

## ***Tapas y pinchos***



### ***CHAMPIÑONES EMPANADOS***

*12 champiñones*

*½ taza de leche*

*½ taza de harina*

*1 huevo batido*

*1 taza de pan rallado*

*1 cucharadita de sal*

*Instrucciones:*

*Aceite de girasol para freír.*

*Preparación:*

*Sazone primero los champiñones, mójelos en leche, páselos por harina por harina, sumérjalos en el huevo (al que ha añadido algo de sal), cubra con pan rallado y finalmente fría en aceite muy caliente. Escurrir el aceite en papel de cocina y consumir de inmediato.*

*breaded mushrooms*

*12 mushrooms*

*½ cup milk*

*½ cup flour*

*1 egg, beaten*

*1 cup breadcrumbs*

*1 teaspoon salt*

*instructions:*

*Sunflower oil for frying.*

*preparation:*

*Season the mushrooms first, dip in milk, flour rinse them in flour, dip in the egg (which has added some salt), cover with breadcrumbs and finally cold in hot oil. Drain the oil on paper towels and consume immediately.*



### ***TOMATES RELLENOS DE CHAMPIÑONES***

*Precalente el horno a 400F. Cortar los tomates por la mitad horizontalmente. Vacíe con una cuchara una ¼ parte interior de cada mitad de tomate y sazone con sal y pimienta.*

*Saltee el ajo en una sartén con la mantequilla unos 2 minutos. Añadir los champiñones y cocinar hasta que hayan reducido de tamaño y tengan un color dorado, unos 15-20 minutos. Agregue la crema y continuar la cocción hasta que se reduzca la preparación. Sazone al gusto con sal y pimienta.*

*Retire del fuego y añadir el pan rallado, mezclar bien. Rellene cada mitad de tomate con la mezcla y repartirla hasta terminarla toda. Espolvorear con queso parmesano y el perejil. Colocar en una bandeja para hornear a 185° C durante 8 minutos o hasta que los tomates estén blandos y la parte superior se dore.*



### ***QUICHE DE SETAS***

#### *Ingredientes:*

*Una base masa quebrada para quiche.*

*4 huevos medianos.*

*200 g de champiñones en rodajas.*

*100 g de queso rallado.*

*2 tazas de crema de leche.*

*¼ de taza de mantequilla.*

*2 cucharadas de cebolla verde rallada.*

*1 cucharada de mantequilla, ablandada.*

*2 medias cucharaditas de sal.*

*Una pizca de pimienta.*

#### *Preparación:*

*Precaliente el horno a 425 ° F (220 ° C).*

*Trabajar la masa quebrada con la mantequilla, dándole la forma circular con pared y el tamaño para que quepan todos los ingredientes, y dejar aparte. Batir los huevos, la crema de leche y ½ cucharadita de sal. Agregar el queso rallado. Derretir la mantequilla en una sartén a fuego medio-alto.*

*Añadir los champiñones cortados a rodajas, un poco de sal, la cebolla verde rallada y la pimienta. Cocinar durante 5 minutos o hasta que las verduras estén tiernas, removiendo con frecuencia. Añadir la mezcla de champiñones en esta otra mezcla. Finalmente, verter a la*

*mezcla en la corteza de pastel y hornear inicialmente durante 15 minutos a (220 ° C). Posteriormente, reducir el calor a (160 ° C) y hornear otros 35 minutos. Dejar reposar durante 10-15 minutos antes de servir.*



### **SETAS RELLENAS AL AJO**

*Ingredientes para 4 porciones:*

*3 dientes de ajo, finamente picado*

*3 cucharadas de perejil picado*

*3 cucharadas de pan rallado grueso*

*4 cucharadas de aceite de oliva*

*4 champiñones de campo*

*Preparación método*

*Precaliente el horno a 200 ° C. Coloque el ajo, el perejil, pan rallado y la mitad del aceite en un tazón. Añadir sal y pimienta negra recién molida y mezclar bien. Colocar las setas en una bandeja de horno y cubrir con la mezcla de ajo. Rociar con el aceite restante y hornear durante 10-15 minutos, o hasta que los champiñones estén tiernos. Sírvaselo caliente.*





### ***CROQUETAS DE BOLETUS-CEPS***

*Ingredientes:*

*250 gr. de boletos*

*150 gr. de harina*

*1 vaso pequeño de aceite*

*1 l. de leche*

*1 cebolla mediana*

*Sal y pimienta*

*1 huevo*

*Pan rallado*

*Elaboración*

*Preparación. 10 m.*

*Cocción: 20 m.*

*Dificultad: ninguna*

*Poder energético*

*Coste: medio*

*Picar finamente la cebolla y rehogar en aceite durante 10-12 m.*

*Trocear los boletos en trozos pequeños y rehogar 5 m. Añadir la harina e ir removiendo.*

*Incorporar la leche despacio sin dejar de remover. Hervir durante 5 m. y salpimentar. Dejar enfriar la pasta, extendida en una fuente. Dar forma a las croquetas y pasarlas por harina, huevo y pan rallado. Freírlas al punto.*



### ***EMPANADA DE NEGRILLAS***

*Ingredientes para la coca:*

*½ Kg. de harina de trigo*

*Sal*

*1 vaso de vino de aceite de girasol*

*1 vaso de vino blanco*

*Para el frito:*

*Cebollas*

*Ajos*

*Pechuga*

*Negrillas*

*Aceite de oliva*

*Sal*

*Preparación:*

*Primeramente cortaremos la cebolla y los ajos y los pondremos a freír. Seguidamente pondremos la pechuga cortada a dado pequeños y después añadiremos las negrillas muy limpias. Es conveniente remojar las negrillas unos pocos minutos en agua y después escurrirlas para quitar la tierra que traen.*

*Para preparar la pasta pondremos en un bol la harina, una pizca de sal, el aceite y el vino. Lo amasamos. Después lo extendemos en dos capas, una en la asadora donde la tenemos que cocer y la otra en un papel film.*

*Repartimos el frito por la coca de la asadora y tapamos con la otra capa de coca.*

*La ponemos al horno ½ hora, a doble fuego y a unos 200 °. Queda más vistosa si la untamos con huevo batido por encima.*



### ***COCA (NÍSCALOS, ROBELLONES, etc.)***

*Ingredientes para la masa:*

*400 gramos de harina*

*un dedo de aceite*

*sal*

*levadura de pan*

*1 vaso de agua*

*Acompañamiento*

*níscalos, robellones, etc.*

*2-3 salchichas*

*pimientos verdes*

*Preparación:*

*Para hacer la pasta hay que mezclar la harina con 1 dedo de aceite de girasol, la sal, la levadura y un vaso de agua tibia y amasar con energía.*

*Esparcimos la pasta y la ponemos en una fuente para el horno previamente untada con aceite para que no se pegue. La ponemos al horno 15 minutos a 50° para conseguir un buen resultado.*

*Subir el horno a 200° cuando la pasta se haya hinchado para que se cueza a medias.*

*En una sartén freímos las salchichas y los pimientos verdes.*

*Después esparcimos sobre la coca los níscalos con un poco de aceite y sal, además de los*

*otros ingredientes. Lo acabamos de cocer todo en el horno unos 15 minutos.*

*Esta receta admite muchas variaciones. Una podría ser cambiar los pimientos por alcachofas cortadas.*

