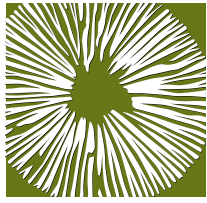
ELABORACIÓN

Freímos una cebolla cortada muy fina y los dos dientes de ajo, cuando estén dorados, añadimos los cuatro lomos de merluza de pincho enharinada y salada.

En la cazuela doramos la merluza e incorporamos la harina hasta que dore un poco, añadimos el fumé, la sal, la pimienta blanca, el perejil picado, las almejas y los cantharellus lutescens.

Introducimos al horno unos 12 minutos a 190° C lo probamos, corregimos y emplatamos.





Bonito en piel de trompetas de los muertos y rebozuelos en escabeche de café

Parador de Soria / Soria

INGREDIENTES (6 pax.)

Bonito Burela lomo limpio	720 gr.
Vino blanco	250 ml.
Vinagre de manzana	250 ml.
Fumet	750 ml.
Aceite de oliva	60 ml.
Café en grano	20 gr.
Ajo	1 diente
Cebolla	600 gr.
Pedro Ximenez	100 ml.
Zanahoria	65 gr.
Rebozuelo	180 gr.
Trompetas de los muertos	200 gr.
Azúcar	50 gr.

ELABORACIÓN

Cortar el bonito en trozos de 240 gr. y marcar en sartén a punto de sal y a fuego fuerte por todos los lados y levemente.

Limpiar las dos setas y reservar.

Para el polvo de trompetas, cocer las trompetas en agua con el azúcar, escurrir bien y secar en horno a 60° C unas 6 horas. Hacerlo polvo y reservar.

Para la cebolla caramelizada cortar la cebolla en juliana y pocharla a fuego medio alto con sal hasta que tome color dorado oscuro, añadir entonces el Pedro Ximénez y reducir. Reservar.

Para el escabeche de café añadir el aceite en una cazuela a fuego medio y echar el diente de ajo entero, 100 gr. de cebolla en juliana y la zanahoria pelada en rodajas finas. Rehogar unos cinco minutos, añadir el café en grano, el vino blanco, vinagre y fumet.

Cocer 15 minutos apagamos el fuego, salar e introducir el bonito y los rebozuelos. Dejar otros 12 minutos, sacar el bonito, secarlo bien con un trapo y pasarlo por el polvo de trompetas.

PRESENTACIÓN

En un plato hondo colocamos la cebolla caramelizada, el bonito cortado a la mitad para que se vea el corte, 3 o 4 rebozuelos y por último un poco de escabeche en el fondo.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Pescado



Hojaldrado de láminas de bacalao en ajoarriero, pate de oliva negra y caramelizado de "craterellus cornucopiodes" (trompeta de la muerte)

Restaurante Ojeda / Burgos

INGREDIENTES (4 pax.)

250 grs. Bacalao
1 cebolla
3 dientes de ajo
2 pimientos secos choriceros
Una ramita de perejil
Aceite de oliva
Una guindilla
Hojaldre (mantequilla, harina, agua y sal)
Setas: Trompetas de la muerte
Paté de aceituna negra trufado

ELABORACIÓN

Cortar la cebolla en juliana fina y pochar en el aceite a fuego suave con una pizca de sal. Se cuele y reserva.

Se ponen a remojo los pimientos choriceros y se retira la carne con una puntilla.

En aceite caliente se frien los ajos laminados y la guindilla y se separan aparte. En el mismo aceite se pone el bacalao hasta conseguir un pil-pil cremoso. Le quitamos la piel y separamos en lascas.

Se mezclan las lascas del bacalao con el pil-pil, la carne de los pimientos, la cebolla y el perejil.

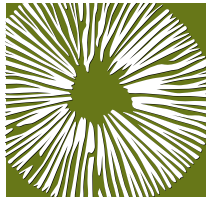
Se elabora el hojaldre de la forma habitual y se hornea en forma rectangular pintado con huevo.

PRESENTACIÓN

Cortamos el hojaldre por la mitad, incorporando dentro el bacalao al ajoarriero, con unas verduritas de temporada por encima y las trompetas de la muerte.

Presentamos con una línea de paté de oliva en el plato.





Bacalao al horno con champiñones y jamón

Isabel Martín
Convento I / Coreses / Zamora

INGREDIENTES (4 raciones)

1 kg. bacalao
200 gr. champiñones
100 gr. jamón
Aceite
Ajo
Harina blanca
Vino blanco
Salsa de tomate
Sal
Pimienta
Caldo

ELABORACIÓN

Cortamos el bacalao en raciones y lo marcamos en una sartén con aceite. Una vez hecho esto lo sacamos y lo guardamos.

En la misma sartén incorporamos ajos laminados, jamón en dados y los champiñones laminados.

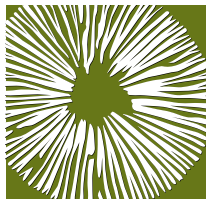
Lo rehogamos, añadimos una cucharadita de pimentón, una de harina y una de tomate frito, un chorrito de vino blanco y caldo.