*Otra variación sería cambiar la carne por tocino entreverado.*



### **CHAMPIÑONES RELLENOS DE CARNE AL HORNO**

*Ingredientes:*

*300 gramos de carne asada (también puede usar pollo)*

*4 champiñones grandes*

*50 gramos de jamón picado*

*50 gramos de carne picada magra*

*100 gramos de salchicha*

*1 manojo de perejil*

*Unas cuantas hojas de albahaca*

*150 gramos de pan rallado*

*100 ml de leche*

*1 huevo*

*Sal y pimienta*

*60 gramos de mantequilla*

*50 gramos de queso parmesano rallado.*



*Preparación:*

*Eliminar la tierra de las setas con un cuchillo y con un trapo húmedo; cortar el pie del sombrero. Dorar los pies en una sartén con 20 gramos de mantequilla, retirar del fuego cuando se haya evaporado el agua que suelten los pies.*

*Remojar la miga de pan en la leche y luego escurrir. Pasar los pies de champiñones cocidos a un bol y añadir la carne picada cocida, la salchicha jamón, la carne y el pan, la albahaca y el perejil, el huevo y el queso parmesano. Mezclar bien y sazonar con sal y pimienta.*

*Salar los sombreros de las setas por adentro, rellenar con la mezcla y freír en una sartén con mantequilla. A continuación colocar unos trocitos de mantequilla sobre las setas y hornear a 200 grados durante 10 minutos, y después a 170° durante 20 minutos.*



**CHAMPIÑONES RELLENOS**

*12 champiñones*

*125 grs. de higaditos de pollo picados*

*2 cucharaditas de aceite*

*1 cebolla pequeña*

*1 huevo*

*1 cucharada de pimienta roja*

*1 cucharada de perejil*

*60 grs. de jamón serrano*

*1 cucharada de vino blanco*

*Sal y pimienta negra molida*

*Limpiar los sombreros de los champiñones.*

*Colocarlos hacia arriba en una fuente refractaria.*

*Preparar el relleno rehogando en una sartén los higaditos de pollo, la cebolla, el pimienta roja, el perejil y el jamón serrano todo muy picadito. Agregar el vino blanco y salpimentar.*

*Rellenar los champiñones con esta farsa. Poner la fuente en el horno a temperatura media y cocinarlos de 20 a 30 minutos.*



### ***EMPANADILLAS DE SETAS***

*Ingredientes:*

*300 gr de setas*

*2 dientes de ajo*

*100gr de harina*

*½ litro de leche*

*½ cebolla*

*Nuez moscada, pimienta negra molida*

*Masa de empanadillas*

*Aceite de oliva y sal.*

*Preparación:*

*En primer lugar limpiamos las setas y las partimos en trozos. Después picamos los ajos y los salteamos en aceite. Una vez dorados, les incorporamos las setas, rehogándolas a fuego lento para que pierdan el agua. Mientras preparamos una bechamel espesa con la harina, una cucharada de aceite, la leche, la cebolla muy finamente cortada y un poquito de nuez moscada, pimienta y sal. A continuación la mezclamos con las setas y la dejamos enfriar. Entonces rellenamos con esta pasta las empanadillas, friéndolas en aceite bien caliente. (Esta misma masa de setas se puede utilizar para hacer croquetas de setas.)*



### ***PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE RABO IBÉRICO Y SETAS***

*Ingredientes:*

*500 g de rabo de cerdo ibérico*

*250 g de setas*

*2 tomates maduros*

*2 hojas de laurel*

*Una pizca de pimienta negra molida*

*1 vaso de vino blanco seco*

*2 cebollas*

*2 dientes de ajo*

*½ vaso de vino oloroso*

*Una ramita de perejil*

*Aceite de oliva virgen extra*

*12 pimientos del piquillo*

*1 huevo*

*50 g. de harina y sal*

*Preparación:*

*Una vez raspados y limpios los rabos los ponemos en una olla con un chorreón de aceite, la cebolla picada, el tomate pelado y a trozos, el laurel, la pizca de pimienta negra y el vino blanco, dejando que se hagan a fuego lento durante 2 horas aproximadamente con la olla tapada. Luego lo retiramos del agua de cocción y lo deshuesamos, cortándolo a trocitos.*

*Por otro lado, lavamos y troceamos las setas, ponemos un sartén con un poco de aceite, doramos los ajos cortados finamente, añadimos las setas bien escurridas, salpimentamos, incorporamos el vino oloroso y lo flameamos, agregamos la pizca de perejil y, tapamos la sartén dejando que se hagan unos pocos minutos.*

*En un cuenco mezclamos las setas escurridas de su salsa y el rabo. Aparte, batimos juntas la salsa de rabo y de las setas y la pasamos por el pasapurés. Rellenamos los pimientos del piquillo con el rabo y las setas, lo pasamos por harina y huevo batido y lo freímos. Los colocamos en una fuente de horno y los cubrimos con la salsa. Tras unos minutos en el horno previamente calentado, servimos.*



### **GAMBAS SALTEADAS CON SETAS**

*Ingredientes para 4 personas:*

*1 kg de setas y champiñones varios*

*400 gr. gambas peladas*

*4 dientes de ajo*

*1/4 vaso de vino blanco*

*aceite de oliva*

*sal*

*Preparación:*

*Pelamos el ajo y lo picamos finamente. Limpiamos de tierra las setas y los champiñones y cortamos en trozos longitudinales. (Dependiendo de la seta, en cuatro o más). En una sartén tipo wok ponemos un chorro de aceite y echamos el ajo, friendo un par de minutos a fuego fuerte. Añadimos las gambas peladas y freímos 5 min., dándole vueltas de vez en cuando. Agregamos sal y las setas y dejamos hacerse a fuego fuerte un par de minutos hasta que bajen el volumen a la mitad más o menos, en ese momento agregamos el vino blanco, bajamos el fuego y dejamos cocinar 5 minutos más a fuego lento. Podemos decorarlas con unos biscotes de pan.*

*En el mercado hay unas bolsas de setas variadas congeladas, que van muy bien para esta receta.*





### ***SAQUITOS DE LANGOSTINOS Y SETAS***

*Ingredientes para 4 comensales:*

*3 dientes de ajo*

*8 Langostinos*

*6 setas chinas (o variadas secas)*

*2 champiñones grandecitos*

*Aceite*

*1 chorrito de vino blanco seco*

*1 chorrito de salsa de soja*

*Sal*

*20 láminas de pasta de rollitos.*

*Preparación:*

*Pelar y picar los ajos y los langostinos. Meter en agua las setas chinas, y trocear juntamente con los champiñones.*

*Rehogar todos los ingredientes con aceite en una sartén. Añadir el vino y la salsa de soja y reservar.*

*Rellenar las láminas y formar un saquito atado con unas tiras hechas con la misma lámina.*

*Finalmente fríes en abundante aceite y se sirven de inmediato.*



### **SETAS DE CARDO A LA CERVEZA**

*Ingredientes para 2 comensales:*

*400 g setas de cardo*

*2 dientes de ajo*

*2 dl de cerveza*

*1 tomate mediano*

*aceite*

*sal*

*perejil*

*Preparación:*

*Freímos las setas de cardo con un poco de aceite y los dientes de ajo laminados. Cuando los ajos estén doraditos añadimos el tomate en trozos, removemos, añadimos la cerveza a la cocción y rectificamos de sal. Dejamos que reduzca todo con la tapa medio puesta. Servimos y espolvoreamos con perejil.*



### ***VOL-AU-VENT DE SETAS***

*Ingredientes para 6 personas:*

*1 lámina de pasta de hojaldre*

*300 g robellones frescos*

*150 g champiñones frescos*

*100 g nata líquida*

*Ajo y perejil*

*Aceite de oliva*

*Pimienta negra*

*Pimentón rojo dulce*

*Sal*

*Preparación:*

*Ante todo, prepararemos los vol-au-vent. Tenéis que encontrar dos cortadores: uno que sea el diámetro final y el otro que nos servirá para obtener la parte que formará la pared del vol-au-vent. Yo he utilizado la tapa del bote como cortador. Las partes se pueden pegar mojando la capa inferior a la pared con agua. No hace falta ningún pincel, con los dedos se mojan bien. Es necesario pinchar la base para que no suba antes del proceso de horneado a unos 200º grados durante unos 15 minutos aprox., y hasta verlos crecer de tamaño. Los dejaremos enfriar encima de una madera.*

*Si conviene, podéis aplastar la parte interna con el dedo, consiguiendo más volumen interior para rellenar. Cortar todas las setas en trozos pequeños. Dorar un poco de ajo y perejil picado en una sartén con un poco de aceite. Seguidamente, incorporaremos los champiñones y sofreímos hasta que suelten toda su agua, y entonces añadimos la nata líquida, rectificamos de sal y los dejaremos cocer (removiendo) durante unos 3 o 4 minutos como máximo. Hasta*

*que la nata y el agua se reduzcan. Ahora ya podemos rellenar los vol-au-vent con esta preparación y decorar como muestra la fotografía.*



### ***SALTEADO DE SETAS ESPÁRRAGOS VERDES***

*Ingredientes para 4 personas:*

*½ kg de setas variadas*

*pechuga de pollo, cortada a tiras*

*12 espárragos verdes*

*Ajo y perejil*

*Aceite de oliva virgen extra*

*Sal*

*Pimienta blanca*

*Preparación:*

*Saltear la carne en una sartén con un poco de aceite de oliva, reservar y freír en la misma sartén la cebolla. Seguidamente, añadir los espárragos previamente cortados a trozos y saltear todo el conjunto durante unos minutos. Retirar de la sartén y reservar cuando tenga un color dorado. A continuación, y en la misma sartén, añadir un poco algo más de aceite y saltear las setas, previamente lavadas y cortadas a trozos. Reincorporar la carne y los espárragos cuando las setas se hayan dorado un poco, rectificadlo de sal y pimienta, y salteándolo todo durante un par de minutos más. Finalmente, añadid el ajo y perejil picados.*





### **ROBELLONES A LA BRASA**

*[Ingredientes para 2 personas: ½ kilo de robellones, o 300 gramos si se preparan de guarnición, aceite, sal, ajo y perejil.]*

*Limpiaremos los robellones desprendiéndolos de tierra y otras impurezas. Si son gordos cortaremos todo el pie asegurándonos que no tengan gusanos.*

*Si los asamos en el campo con fuego de leña o carbón los pondremos encima la parrilla, o en una parrilla que sirva para la brasa, la cual habremos calentado antes, echando el aceite por el encima de las setas.*

*Haremos el mismo en el caso de tenerlos que cocer con gas o electricidad, siempre manteniendo el fuego fuerte, para evitar que cuezan en su propio líquido.*

*Tenemos que procurar que la parrilla en donde se cuezan esté siempre muy untada de aceite, y añadir la sal, el ajo y el perejil trinchados prácticamente al final de la cocción.*

*Servirlos muy calientes. Este plato de setas es el ideal para acompañar morcillas y carnes a la brasa.*





### ***SALTEADO DE SETAS***

*Ingredientes para 2 personas: ½ kilo de setas frescas variadas -champiñones, (rebozuelos, cabrilla, negrillas, robellones, etc.*

*2 ó 3 ajos*

*4 ó 5 ramas de perejil,*

*aceite, pimienta en polvo, agua -si conviene- y sal*

*Limpiaremos y trocearemos las setas como se explica a la presentación y los saltearemos junto con los ajos y el perejil trinchados en una sartén en la que habremos calentado previamente un poco de aceite.*

*Cuando estén medio fritos añadiremos, si conviene, un poco de agua (las setas ya desprenden su propio jugo), la pimienta y la sal y dejaremos que cuezan unos 10 minutos más a fuego bastante fuerte hasta que se consuma el líquido.*

*Hay que comerlos recién hechos.*



### ***BERENJENAS RELLENAS DE CARNE***

*Ingredientes para 4 comensales: 2 berenjenas, ½ Kg. de carne picada de ternera (o mezcla de ternera y cerdo), media cebolla, un ajo, aceite de oliva y queso rallado para gratinar. (en esta ocasión he usado unas setas senderuelas para adorno y complemento).*

*Cortar las berenjenas a lo largo y vaciarlas de su pulpa. Picar la pulpa de las berenjenas, el ajo y la cebolla. Rehogar la cebolla y el ajo y posteriormente la pulpa de la berenjena, mezclando todo bien. Añadir la carne picada, y un chorrito de coñac y seguir removiendo para que todo quede bien mezclado. Salpimentar a gusto.*

*Mientras tanto poner las berenjenas vaciadas en el microondas y hacerlas durante unos 8 – 10 minutos a máxima potencia.*

*Rellenar las berenjenas con la mezcla de carne picada y poner encima una capa de queso rallado. Llevar a gratinar durante unos minutos hasta que el queso se dore.*

*Las senderuelas estaban secas por lo que las he rehidratado en agua caliente durante unos minutos y las he salteado con medio ajo picado y las he puesto encima de las berenjenas después de sacarlas del horno.*



### ***BROCHETAS DE SALCHICHAS Y SETAS***

*Ingredientes para 2 personas: 6 salchichas de cerdo, unas cuantas setas -champiñones o robellones-. Zumo de la maceración: 1 ajo, aceite, 1 cucharadita de mostaza, 1 limón, hierbas variadas, perejil y sal.]*

*En una bandeja plana de vidrio dispondremos las salchichas y las setas limpias (si son muy gordas las trocearemos) para que se maceren durante 24 horas en el preparado siguiente: aceite, ajo y perejil trinchados, una cucharadita de mostaza, el zumo de un limón, unas pocas hierbas variadas desmenuzadas y sal, todo muy mezclado.*

*Dejaremos la preparación a la nevera, removiéndolo dos o tres veces durante el día. Cuando sea el momento de hacerlas, prepararemos las brochetas, alternando los trozos de salchicha*

*y de setas y las pondremos sobre la plancha, o a la parrillas, a fuego medio alto con el mismo aceite de la maceración, dándoles vueltas para que se hagan por igual por todos los lados.*



### ***HUEVOS REVUELTOS CON SETAS***

*Ingredientes para 2 personas: 3 huevos, 150 gramos de las setas que más os gusten, aceite, pimienta molida, sal; palillos de pan integral (optativo).*

*Limpiaremos las setas como de costumbre y los cortaremos a trozos pequeños. Aparte, en un bol, batiremos los huevos con un poco de sal.*

*Freiremos las setas en una sartén con aceite caliente, salpimentándolos antes de retirarlos y escurriendo el aceite de la fritura.*

*En otro recipiente con un poco de aceite limpio echaremos los huevos batidos que iremos removiendo con un tenedor de madera para que cuajen.*

*A medias echaremos las setas salteadas, continuando la acción anterior hasta acabar la cocción a fuego más bien bajo.*

*Deben comerse antes de que se enfrien y acompañados, si se quiere, de palitos de pan integral.*





### ***COCA DE BOLETOS, HIGOS Y FOIE***

#### *Ingredientes:*

*250 gr de setas (setas de calabaza, negrillas, etc.)*

*250 \*gr de \*foie fresco*

*Unos ajos tiernos*

*sal, aceite, pimienta y sal maldon*

#### *Ingredientes por la masa de la coca:*

*400 gr de harina*

*125 ml de aceite*

*125 ml de agua*

*una cucharadita de café de levadura*

*sal y canela en polvo*

#### *Preparación:*

*Mezclamos todos los ingredientes de la masa hasta obtener una pasta muy fina. La reservamos un par de horas a la nevera. Lo estiramos encima el mármol un poco enharinado y le damos forma de coca dejándola delgadita. La cocemos al horno 30 minutos a 180°.*