Salpimentamos, dejamos cocer un poco, le añadimos el bacalao y lo metemos 15 min. en el horno a 175° C.

PRESENTACIÓN

Se emplata el bacalao y se vierte la salsa encima. Se adorna con la salsa y un poco de romero en rama.
Servir caliente.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Pescado



Rape en costra de chorizo con boletus y su pil pil

Thierry Burton
Restaurante Bocarte / Burgos

INGREDIENTES (4 pax.)

600 gr. de rape limpio
150 gr. chorizo
150 gr. boletus
1,5 dcl. aceite virgen extra
Crujientes de cebolla
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN

Secar el chorizo a 90° C durante unas horas, triturar para convertirlo en polvo.

Confitar los boletus limpios y laminados en el aceite con sal y pimienta.

Montar el pil pil con el juguillo y el aceite.

Envolver los lomos de rape en el polvo de chorizo, planchar y acabar unos minutos al horno.

PRESENTACIÓN

Poner el pil pil en el centro del plato, los lomos de rape se colocan encima.

Colocar los boletus alrededor, acabar con unos pocos crujientes de cebolla.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Pescado



Pluma ibérica al humo del sarmiento con rebozuelo, cebolleta y vermut

Pedro y Oscar Pérez Alonso
Restaurante El Ermitaño / Benavente / Zamora

INGREDIENTES (10 pax.)

Pluma ibérica limpia 1.800 grs.

Para la marinada:

Sal gorda (marinar), 250 grs.

Sal ahumada 25 grs.

Para el jugo:

Caldo de cerdo reducido 1 kg.

Vinagre 75 grs.

Azúcar 25 grs.

Xantana 3 grs./Ltr.

Para el glaseado de vermut:

Vermut blanco 300 grs.

Azúcar 60 grs.

Vinagre de manzana 30 grs.

Para las cebollitas glaseadas:

Cebollita perla fresca 300 grs.

Para el rebozuelo confitado:

Rebozuelo limpio 600 grs.

Aceite de girasol 75 grs.

Otros:

Cisco de sarmiento

ELABORACIÓN

Para la marinada:

Mezclar las sales. Envasar y reservar en lugar seco.

Para el jugo:

Caramelizar el azúcar.

Desglasar con el vinagre.

Agregar el caldo y reducir a la mitad.

Rectificamos de sal y espesamos con la Xantana.

Reservar en frío.

Para el glaseado de vermut:

Llevar a ebullición el vermut con el azúcar y el vinagre.

Reservar en frío.

Para el rebozuelo confitado:

Envasar las setas limpias con el aceite. Confitar en horno vapor a 70°C durante 20 minutos. Reservar en frío.

PRESENTACIÓN

Soporte: Plato cuadrado blanco.

Cantidades:

180 grs. de Pluma ibérica.

60 grs. de Jugo.

30 grs. de Cebollitas glaseadas.

60 grs. de Rebozuelo confitado.

Metodología:

Untar la pluma con aceite de oliva y sazonar con la marinada. Introducir la pluma en el ahumador con el cisco y la esencia de humo durante 1 minuto por cada lado. Rematar en horno a 180°C calor seco durante 3 minutos. Glasear las cebollitas con el glaseado de vermut.

Calentar los rebozuelos y el jugo. Servir la guarnición en el centro, colocar la pluma troceada y servir el jugo en una jarra bien caliente.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Carne



Tapa de hojaldre con carrillada y portobello

Fina

Bar Morales / San Martín y Mudrian / Segovia

INGREDIENTES (4 uds.)

300 gr. de Portobello
300 gr. de carrillada de cerdo
1 cebolla
Azúcar moreno
Vinagre de modena
Una base rectangular de hojaldre
1 huevo
Sal y pimienta
6 cucharadas de aceite de oliva

ELABORACIÓN

En una sartén:

Se pone dos cucharadas de aceite se pocha la cebolla, cuando esta blanquecina se añade azúcar moreno y vinagre de modena, para que a fuego lento se vaya caramelizando.

En una cazuela:

Se echa el resto de aceite, cuando esté caliente se añade la carrillada a tiras, con sal y pimienta (al gusto). A continuación se añaden los champiñones portobello troceados a tiras con un grosor aproximado de medio centímetro. Se baja el fuego y cuando esté todo rehogado se le añade la cebolla caramelizada que tenemos en la sartén. Se deja a fuego lento durante 1 hora y media, controlando el espesor y cantidad de salsa.

Cuando se pincha la carne y cae sola del pincho, ya esta guisada y la dejo reposar 4 horas (hasta que este fría).

En la bandeja del horno:

Enciendo el horno a 180 grados.

Estiro la masa de hojaldre, y la hago 4 partes iguales, en la zona central pongo la carrillada, y encima los portobellos que están guisados y fríos, la salsa la reservo. Una vez puesto el relleno, cierro el hojaldre como si fuese una napolitana, y le doy la vuelta al colocarlo en la bandeja del horno, para que no se vea la unión, coloco las cuatro unidades y con una brocha le doy huevo por encima para que se dore.