*Cortamos las setas a láminas (si son grandes), los salpimentamos y los pasamos un momento por la sartén con un poco aceite junto con los ajos tiernos, también cortados, y lo colocamos sobre la coca. El foie lo marcamos en la sartén muy caliente y lo pondremos sobre las setas. A continuación, le damos un golpe de calor a la coca en el horno, y antes de servir esparcimos un poco de sal maldon.*





### ***TIMBAL DE PATATAS CON NEGRILLAS***

*Ingredientes:*

*Un Kg. de patatas*

*½ Kg. de negrillas*

*Dos cortes de tocino del cuello*

*Dos grandes de ajo*

*Aceite de oliva*

*Sal*

*Preparación: Hagamos hervir las patatas a cortes, con agua y un poco de sal. Cuando estén cocidas, las escurrimos y las troceamos un poco y la aliñamos,. En una sartén, freímos el tocino a tiras; a medio cocer echamos los ajos ( pelados ) a trocitos y las negrillas limpias. Removemos y lo tapamos, con poco fuego, hasta que las negrillas estén cocidas. Escurrimos el aceite y lo mezclamos todo lo de la sartén, formando con un molde un timbal. Podemos acompañarlo con una ensalada.*



### ***PIZZA DE TROMPETAS AMARILLAS.***

*Ingredientes (para una pizza):*

*250 g de masa de pizza*

*aceite de oliva virgen y un diente de ajo para saltear las setas, pizca de sal*

*250 g de trompetillas*

*unas cucharadas de salsa napolitana*

*un puñado de parmesano recién rallado*

*unas lonchitas de jamón serrano*

*chorro de aceite de oliva virgen*

*En una sartén con el aceite de oliva ponemos el ajo y damos unas vueltas para que coja sabor. Ponemos las setas limpias y rehogamos para que pierdan su agua, al final salamos un poco y reservamos.*

*Extendemos la masa sobre nuestra encimera y pasamos a la placa del horno (del revés) enaceitada. Ponemos la salsa de tomate dejando un borde libre.*

*Metemos en el horno a tope, posición media, arriba y abajo, sin aire, hasta que esté ligeramente dorada*

*Sacamos del horno ponemos las setas salteadas, las lonchitas de jamón y el queso rallado por encima. Al principio pensé que con el calor de la pizza iba a ser suficiente pero le puse un chorro de aceite de oliva más y la metí otros 5 minutos al horno. Entonces fue cuando quedó perfecta, su queso fundido y la masa crujiente*



### ***MILHOJAS DE PATATA CON SETAS***

*Ingredientes:*

*700 gr de patatas*

*500 gr de cepos (u otras setas que puedan laminarse bien)*

*200 ml de nata líquida para cocinar*

*sal, pimienta, nuevo moscada y queso rallado*

*Preparación:*

*Cortar las patatas a láminas muy delgadas y ahogarlas unos 10 minutos con la nata, sal, pimienta y nuevo moscada. Laminar las setas, salpimentarlos y saltearlos ligeramente.*

*En un molde vamos tirando capas de patatas y setas, y coronamos con patatas. Ponemos un poco de queso rallado por encima y lo ponemos al horno unos 5 minutos para homogeneizarlo todo.*

*También queda muy bien acabarlo con una bechamel de boletos.*



### ***SETAS FRESCAS EN "PAPILLOTE"***

*Ingredientes (para cuatro personas):*

*800 gr de setas*

*sal*

*aceite*

*pimienta*

*tomillo*

*Preparación: Limpiar las setas y cortar someramente; las salpimentamos y las echamos un poco de tomillo. Las ponemos en paquetes de papel de plata individuales. Antes de cerrar echamos un buen chorreón de aceite de oliva. Los ponemos en una fuente en el horno a 180° durante 15-20 minutos. Abrir los paquetes y servir sobre lonchas finas de jamón serrano.*



### ***PAQUETITOS BRICK DE JAMÓN Y SETAS***

#### *Ingredientes:*

*2 cebollas pequeñas*

*150 gr de setas variadas, en esta ocasión robellones y negrillas*

*25 gr de jamón serrano a dados*

*1 ajo y perejil*

*sal, pimienta, aceite virgen de oliva*

*8 hojas de pasta brick*

#### *Preparación:*

*En una sartén sofreír la cebolla cortada muy pequeña hasta que quede transparente. Añadir entonces, las setas cortadas a dados, previamente limpias. Añadir la sal y un poco de pimienta. Añadir el jamón cortado a dados cuando las setas hayan soltado el agua y ésta se haya evaporado; remover y añadir el ajo y el perejil muy picados.*

*Reservar el relleno. Calentáis el horno a 180°, de arriba y bajo. Coger una hoja de pasta brick, doblar por la mitad, en el centro ponéis una cucharada de relleno y dobláis en forma de paquetito. Para cerrar los paquetitos puede usar un poco de aceite de oliva con un pincel.*

*Ir rellenando hasta terminar el relleno. Pintáis los fardos con un poco de aceite de oliva. Si tenéis una lámina de silicona ponedla sobre la bandeja del horno y encima los paquetitos. Si no tenéis la tal lámina, pintáis la bandeja del horno con aceite y colocáis encima los paquetitos. Cocer en el horno hasta que los paquetitos estén dorados y servir inmediatamente.*





### ***CREPS DE SETAS Y QUESO CON SALSA DE SETAS***

#### *Ingredientes:*

*Masa de creps: harina, sal, leche, huevos, coñac*

*Salsa de setas: -2 patatas grandes -1 brick de nata líquida -100 gr. boletos -sal y aceite de oliva*

#### *Preparación:*

*1: Meter la harina con un poco de sal dentro de un bol. Añadir los huevos y remover al tiempo que se incorpora la leche, batir del centro hacia afuera hasta formar una pasta homogénea. Meter la mantequilla fundida y fría y una cucharada de coñac. Dejarla reponer unos 30 min.*

#### *Elaboración de los creps*

*Pasado este tiempo, untar la mantequilla a la sartén, ponerlo al fuego lento y cuando empiece a humear meter pasta suficiente para cubrir la sartén, procurando que quede lo más fina posible. Cuando los lados del crep empiecen a tostarse (durante unos 10 segundos, aproximadamente), darle la vuelta al \*crep para tostar el otro lado teniendo cuenta que el segundo lado se hace antes.*

*Sofreír las setas con aceite. Cuando están hechos, se enrollan con los creps y también se rellenan con queso.*

#### *Preparación de la salsa de setas.*

*En una sartén salteamos las setas con aceite de oliva; añadimos las patatas peladas y cortadas en trozos pequeños, añadimos la nata, mezclamos, y dejamos cocer a fuego lento*

*durante 30 minutos aprox. Pasado este tiempo, trituramos con la batidora. Cómo servir: Dos creps por persona y con salsa por encima. Para decorar el plato se espolvorea nuez moscada por encima.*



### ***TOSTADA DE ROBELLONES Y BACON***

#### *Ingredientes:*

*4 rebanadas de pan con tomate  
robellones confitados  
4 cortes de bacon  
4 cortes de lomo  
4 cortes de queso*

#### *Preparación*

*Se tuesta el pan y se moja con tomate (esto último es opcional). Paralelamente se pasan por la sartén los robellones y se fríe el bacon y el lomo. Seguidamente se monta el plato: una rebanada de pan, una capa de robellones, una loncha de bacon, otra de queso y otra de lomo para acabarlo de cubrir todo. Ponerlo al horno unos minutos porque el queso se funda.*



### ***TORTILLA DE NEGRILLAS***

*Ingredientes:*

*Aceite y sal*

*Perejil*

*2 grandes de ajo pequeños*

*1/2 kilo de negrillas*

*2 Huevos*

*Nota: Medidas por una tortilla pequeña/mediana*

*Preparación: Ponemos la sartén al fuego (no muy fuerte) con un poco de aceite, incorporamos las negrillas, dejamos que se vayan tirando, cuando estén medio cocidos, preparamos por otro lado un vareo con los dos huevos (echamos un poco de sal los huevos antes de batir), incorporándolo el perejil y el ajo picado y lo echamos encima de las negrillas para acabar de hacer la tortilla, dejamos cocer por las dos bandas (para que quede un poco doradita), y ya podemos servir.*



### ***CARPACCIO DE BOLETOS***

*Ingredientes:*

*Boletos*

*Aceite*

*Limón*

*Mostaza inglesa*

*Sal y pimienta negra*

*Queso tierno*

*Preparación:*

*Cubrir un plato con laminas finas de boletos. Cubrir con una salsa hecha con una cucharada de zumo de limón, tres cucharadas de aceite, una cucharadita de mostaza inglesa, sal y pimienta negra. Acabar con queso tierno cortado en lonchitas. Podemos hacer lo mismo con champiñones de cultivo.*



### ***GRATINADO DE PATATAS CON SETAS***

*Ingredientes (para 4 personas):*

*250 g de patatas*

*200 g de setas*

*10 dientes de ajo*

*300 ml de nata líquida*

*300 ml de leche*

*150 g de queso*

*2 cucharadas de mantequilla*

*Nuez moscada rallada*

*Aceite de oliva*

*Sal*

*Preparación:*

*Coge una bandeja de horno cuadrada y con al menos 6 cm de fondo y úntala con mantequilla.*

*Pela las patatas y córtalas en rodajas no muy gruesas. Pela también los ajos y pártelos en tiras.*

*Limpiar las setas, filetearlas y saltearlas en una sartén*

*Cubre el fondo de la bandeja con las rodajas de patata y los filetes de ajo, sazónalo y ralla la nuez.*

*Por encima unas setas y dos lonchas de queso. Vierte encima un chorro de nata y leche.*

*Crea otra capa de patatas, setas, queso, nata y leche. Haz capas hasta acabar los ingredientes.*



*Pon la bandeja en el horno a 180° y tápala durante media hora con papel de plata. Después, destápala para que se vaya dorando el queso.*



### ***ALBÓNDIGAS DE SETAS***

*Ingredientes para 4 personas:*

*½ kg de champiñones*

*1/2 kilo de setas variadas*

*½ cebolla grande*

*100 gr. de jamón serrano*

*1 huevo*

*Pan rallado*

*1 cucharita de mostaza*

*1 diente de ajo,*

*Un poco de leche,*

*2 rebanadas de pan de molde, Sal, pimienta,*

*Setas secas.*

*Preparación:*

*Poner en remojo las setas deshidratados.*

*Picar muy fino las setas y la cebolla y sofreír la cebolla en una sartén al fuego con aceite de oliva; cuando aquella esté transparente le añadimos las setas, removemos y cocinamos*

*durante cinco minutos. Escurremos con un colador el caldo que han soltado las setas y lo reservamos.*

*Ponemos la fritada en un bol grande y dejamos enfriar.*

*Remojamos el pan con leche. Escurre las setas, freímos el jamón ligeramente.*

*Mezclamos las setas con el huevo, la cucharadita de mostaza, la sal, la pimienta, el pan (sin corteza) remojado, el pan rallado, las setas y el jamón recién frito. Amasamos para que todos los ingredientes se integren formando una pasta, probar y dar el punto de sal.*

*Se hacen las albóndigas (si la pasta está muy blanda y es difícil hacerlas, metemos la pasta al congelador para que se solidifiquen un poco), se pasan por pan rallado para que adquieran consistencia y se fríen en abundante aceite y servir de inmediato.*



### ***PASTEL DE SETAS***

*Ingredientes para 4 personas:*

*850 g de setas variadas*

*1 cebolla gorda*

*5 huevos*

*350 gr de nata líquida*

*200 gr de fondo de carne*

*250 gr de caldo*

*200 gr de mantequilla*

*sal*

*pimienta*

*Preparación:*

*Ponéis a deshacer la mitad de la mantequilla, y cuando ya esté medio deshecha, añadid la mitad de la cebolla picada, y dejáis que se vaya dorando. Mientras tanto, salpimentáis las setas, cortados a trozos pequeños, mezcladlos con la cebolla ya dorada, removedlo, y dejadlo cocer. No se los mezcláis todos, dejad unos cuantos para hacer la salsa. Aparte, hacéis hervir 250 g de nata líquida y el fondo de carne, y abocadlo a las setas. Removedlo y mezcladlo con los huevos batidos. A continuación, llenáis un molde de flan con la mezcla, y hacedlo cocer al baño maría, al horno, y durante 50 minutos. Para hacer la salsa, deshacéis la mantequilla y dorad la otra mitad de cebolla picada. Cuando ya esté dorada, poned las setas, y cuando ya estén cocidos, el resto de nata líquida y el caldo de carne. Removedlo y dejadlo hervir durante 10 minutos. Pasado este tiempo, batís la salsa con la bateadora, y coladla con el colador chino.*



### **RECETA DE HOJALDRE DE CHAMPIÑÓN**

*Ingredientes:*

*Para 4 personas:*

*1 placas de hojaldre*

*2000 gr. de champiñones*



*100 gr. de jamón serrano  
1 pechuga grande de pollo  
1 cebolla  
4 ajos frescos  
200 ml. de nata  
5 huevos  
aceite virgen extra sal  
pimienta  
perejil*

*Elaboración:*

*Espolvorea las placas de hojaldre con un poco de harina y estíralas con un rodillo. Cubre un molde redondo desmoldadle con una placa de hojaldre. Pica la cebolla y los ajos frescos finamente. Pon a pochar en una sartén con aceite. Cuando vaya cogiendo color, pica el jamón serrano e incorpóralo. Rehoga brevemente.*

*Limpia y pica los champiñones en láminas finas y añádelas. Sazona y cocina durante 20 minutos. Retira el exceso de líquido y deja que se templen.*

*Casca 4 huevos y colócalos en un bol. Bátelos, agrega la nata y sigue batiendo. Incorpora los champiñones y rellena el molde.*

*Tápalo con la otra placa de hojaldre. Unta la superficie con huevo batido. Decora con algunos recortes y vuelve a untar con huevo batido. Introduce en el horno a 180°C durante 20 minutos. Sirve y decora con una rama de perejil.*



## ***TARTA DE CHAMPIÑONES Y PUERRO***

*Ingredientes (6-8 personas):*

*1 oblea de pasta brisa*

*180 g de champiñones en conserva*

*4 lonchas de bacon ibérico*

*2 puerros*

*3 acelgas*

*1 diente de ajo*

*4 huevos*

*200 g de queso rallado*

*250 ml de nata*

*agua*

*sal*

*pimienta*

*1 cayena*

*Elaboración de la receta de Tarta de champiñones con bacon y puerro:*

*Forra un molde (de fondo desmontable) con la pasta brisa, retira el sobrante y coloca encima unos garbanzos para que la masa no suba. Hornea (con el horno previamente caliente) a 180°C, durante 12-15 minutos. Retira los garbanzos y reserva la galleta.*