Lo meto en el horno durante 15 minutos, hay que ir mirando que no se dore demasiado y que se haga el hojaldre para quede crujiente.

PRESENTACIÓN

Coloco en un plato un hojaldre, quitando los restos de huevo que puedan haberse quedado pegado en los laterales. Y con una cucharita o dispensador de salsa, realizo un camino en la parte superior. La salsa debe estar templada.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Carne



Jarrete de ternera al vino tinto con guiso de níscalos

Parador de Salamanca / Salamanca

INGREDIENTES (4 pax.)

Jarrete de ternera deshuesado	600 gr
Aceite de oliva	1 dl.
Tomillo	5 gr.
Pimentón	s/c.
niscalos	300 gr.
Cebolla	200 gr.
Zanahoria	200 gr.
Laurel	4 hojas
Pimienta negra grano	8 uds.
Ajo	1 cabeza
Pimiento rojo	300 gr.
Vino tinto	½ l.
Puerros	2 uds.

ELABORACIÓN

Hacer una bresa con las verduras, reservar parte del puerro y del ajo, cuando esté tostada, añadir agua y vino tinto.

Salpimentar el jarrete y enrollar en papel para hacer un rulo.

Meter en la mezcla anterior y terminar la cocción al horno
Por otra parte limpiar los niscalos, pochar el puerro y el ajo que habíamos reservado con antelación, añadir los niscalos y un poco de caldo de cocción del jarrete.

PRESENTACIÓN

Presentar el jarrete cortados en tres medallones, sobre el guiso de niscalos y salsear con la salsa, resultado de la cocción del jarrete. Terminar con brotes frescos.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Carne



Solomillo ibérico con boletus confitados

Oswaldo López
Restaurante El Corte Inglés / León

INGREDIENTES (3 pax.)

Solomillo ibérico	600 gr.
Cebolla	100 gr.
Diente de ajo	1 unidad
Boletus	150 gr.
Pera	1/2 unidad
Mango	1/2 unidad
Tomate pera	1 ud.
Vainilla	1 rama
Azúcar	100 gr.
Zumo de 1 limón	
Sal Maldom	
Aceite de oliva virgen	
Ramita de romero	
Cebollino	
Jugo de carne	100 ml.

ELABORACIÓN

Picamos la cebolla menudita igual que el ajo.

Pelamos la pera y el mango y picamos en dados al igual que los boletus.

En una sartén ponemos el aceite y freimos la rama de romero y retiramos. Incorporamos la cebolla y el ajo y rehogamos hasta que se ablande la cebolla.

Incorporamos los Boletus, la pera, el mango, el tomate, la vainilla, el azúcar y el zumo de limón y dejamos confitar a fuego lento durante 25 minutos. Aplastamos ligeramente y reservamos.

Sazonamos el solomillo y marcamos en la plancha por todo el solomillo.

Cortamos el solomillo en medallones

PRESENTACIÓN

Ponemos en el plato una base de chutney de boletus y encima unos medallones de solomillo.

Unas escamas de sal maldon y podemos decorar con una ramita de cebollino y si queremos poner un poco de jugo de carne.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Carne





Jamoncito de pintada rellena de foie y uvas pasas sobre tatin de verduras con salteado de Senderuelas

Parador de San Marcos / León

INGREDIENTES (4 pax.)

600 gr. pintada en Escalopas
c/s Recortes de pintada
80 gr. Foie
50 grs. de uvas pasas
250 gr. Senderuelas
100 gr. Puerro
1 ud. Copa de Brandy
4 uds. tatin de verduritas moldeadas en redondo
4 dl. 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, pintada, uvas pasas foie y flambear con el Brandy sazonar y enfriar.

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

Al momento de servir asar al horno ligeramente y laminar poniéndolo sobre el tatin de verduritas.

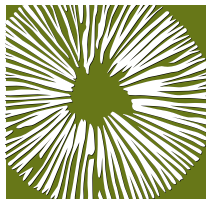
Sacar el jugo propio y juntar con las senderuelas para sal-sear.

PRESENTACIÓN

Presentar la pintada laminada sobre el tatin de verduritas.

Colocar las senderuelas al lado del la pintada y salsear





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Carne



Callos de ternera con níscalos, lactarius deliciosus, panceta ibérica, chorizo y morro

Óscar Alonso

Carmen bar restaurante / Burgos

INGREDIENTES

Para los Callos:

Callos de ternera 500 gr.

Chorizo picante 50 gr.

Panceta Casa Alba ibérica 80 gr.

Morro fresco 80 gr.

½ Cebolla

½ Pimiento verde

½ Pimiento rojo

1 Cayena

¼ Cucharada de pimentón de la Vera

¼ Cucharada de pimentón picante de la Vera

Pimienta negra

1 ajo

Laurel

Sal

Aceite de oliva

Para los níscalos:

300 gr. de níscalos frescos

Aceite de oliva

1 ajo

½ cebolla

½ vaso de vino blanco

Pimienta negra

1 cayena

ELABORACIÓN

Pochar la cebolla cortada en dados a fuego lento y los ajos finalmente picados con la cayena. Una vez pochado, agregamos los níscalos previamente limpiados, salpimentados, cortados y rehogamos unos 5 minutos.

Pasados los 5 minutos, añadimos el vino blanco y dejamos evaporar el alcohol. Probamos el punto de sal y dejamos unos minutos dependiendo de la dureza que queremos dar a la seta.

Trocear los callos y el morro (que estén bien limpios) y les ponemos a cocer durante 5 min. sin la tapa, y esta agua la desechamos. Ponemos agua nuevamente, sal y laurel. Esta vez con la tapa puesta y cerrada ponemos a cocer durante 60 min., dependiendo de la olla, contando desde que suba la válvula.

Cuando se pueda abrir la olla, sacamos los callos y el caldo lo reservamos. El caldo lo utilizaremos más tarde.

Partimos la cebolla, el ajo y el pimiento muy fino y lo ponemos a rehogar en una cazuela con un par de cucharadas de aceite de oliva hasta que coja color. Añadimos el chorizo troceado y la panceta ibérica, el laurel y una cayena pimienta negra y sofreímos unos minutos más.

Le incorporamos una cucharadita de harina y de pimentón picante o dulce, dependiendo el gusto, y lo movemos unos segundos y añadimos un poco de vino blanco que dejamos evaporar un poco. A continuación, un poco del caldo de la cocción, intentando no pasarnos para que no quede demasiado caldoso y dejamos que hierva.

Añadimos los callos y el morro que teníamos reservados y cocinamos a fuego medio durante 30 min. Una vez transcurrido ese tiempo, destapamos y rectificamos de sal y si fuera necesario lo dejaríamos unos minutos más para que reduzca. Pasados unos minutos, procedemos a degustarlo. A mí personalmente me gusta dejarlos reposar.

PRESENTACIÓN

En un plato hondo añadimos el guiso de callos de ternera utilizando de fondo el caldo de los mismos y les acompañamos con los níscalos que les iremos poniendo alrededor. Para dar un toque de color opcional al plato podemos poner unos hilos de chili y espolvorear un poco de pimentón.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Carne



Jamoncito de pintada rellena de foie y setas de cardo con salsa de anacardos

Parador de Lerma / Lerma / Burgos

INGREDIENTES (4 pax.)

4 und. cuartos traseros de pintada
100 grs. Zanahoria
1 und. Puerro
1 rama de apio
200 grs. de cebolla tierna
3 dientes de ajo
1 l. caldo de pollo
80 grs. Foie
300 grs. de setas de cardo
40 grs. de anacardos
0,1 dl. Aceite de oliva virgen extra
c/s Sal, pimienta blanca, nuez moscada
3 dl. vino de Málaga
2 und. pimientos de Palenzuela asados

ELABORACIÓN

Deshuesar las pintadas.

Marchar un fondo de pintada y setas: rehogar en un poco de aceite, 100 grs. de cebolla, zanahoria, puerro, apio, ajos y 100 grs. de setas, todo picado junto con los huesos de la pintada, hasta que estén dorados. Añadir el vino dulce y el caldo de pollo, cocer 60 min. Colar añadir los anacardos picados y reducir a la mitad.

Preparar el relleno sofriendo la cebolla en un poco de aceite, 100 grs setas de cardo, foie y un poco de fondo reducido, enfriar.

Rellenar los jamoncitos y los asamos en horno.
Saltear las setas y los pimientos.

PRESENTACIÓN

Presentar la pintada laminada sobre las setas y pimientos, salsear.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Carne



Manitas de Cerdo rellenas de Boletus y jamón ibérico de Candelario sobre crema de Revolconas

Gerardo García Barrio

Restaurante El Ruedo / Candelario / Salamanca

INGREDIENTES (4 pax).

4 Manitas de Cerdo
1 Boletus de 400 gr. Aproximados
8 Lascas de Jamón Ibérico
400 gr. de patatas revolcó as
200 ml. de caldo de ave
1 Cabeza de ajos sin pelar
2 Hojas de laurel
Unos granos de pimienta
Aceite de oliva
2 Huevos
Harina c/s
Sal

ELABORACIÓN

Cocer las manitas con la cabeza de ajos sin pelar, el laurel y unos granos de pimienta hasta que estén tiernas; deshuesar y cuadrar en trozos de 10 x 6 cms., reservar.

Cubrir por la parte interior con boletus laminados salteados previamente al ajillo, cubrir con el jamón y tapar con otro trozo de manita, enharinar, pasar por huevo y freír en aceite de oliva. Reservar.

Para la crema de revolconas, unir las con el caldo de ave y levantar un hervor.

PRESENTACIÓN

Servir las manitas cortadas al medio con una base de crema de revolconas.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Carne



Solomillo Ibérico mechado con Senderuelas al vino

Pablo Yagüe Muñoz e Iñaki Llorente Manso
Restaurante La Postal / Zamarramala / Segovia

INGREDIENTES (4 pax.)