*Pica las acelgas y ponlas a cocer en una cazuela con agua hirviendo y sal durante 5 minutos. Escurre. Reserva.*

*Trocea el bacon y fríelo en una sartén sin aceite. Añade los puerros y el diente de ajo picados, la cayena, los champiñones enteros y las acelgas escurridas. Cocina durante 10 minutos. Pasa todo a un bol y agrega los huevos cascados. Condimenta con sal y pimienta e incorpora la nata. Rompe los huevos y espolvorea con el queso rallado.*

*Reparte la mezcla sobre la lámina de pasta brisa horneada. Introduce en el horno a 160°C, durante 20-25 minutos.*

*Deja reposar unos 5 minutos y sirve la tarta de champiñones con bacon y puerro.*





### ***PINCHO DE CHAMPIÑÓN CON MORCILLA DE BURGOS***

*Ingredientes:*

*1 morcilla de Burgos*

*algunos champiñones frescos*

*sal gorda*

*1 cebolla*

*Sal y pimienta*

*pan de molde, un poco tostado (o de barra)*

*aceite de oliva.*

*Cortar la morcilla en trozos de unos 5 cm que pasaremos por la plancha con unas gotas de aceite de oliva caliente..*

*Limpiamos los champiñones con papel de cocina y los freímos en otra sartén, Escurrimos sobre papel de cocina y sazonamos con sal gorda.*

*Cortamos la cebolla en aros, salpimentamos y los hacemos a la plancha hasta que doren.*

*Colocamos sobre el pan un poco tostado untado con el aceite de hacer las morcillas ( esto lo hacemos con una brocha de cocina) la morcilla, champiñón y la cebolla.*



### ***PASTEL DE SETAS Y GAMBAS***

#### ***Ingredientes:***

*800 grs. de setas de temporada*

*200 grs. de gambas peladas*

*4 lonchas de jamón*

*4 dientes de ajo*

*3 cebolletas grandes*

*2 patatas*

*5 huevos*

*½ litro de nata*

*1 copita de brandy*

#### ***Preparación:***

*Trocear las setas con la mano y rehogarlas con los ajos laminados. Salpimentar y dejar que se cocinen bien.*

*Cortar tres cebolletas y comenzar a cocinarlas.*

*Pelar dos patatas, lavarlas, partirlas en trozos grandes y añadirlos a la cebolleta. Cubrir con agua y salpimentar. Dejar cocinar hasta que la patata este tierna.*

*Picar las gambas y agregarlas a las setas rehogadas. Verter el brandy y flambear. Dejar cocinar a fuego alto hasta que se apague la llama.*

*Añadir la nata, dejar que hierva, retirar del fuego y disponer en un bol.*

*Batir cinco huevos y agregarlos a la mezcla de setas y nata. Mezclar rápido, para que no cuajen los huevos, y salpimentar.*

*Disponer sobre un molde forrado con plástico film e introducir al baño maría a 175° C. durante unos 45 minutos. Sacar del horno y dejar atemperar.*

*Triturar la crema de cebolletas hasta que esté bien fina, colándola si fuera necesario.*

## ***Ensaladas***



### ***ENSALADA DE SETAS***

*Setas*

*Tomates sherry*

*Rúcula,*

*Brotes de soja*

*Pimiento verde*

*Pepino*

*Cogollos de lechuga*

*Apio*

*Ajos*

*Perejil*

*Sésamo*

*Queso de Burgos*

*Vinagre*

*Aceite de oliva virgen extra*

*Pimienta molida*

*Sal*

*Elaboración:*

*En primer lugar prepararemos el aliño para la ensalada, para lo cual picaremos los ajos en trozos muy pequeños y el perejil, a lo que añadiremos sal al gusto, pimienta molida también al gusto, el sésamo, el vinagre y el aceite de oliva, lo mezclaremos todo en un bote cerrado que agitaremos intensamente. Una vez agitado el bote con el aliño, en él introduciremos las setas cortadas en tiras, volveremos a cerrar el bote y volveremos a agitar para que se mezcle bien el conjunto, dejando que se maceren las setas dentro del bote durante unos 30 minutos. Mientras tanto, iremos preparando la ensalada, troceando para ello los demás ingredientes y colocándolos en una ensaladera.*

*Transcurridos los 30 minutos de maceración del bote con el aliño y las setas, repartiremos el aliño sobre la ensalada y extenderemos sobre ella las setas en tiras, decorando finalmente con unos dados de queso de Burgos.*





### ***ENSALADA DE SETAS A LA STROGANOFF***

*Ingredientes:*

*550 g de setas variadas (champiñones chinos, rebozuelos, boletos o setas de cardo),*

*1 cebolla roja en rodajas,*

*2 dientes de ajo majados,*

*425 ml de caldo de verduras,*

*1 cucharada de concentrado de tomate,*

*2 cucharadas de zumo de limón,*

*15 g de harina de maíz,*

*2 cucharadas de zumo de limón,*

*15 g de harina de maíz,*

*2 cucharadas de agua fría,*

*115 g de yogur natural*

*3 cucharadas de perejil fresco picado,*

*Pimienta negra recién molida, sal.*

*Arroz blanco, o integral, hervido para acompañar (opcional)*

*Preparación:*



*En un cazo, poner las setas, la cebolla, el ajo, el caldo, el concentrado de tomate y el zumo de limón y hervirlo todo.*

*Bajar el fuego, tapar el cazo y dejarlo a fuego lento durante 15 minutos, o hasta que la cebolla esté tierna.*

*En un bol pequeño, mezclar la harina de maíz con el agua y agregarla a la mezcla de setas. Llevarlo todo de nuevo a ebullición sin dejar de remover, y cocerlo hasta que la salsa se espese.*

*Bajar el fuego y dejar que hierva a fuego lento durante otros 2-3 minutos removiendo de vez en cuando.*

*Antes de servir, retirar el cazo del fuego e incorporar el yogur; la salsa no debe hervir mientras vierte el yogur, de lo contrario se cortará.*

*Agregar 2 cucharadas de perejil y sazonar al gusto con pimienta.*

*Pasar las setas a una fuente de servir precalentada, espolvorear por encima el resto del perejil y servir las inmediatamente con arroz blanco o integral y una ensalada verde como acompañamiento.*

## **Pasta**



### ***FETUCCINE CON SETAS Y BRIE***

*Ingredientes para 4 personas:*

*300 g de Fettuccine (o cualquier tipo de pasta)*

*Setas Variadas*

*100 g de bacon*

*1 cebolla grande*

*Perejil*

*Sal*

*Pimienta*

*1 taza de nata Líquida*

*Queso Brie (para decorar)*

*Aceite de oliva*

*Preparación:*

*En una cazuela calentamos agua, y cuando empiece a hervir, añadimos la pasta y la cocemos hasta que nos quede al dente (siguiendo las instrucciones del fabricante)*

*Mientras tanto, picamos un poco de cebolla y la ponemos a pochar en una sartén junto a un poco de sal y un poco de pimienta.*

*Cuando la cebolla esté algo pochada salteamos junto a ésta las setas variadas (previamente lavadas y picadas) y el bacon.*

*Pasados unos minutos, agregamos el perejil picado y la nata líquida, removemos un poco para que se mezclen los sabores y dejamos cocer a fuego lento.*

*Si la pasta ya está hecha, la escurrimos y la ponemos en un plato.*

*Cuando la salsa esté lista, la vertemos encima de la pasta y coronándolo ponemos unas láminas de queso brie para que se derritan encima de la pasta. Decoramos con un poco de perejil.*