800 gr. de Solomillo Ibérico
200 gr. de senderuelas
10 cl. de licor de avellana

Para la Salsa:

20 cl. de vino blanco
10 cl. de Caldo de Pollo
1/2 cebolleta
1/2 puerro
1 diente de ajo
Sal
Pimienta
Cucharada de Aceite de Oliva

Para la Guarnición:

1 zanahoria
1 puerro
1 calabacín
judías verdes

ELABORACIÓN

Se limpian las senderuelas y se introducen en una bolsa al vacío con licor de avellana lo llevamos al horno a 70° C durante 30 minutos.

Se limpian los solomillos, salpimentamos y con la ayuda de una aguja vamos introduciendo las setas senderuelas (mechando) en el centro del solomillo.

Para la salsa:

Pochamos las verduras y se incorpora el vino blanco, caldo de pollo y lo dejamos reducir unos 20 minutos a fuego lento. Doramos los solomillos en la sartén.

Para la guarnición:

Limpiamos las verduras y cortamos en juliana, dejamos cocer y después hacemos un atadillo con las verduras y el cordón de puerro.

PRESENTACIÓN

Se cortan los solomillos con un grosor de 1cm. y lo colocamos en forma de escalera, salseamos a un lado del solomillo e incorporamos el atadillo de verduras.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Carne



Solomillo de ibérico en su pisto del bosque

Ana Yolanda Martín

Mesón Maryobeli / Cogeces del Monte / Valladolid

INGREDIENTES (2 pax.)

1 solomillo de cerdo ibérico pequeño
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
Media cebolla pequeña
Medio calabacín
Un tomate rallado
Un puñado de Frutos del bosque (frambuesas y moras)
1 cucharada de azúcar y un poquito de agua
Sirope de limón
Cortezas de trigo
Setas de cardo (un puñadito)
Sal maldon
Un diente de ajo

ELABORACIÓN

Cortaremos el pimiento y la cebolla en tiras finas y lo pondremos con aceite de oliva virgen a pochar en una sartén, después añadiremos el calabacín y al final el tomate rallado y salpimentaremos. Lo reservaremos.

Los frutos secos los pondremos en un cazo con la cucharadita de azúcar y un poquito de agua, lo dejaremos a fuego lento moviendo hasta que se hayan convertido en salsa.

Ahora, haremos la setas al ajillo. En una sartén, doraremos un diente de ajo y después añadiremos las setas, cuando hayan soltado todos sus jugos y hayan reducido, las añadiremos al pisto que hicimos al principio.

Es momento de freír en la freidora bien caliente las cortezas de trigo, también reservaremos.

Haremos el solomillo en filetes a la plancha y salaremos con Maldon. Emplatamos.

PRESENTACIÓN

Le daremos al plato un par de pinceladas con la salsa de los frutos rojos y otra con el sirope de limón, y sobre ellas, colocaremos el solomillo a la plancha, al lado el pisto con setas y las cortezas de trigo las colocaremos al lado de este.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Carne



Hamburguesa de chipirones con seta de cardo

Ana M^a Robles de Lera
Restaurante La Praillona / Boñar / León

INGREDIENTES

1/2 kg. de chipirones
1/2 kg. de seta de cardo
2 huevos
1/2 cebolla
2 dientes de ajo
Perejil
Miga de pan

Para adorno:

Salsa de pimientos
1/4 kilogramo de seta de cardo
1 ajo
Aceite virgen extra

ELABORACIÓN

Una vez limpias las setas, les damos un hervor y reservamos. Limpiamos los chipirones y los troceamos en pequeños trozos.

Picamos también las setas y en un bol, batimos los huevos, el ajo, el perejil y la cebolla picada. Mezclamos todo junto con la miga de pan para poder confeccionar la hamburguesa y salpimentamos al gusto.

Dividimos en porciones, rebozamos en harina, huevo y pan rallado, a continuación, las freímos en aceite.

PRESENTACIÓN

Finalmente, emplatamos y decoramos con la salsa de pimientos y las setas preparadas al ajillo.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Carne



Rabo de vaca, cantharellus, puré de coliflor tostado

Patxi Alvarez
Tábula Gastro&Bar / Burgos

INGREDIENTES (4 pax.)

1 Kg. rabo troceado
250 gr. rebozuelos
200 gr. coliflor
50 gr. cebollitas
miel

ELABORACIÓN

Metemos el rabo troceado en bolsas de vacío, sal, pimienta y unas gotas de aceite de oliva. Envasamos y confitamos a 70º/12 horas. Cortamos la cocción con agua con mucho hielo. También podemos hacerlo de forma tradicional y cocinarlo a fuego muy suave para que no se desprenda la carne del hueso.

Los rebozuelos los limpiamos, los escaldamos y cortamos la cocción con agua con hielo. Secamos entre paños de cocina y reservamos.

Las cebollitas, las pelamos y las marcamos con un poco de miel hasta que coja color. Tiene que quedar al dente.

La coliflor la rallamos con un rayador y la salteamos en un wok con mantequilla, que coja un color tostado para conseguir un aroma de frutos secos. Emulsionamos en la thermomix hasta conseguir un puré bien fino.

PRESENTACIÓN

Ponemos en la base un poco de puré de coliflor emulsionada, el jugo que a soltado el rabo lo mezclamos con el agua de escaldar los rebozuelos cuando la tengamos reducido glaseamos el rabo, lo colocamos encima del puré luego los rebozuelos salteados y la cebolletas.

Decorar con alguna hierba aromática.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Carne



Bizcocho y mermela de Craterellus Cornucopioide, cremoso de dulce y helado de lima y jengibre

Rocío Parra

Restaurante en la Parra / Salamanca

INGREDIENTES (4 pax.)

BIZCOCHO:

100 gr Huevo
50 gr azúcar
50 gr puré de trompeta
50 gr harina de trigo
6 gr de levadura
c/s sal
50 gr mantequilla

MERMELADA:

100 gr. trompeta
50 gr. azúcar
50 ml. agua

CREMOSO DULCEY:

100 Dulcey
50 ml. leche
2,5 gr. glucosa
1 hoja de gelatina
100 ml. de nata 35% mg.

TIERRA DULCE:

25 gr. mantequilla
25 gr. azúcar
25 gr. harina
25 gr. harina de almendra

HELADO DE LIMA Y JENGIBRE:

250 ml. leche
1 und huevo
ralladura y zumo de 2 und limas
15 gr. jengibre
30 gr. azúcar
Estabilizante de helado

ELABORACIÓN

BIZCOCHO:

Blanquear los huevos con el azúcar, mezclar por otro lado el resto de los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea, a la que le incorporaremos con suavidad la mezcla anterior. Verter sobre un molde forrado con papel de horno y hornear a 160°C durante 25 min.

MERMELADA:

Cocer todo a fuego lento hasta que se evapore toda el agua y triturar.

CREMOSO DULCEY:

Fundir a 50°C el chocolate dulce. Llevar a ebullición la leche y la glucosa, añadir la gelatina previamente hidratada e incorporar el chocolate fundido suavemente. Y por último la nata bien fría.

HELADO:

Realizar una crema inglesa con la leche, huevos y azúcar, añadir el resto de ingredientes y meter en sorbetera.

TIERRAS DULCES:

Mezclar todos los ingredientes, dejar reposar 2 horas y hornear a 140°C durante 30 min.

DECORACIÓN DE CHOCOLATE:

Fundir el chocolate y realizar la forma deseada.

PRESENTACIÓN

Espolvorear el plato con las tierras, disponer en el centro el bizcocho, escudillar la mermela y cremoso de forma aleatoria disponer una quenelle de helado de lima y posteriormente la forma deseada de chocolate.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Postre



Arroz con leche, setas y caramelo

Nuria Leal Gago

Restaurante Las Baronas / Sta. Cruz de La Salceda / Burgos

INGREDIENTES (4 pax.)

Para el caramelo:

150 gr. de azúcar
80 ml. de nata
20 gr. de mantequilla

Para el arroz:

140 gr. de arroz
450 ml. de leche
400 ml. de nata para cocinar
80 gr. de azúcar, ½ cucharadita
de cardamomo molido
una pizquita de nuez moscada molida
½ rama de canela

Para el salteado de setas:

100 gr. de setas de cardo
½ manzana
2 cucharadas de miel de roble
Una pizca de canela en polvo

ELABORACIÓN

Para preparar el caramelo:

Poner en un cazo a fuego suave el azúcar, hasta que esté dorado, mientras calentamos la mantequilla junto con la nata. Cuando veamos que el azúcar tiene un color dorado oscuro, añadimos de golpe la mezcla de la nata y mantequilla, removemos bien, dejamos que cueza durante otros 2 min., apartamos del fuego y reservamos.

Para cocer el arroz:

Poner en un cazo la nata, la leche, la ramita de canela, el cardamomo molido y la pizquita de nuez moscada molida, cuando arranque a hervir añadiremos el arroz. Dejar cocer al fuego lento durante al menos 30 min. removiendo de vez en cuando. 5 min. antes de terminar la cocción se añade el azúcar. Repartir en los vasos y dejar enfriar.

Para el salteado de setas:

Cortar las setas en daditos pequeños y lo mismo con la manzana, ponerlas en una sartén junto con la canela y la miel, dejar cocer la mezcla durante al menos 10 min. para que quede bien caramelizado.

Repartimos el salteado en cada uno de los vasitos donde hemos servido el arroz, salteamos por encima con el caramelo.

Tiempo de preparacion: 50 min. aproximadamente.