### ***CANELONES DE SETAS Y PARMESANO***

*Ingredientes para 4 personas:*

*18 láminas de pasta,  
200 gr. de jamón york,  
500 g de setas de temporada,  
25 g de harina,  
250 ml de leche,  
100 g de queso parmesano,  
3 chalotas,  
20 g de mantequilla,  
4 ramitas de romero,  
Aceite,  
Sal y pimienta blanca*

*Para la salsa:*

*Mantequilla,  
Caldo de ave,  
Setas del relleno y sal.*

*Preparación:*

*Sofreír las chalotas a fuego lento en una sartén con mantequilla y aceite. Añadir las setas picadas y dejar sofreír hasta que se hayan bebido su propia agua. (Reservar unas cuantas*

*para la salsa). Salpimentar la mezcla y añadir el parmesano rallado, el jamón york y la harina.*

*Cuando tengáis todo bueno revuelto, añadir la leche, dar unos movimientos para evitar los grumos, y remover hasta conseguir una mezcla homogénea y reservar.*

*Mientras tanto, habréis hervido la pasta durante tres minutos (o indicación del paquete) en agua, con su correspondiente sal.*

*Para hacer los canelones, llenar la pasta que habéis hervido con el relleno que estará preparado y envolver.*

*Para hacer la salsa: reducir el caldo de ave en una sartén, añadir las setas que habréis reservado, el romero, un poco de mantequilla y sal. Triturar bien las setas y esperar a que coja consistencia (si queréis podéis utilizar algún tipo de espesante).*

*Pasar la salsa por el chino.*

*Napar bien los canelones y darlos un fuerte golpe de horno con el gratinador.*



### **TALLARINES CON SETAS**

*Ingredientes:*

*½ kg de cualquier tipo de pasta seca o fresca,*

*250 gr de guisantes,*

*250 gr de setas (pueden ser secas)*

*200 gr de champiñones,  
200 gr de jamón serrano, en lonchas,  
100 gr de queso parmesano,  
50 gr de mantequilla,  
1 vasito de vino blanco,  
1 cebolla,  
2 dientes de ajo,  
1 cucharadita perejil picado,  
Sal y pimienta.*

*Preparación:*

*En primer lugar, lavar bien los champiñones y las setas y cortarlos en filetes finos. Después, cocer los guisantes. Hervir la pasta y, mientras se hace, dorar en la mantequilla la cebolla y los ajos muy picados.*

*Añadir las setas, los champiñones, el vasito de vino y dejar que todo se haga lentamente. Posteriormente, echar el jamón cortado en tiras o cuadraditos y los guisantes. Por último, escurrir la pasta y mezclarla con este revuelto. Rectificar de sal y pimienta, añadir el queso rallado.*





### ***ESPAGUETIS CON SALSA DE TROMPETAS DE LA MUERTE***

*(Para 4 personas)*

*Ingredientes:*

*150 g de setas frescas (60 g si son secas)*

*1 brick de crema de leche*

*400 g de \*espaguetis*

*Nuez moscada*

*Sal*

*Pimienta*

*Aceite*

*Preparación: En una olla con sal y un poco de aceite poner a hervir los espaguetis hasta que estén cocidos. El grado de cocción depende del gusto de cada uno.*

*Aparte preparamos la salsa. Previamente habremos hidratado las trompetas de la muerte (en el caso de que sean secas). Un golpe hidratadas, las cortaremos un poco -si son muy grandes- las freiremos en una sartén con un poco de aceite. Añadiremos, una vez cocidas, la crema de leche y lo salpimentaremos al gusto y añadimos una pizca de nuez moscada. Una opción es pasarlo todo por la batidora y añadir a los espaguetis, o bien dejar la salsa tal cual está con la setas enteras.*

*Nota: Evidentemente que si es época de setas, estos no serán secos sino frescos. Esta receta también se puede hacer con otros tipos de setas: champiñones, cepos, etc.*



### ***CANELÓN DE SETAS CON PARMESANO***

*Ingredientes para 4 personas:*

*12 láminas de pasta canelón*

*200 g de jamón dulce*

*250 d de carne picada*

*250 g de setas de temporada*

*25 g de harina*

*50 g de leche*

*100 g de parmesano en polvo*

*3 chalotas*

*20 g de mantequilla*

*4 ramitas de romero*

*aceite, sal y pimienta blanca*

*Para la salsa:*

*mantequilla*

*caldo de ave*

*setas del relleno*

*sal*

*Preparación:*

*En una sartén con mantequilla y aceite, sofreís la chalota, añadís después la carne picada. Añadid las setas cortadas a trocitos y dejadlos hacer hasta que se hayan bebido su agua. Salpimentadlo y poned el parmesano rallado, el jamón dulce y la harina. Cuando lo tengáis bien mezclado todo, echad la leche y reservar. Mientras tanto, hervís la pasta durante dos minutos con agua, sal y aceite. Para preparar los canelones, llenadlos con el relleno que habéis preparado y envolvedlos. Acompañadlo con una salsa que haréis en una sartén con caldo, las setas que os han sobrado, un poco de mantequilla y sal. Esperáis hasta que tenga un poco de consistencia. También se puede acompañar con bechamel.*

## ***Sopas y cremas***



### ***CREMA CASERA DE CHAMPIÑONES***

#### *Ingredientes:*

*2 cucharadas de mantequilla  
1 cebolla mediana, picada pequeña  
400 g de champiñones cortados a trozos pequeños.  
1 diente de ajo, picado  
1 cucharadita de tomillo fresco, finamente picado  
1 litro de caldo vegetal*

*2 tazas de crema de leche*

*Sal y pimienta, al gusto*

*Perejil, para decorar*

*Preparación:*

*Derretir la mantequilla con algo de aceite en una cazuela. Agregar la cebolla y freír hasta que esté transparente, aproximadamente unos 5 minutos. Añadir los champiñones y el ajo y cocine hasta que los champiñones estén dorados y se siente su olor (10 minutos).*

*A continuación añadir el caldo de tomillo y verduras. Vierta la mezcla en una licuadora y procesar a alta velocidad hasta que no queden trozos, Verter de nuevo en la cazuela y añadir la crema de leche. Sazonar con la sal y la pimienta, y adornar con perejil.*



### **FONDUE DE CHAMPIÑONES**

*Ingredientes para 3-4 personas:*

*70 g de mantequilla.*

*400 g de setas finamente picadas.*

*2 dientes de ajo machacados.*

*1 taza caldo de pollo.*



*1 taza de crema de leche.*

*3 cucharaditas de harina de maíz.*

*Sal y pimienta.*

*Pimienta de Cayena.*

*Para servir:*

*Dados de queso y salchichas (a al gusto)*

*Preparación:*

*Derretir la mantequilla en una cacerola. Añadir los champiñones y el ajo y cocinar a fuego lento durante 10 minutos.*

*Agregue el caldo y continúe la cocción otros 10 minutos. Dejar enfriar un poco y procesar con la batidora.*

*Ponga un poco de crema en la olla de fondue. Mezcla la harina de maíz lentamente y añadir a continuación la nata restante y el puré de champiñones. Continúe la cocción a fuego lento hasta que espese y remueva con frecuencia. Sazone con la pimienta de cayena, sal y pimienta. Servir con los cubitos de queso y salchichas.*



### ***SOPA DE SETAS AL HUEVO***

*Ingredientes para 4 personas:*

*Unas cuantas setas secas.*

*2 huevos (opcionales).*

*4 tazas de caldo de pollo.*

*½ cucharada de aceite de cocina.*

*½ cucharaditas de salsa de soja.*



*1 cucharadita de sal.*

*Preparación:*

*Lavar los champiñones, a continuación, dejar en remojo en una taza de agua para hidratarlos, y reservar. A continuación, batir los huevos y reservar. Hervir el caldo de pollo y agregar seguidamente los champiñones (incluyendo el agua del remojo) y cocer durante unos 5 minutos. Añadir la salsa de soja y la sal. Añadir el aceite crudo y los huevos batidos removiendo al mismo tiempo (opcional).*



***SOPA DE NEGRILLAS***

*Ingredientes:*

*2 cebollas y un puerro*

*3 zanahorias*

*3 grandes de ajo*

*Un poco de perejil*

*½ Kg de negrillas*

*Aceite y sal*

*Preparación:*

*En una perol o cazuela ponemos aceite y cuando se encuentre caliente freímos las cebollas cortadas y el puerro, también ponemos los dientes de ajo cortados.*

*Cuando la cebolla y el puerro han agarrado un poco de color añadimos la zanahoria rallada y las negrillas bien limpias.*

*Añadimos 1 litro de agua y dejamos hervir ½ hora. Desprendido lo trituramos con la batidora. Queda más bonita la presentación si hemos dejado algunas negrillas enteras para decorar.*



### **CREMA DE CHAMPIÑONES**

*Ingredientes para 2 personas: 200 gramos de champiñones, 1 cebolla, mantequilla, 1 cucharada rasa de harina o maicena, 4 ó 5 cucharones de caldo de pollo y verduras, 3 cucharadas de crema de leche, leche (si hace falta), perejil, pimienta molida y sal; tropezones de pan frito (opcional).*

*Limpiaremos de tierra los champiñones y los cortaremos a láminas delgadas.*

*Calentaremos la mantequilla en una cazuela y echaremos la cebolla rallada, los champiñones, el perejil trinchado y la pimienta.*

*A la cabeza de unos minutos añadiremos la mitad del caldo y la sal (si el caldo no tiene) dejándolo hervir a fuego normal durante unos 15 minutos.*

*En un recipiente aparte habremos puesto algo más de mantequilla que un golpe deshecha mezclaremos con la harina, la crema de leche y el resto del caldo, procurando que quede sin grumos y dejando que se cueza durante 5 minutos sin cesar de remover.*

*Añadiremos la salsa a los champiñones y dejaremos que todo junto cueza lentamente unos 10 minutos más. En el supuesto de que quedara muy espeso pondremos algo más de caldo (o leche a falta de caldo removiéndolo bueno porque quede ligado).*



### **SOPA DE SETAS**

*Ingredientes para 4 personas: 100 gramos de setas champiñones frescos*

*1 cebolla*

*2 tomates gordos y maduros*

*2 ajos tiernos*

*4 vasos de caldo de gallina*

*8 rebanadas muy finas de pan de barra un poco seco, sal y aceite. Para la majada: 12 almendras crudas y peladas, 1 ajo, 1 cucharada rasa de pan rallado, o 2 galletas María remojadas en vino rancio, una pizca generosa de canela, 1 rama de perejil, unas tiras de azafrán, un poco del caldo de buey, ternera, etc. sal.*

*Limpiaremos de tierra las setas después de sacarlos la raíz y los cortaremos a trozos regulares. Los freiremos con aceite y sal en una olla un poco fonda (tiene que caber todo el caldo) para que desprendan el agua y se frían; una vez cocidos los sacaremos del recipiente y reservaremos.*

*Añadir algo más de aceite a la olla, si hace falta, freiremos la cebolla y los ajos tiernos cortados muy pequeñitos.*

*Cuando estén dorados (ello es imprescindible) añadiremos los tomates pelados -y sin pepitas- y la sal (teniendo en cuenta si el caldo ya tiene), dejando que se haga hasta que quede la salsa en su punto.*

*Entonces incorporaremos el caldo. A continuación, añadiremos las setas (también el jugo que hayan desprendido) y la majada que ya habremos preparado antes, dejando que la sopa hierva, al menos unos 15 minutos.*



### **CREMA DE ROBELLONES**

*Ingredientes (para cuatro personas):*

*1 kg de robellones*

*1 litro de caldo de carne*

*1 cebolla*

*1 puerro*

*2 yogures griegos (no muy ácidos)*

*aceite, sal y pimienta*

*Preparación:*

*Ponemos los robellones en una sartén con un poco de aceite, dejamos que suelten el agua y que ésta se reduzca y reservamos. Si hay de pequeños podemos apartar unos cuantos para decorar la crema por encima a la hora de servirla. En una cazuela ahogamos las verduras cortadas pequeñas, cuando estén añadimos los robellones y el caldo y lo dejamos cocer unos 20 minutos. Rectificamos de sal y pimienta y lo pasamos por la batidora y el chino. Añadir los yogures y servir de inmediato, con algunos robellones pequeños, o troceados, por encima de la crema.*



### ***VICHYSOISSE DE BOLETOS***

*Ingredientes:*

*500 gr de boletos*

*4 puerros*

*1 patata*

*1 l. de caldo vegetal*

*150 ml de leche (optativo)*

*aceite, sal y pimienta*

*Preparación:*

*Cortamos la parte blanca de los puerros y la patata a pedazos pequeños y lo ponemos a sofreír en una cazuela con un poco de aceite. Cuando casi esté añadimos los boletos cortados a trozos, damos unas vueltas, vertimos el caldo y lo dejamos cocer unos 15 minutos;*



*rectificamos de sal y pimienta y lo pasamos por la batidora. Añadimos finalmente la leche (optativo). Serviremos la vichyssoise adornada con una ramita de perejil*



### ***SOPA DE SETAS***

*Ingredientes:*

*400 gr de setas (boletos, trompetillas, rebozuelos, , champiñones, o robellones, aunque pocos porque tienen un sabor demasiado pronunciado)*

*1 cebolla y un ajo trinchados*

*30 g de mantequilla*

*1 l de caldo de carne o de ave desengrasado*

*Sal, pimienta y una cucharada de hierbas frescas trinchadas (perejil, hinojo)*

*Preparación: Ponéis una olla al fuego con la mantequilla, y a temperatura suave hacéis estofar la cebolla y el ajo. Mientras tanto limpiáis, laváis, escurís y cortáis las setas a dados pequeños Abocáis las setas a la cazuela, donde dejarán su agua; un golpe esta agua se haya evaporado añadid el caldo y la pimienta. Dejadlo cocer unos 20 minutos. y al final ponedlo a punto de sal y añadid las hierbas trinchadas. Esta sopa se puede decorar con unos taquitos de jamón pasados por la sartén, algunos trocitos de carne de cocido, tropezones de de pan tostado, o frito, etc.*



### **CREMA DE SETAS**

*Ingredientes: 250 gr de setas (al gusto), o sólo de pies de seta*

*2 chalotas*

*40 g de mantequilla*

*1 cucharada sopera de harina*

*1 l de caldo de gallina*

*1 yema de huevo*

*3 cucharadas soperas de nata líquida*

*perifollo trinchado, sal y pimienta blanca*

*Preparación: Laváis las setas, escurridlas y trinchadlas, aunque reserváis unas cuantas para decoración . Peláis y trincháis las chalotas y hacedlas estofar en una olla con la mantequilla. Añadid las setas y dejadlos freír un poco hasta que se haya evaporado el agua que sueltan. Espolvorear la harina por sobre y dejadla que se dore un poco. Mojadlo todo con el caldo y dejadlo hervir a fuego suave 20 minutos. Pasadlo por la batidora. Mezclad la nata y la yema de huevo, sin montar, añadiendo a ello un cucharón de la sopa de setas y volcadlo todo a la olla otra vez y removéis para hacer una mezcla