PRESENTACIÓN

Dejar enfriar en la nevera, y serviremos frío.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Postre



Tarta de queso de cabra con helado de boletus y mermelada de trompeta de los muertos

María del Mar Pablos

Restaurante La Corrobla / Vallejera de Riofrio / Salamanca

INGREDIENTES

250 gr. de queso de cabra Tierra de Sabor
500 cl. de leche
Cuajo
Miel de romero
150 gr. de boletus
100 gr. de azúcar
100 gr. de yema
15 gr. de albumina
100 gr. de trompeta
100 gr. de azúcar
25 cl. de agua
Zumo de limón

ELABORACIÓN

TARTA DE QUESO:

Cocemos el queso con un poco de leche, cuando esté bien deshecho se añade el resto de ingredientes y llevamos a ebullición, seguidamente lo pondremos en moldes y dejaremos enfriar en la nevera durante al menos 6 horas.

HELADO:

Hacemos un almíbar al punto donde coceremos los boletus, dejamos enfriar y trituramos.

Montamos la nata, le incorporamos la yema y la albumina a punto de nieve que abre os montado.

Mezclamos bien y lo guardamos en el congelador.

MERMELADA:

Ponemos el azúcar y la trompeta de los muertos a cocer en 25 cl. de agua, una vez este bien cocida trituramos a una velocidad media para no dejarlo muy desmenuzado, cuando veamos que tiene una textura similar a la mermelada lo separamos y lo dejamos enfriar.

TIERRA:

Triturar el boletus deshidratados

PRESENTACIÓN

Para el emplatado desmoldamos la tarta y la ponemos sobre un plato de pizarra negra y la colocamos en el centro, a un lado colocamos el helado y en el otro lado pondremos un poco de mermelada.

Para finalizar espolvorearemos con tierra de boletus.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Postre



Hongo Boletus con Chocolate Blanco y Crema de Arándanos

Restaurante La Antigua / Quintanadueñas / Burgos

INGREDIENTES (6 pax.)

150 gr. de chocolate blanco
100 gr. de boletus
4 claras de huevo
250 gr. de nata líquida
150 gr. de azúcar
1 hoja de gelatina

ELABORACIÓN

Se cuece el boletus con un poco de agua y un poco de azúcar, después se tritura y se pasa por el chino y se deja enfriar. En un recipiente se baten la nata que nos queda y 60 gr. de azúcar.

En otro recipiente se baten la claras con el resto del azúcar hasta que quede firme y brillante, añadimos la mitad de la nata ya montada despacito y el chocolate blanco fundido y también añadimos la gelatina que previamente la hemos disuelto en agua, lo vertemos en moldes y dejamos en el frigorífico durante 2 horas.

Ponemos el resto de la mezcla en una manga pastelera, hacemos montoncitos en forma de sombrero y metemos al horno a 180°C durante 30 minutos.

PRESENTACIÓN

Montamos el postre como aparece en la foto.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Postre



Tarta de Calabaza con Setas Caramelizadas

Carmen Ares Dios

El Comedor del Monte de Tabuyo / Tabuyo del Monte / León

INGREDIENTES (10 raciones)

1 kg. de calabaza asada, limpia y escurrida
300 ml. de reducción de Crema de leche y azúcar
o en su defecto 250 gr. de leche condensada
1 vaso (de los de agua) de harina
1 vaso (de los de agua) de aceite de oliva suave
3 Huevos enteros
1 sobre de Levadura tipo Royal
1 Tarro de Setas Caramelizadas, 180/200g aprox.
En nuestro caso usamos las que envasamos nosotras
en "Del Monte de Tabuyo".

ELABORACIÓN

Una vez asada y escurrida la calabaza (Violín de cultivo ecológico de nuestro entorno), pesamos 1 Kg, que troceamos en un bol suficientemente grande para incorporar el resto de ingredientes, excepto las setas.

Incorporamos el resto de ingredientes y trituramos con la batidora eléctrica hasta que quede una masa muy fina y homogénea. En este momento incorporamos las Setas escurridas que habremos picado finamente con el cuchillo o si nos gusta más con la batidora, aunque así no se nota el "morder" de la seta. Reservamos el líquido del tarro para completar el montaje del plato.

En un molde de silicona o bien forrado de papel de horno volcamos la mezcla y con el horno a 180° C introducimos la tarta durante 25' aprox., comprobaremos el punto pinchando con una aguja, ya que nos interesa no tenga una cocción excesiva para que quede más jugosa.

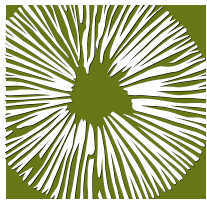
PRESENTACIÓN

El montaje será a gusto de cada persona que lo elabore, pero nosotras intentamos completar con productos de la zona y de la época.

En esta foto hemos dejado la tarta cortada en cuadrado con una picada de más setas caramelizadas mezcladas con piñones y un bucle de calabaza sellada en sartén a baja temperatura con mantequilla, y en este caso sin azúcar, porque este tipo de calabaza ya es dulce por sí misma, si utilizamos otra más sosa, se puede añadir un poquito de azúcar.

Completamos con un coulis de frambuesa ecológica de Tabuyo hecho con el caramelo de las setas.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Postre



Pastel fluido de almendras y rebozuelos

Rubén Escudero

Restaurante Rubén Escudero / Valladolid

INGREDIENTES (4 pax.)

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. rebozuelos

ELABORACIÓN

Primeramente mezclamos los 50 grs. de agua los 50 grs. de azúcar y los 50 grs. 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° C. 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 7,5 min. Es importante no pasarse en la cocción para que el interior quede “fluido”.

PRESENTACIÓN

Una vez terminado el proceso de cocción retirar el papel de la base con ayuda de una espátula y poner el aro sobre el plato.

Con ayuda de una puntilla vamos despegando el pastel del aro de acero con sumo cuidado ya que estará muy caliente y corremos el riesgo de quemarnos, levantamos el aro con mucho cuidado y colocamos alrededor algunos rebozuelos caramelizados ,para darle un toque de color al plato se pueden colocar unos pétalos tagete ó cualquier flor comestible que tengamos a mano.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Postre



Torta dulce de boletus, manzana reineta del Bierzo y sorbete de frambuesa

Diego Miranda Fidalgo
Restaurante Telamarinera / León

INGREDIENTES (4 pax.)

Para 4 Tortas dulces de boletus:

125 gr. de harina de boletus
95 gr. mantequilla
50 gr. azúcar
1 yema de huevo

Purés de manzana reineta con salteado de boletus:

2 manzanas reinetas
Agua
100 gr. vino tinto mencia
115 gr. de mantequilla
50 gr. boletus fresco
100 gr. azúcar

Para cuatro bolas de helado:

125 ml. leche
125 gr. azúcar
300 gr. frambuesas
50 ml. de leche condensada

ELABORACIÓN

Tortas dulces de boletus:

Batir la mantequilla con unas varillas hasta que se quede con una textura de pomada. Incorporar el azúcar. Añadir la harina delicadamente. Amasar, pero no demasiado, solamente hasta que estén integrados los ingredientes. Retirar la mezcla y extenderla en una plancha de silicona en forma de lengua de gato. Precalentar el horno a 200° C, calor arriba y abajo. Batir la yema de huevo y pincelar la masa. Hornear durante 12 min. a 200° C. Sacar del horno la bandeja. Dejar unos minutos en la propia bandeja (porque si se manipulan se pueden romper) y con la ayuda de una espátula ir depositándolas en una rejilla.

Preparación manzana reineta:

Preparar el almíbar: mezclar el agua y el azúcar, llevar a hervor y reservar para utilizar en frío. Descorazonar las manzanas, introducir en una bolsa al vacío con el almíbar, el vino tinto y los 115 gr. de mantequilla y dejar cocer en baño maría durante 45 min. a temperatura de 75° C. Por otra parte cortamos el boletus en dados pequeños y lo salteamos con mantequilla y azúcar, hasta que el azúcar haga una capa y sin que llegue a quemarse. Para finalizar mezclamos la manzana ya sea cortándola en dados o haciendo un puré con el salteado dulce de boletus.

Preparación cuatro bolas de helado:

Hervir la leche en una cacerola con el azúcar. Dejar enfriar e incorporar frambuesas. En un recipiente batir la crema de leche junto con la leche de frambuesas. Dejar la mezcla en el congelador durante 2 horas.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Postre



Arroz con leche, setas y caramelo

Parador de Cervera / Cervera de Pisuerga / Palencia

INGREDIENTES (4 pax.)

Para el caramelo:

80 gr. de azúcar
40 ml. de nata
10 gr. de mantequilla

Para el arroz:

70 gr. de arroz
250 ml. de leche
40 gr. de azúcar (al gusto, podéis añadir más)
1/2 cucharadita de cardamomo molido
Una pizca de nuez moscada molida
1/2 rama de canela

Para el salteado de setas y peras:

50 gr. de setas *Preurotus Ostreatus*
1/2 pera
1 cucharada de azúcar (puede ser miel)
C/s. canela en polvo

ELABORACIÓN

Para el caramelo poner en un cazo a fuego medio el azúcar, sin removerlo hasta que esté dorado.

Mientras, calentar la nata con la mantequilla en el microondas. Cuando veamos que el azúcar ya tiene un color dorado oscuro, añadir de golpe la nata y remover bien. Dejar cocer 2 min., apartar del fuego y reservar.

Poner en un cazo los dos tipos de leche junto con las especias y cuando hierva añadir el arroz. Dejar cocer a fuego lento hasta que esté bien cocido, unos 30 min. Removiendo de vez en cuando.

Una vez cocido, añadir el azúcar, remover bien y cocer 5 min. más.

Para el salteado, cortar en cubitos las setas y la pera. Ponerlas en un cazo o sartén junto con el azúcar y la canela. Dejar cocer unos 8 min. Deberá quedar bien caramelizado.

PRESENTACIÓN

Repartir el arroz en vasitos de cristal, con el salteado de setas la pera y el caramelo encima.





**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León



Postre



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



Organiza:



Patrocina:

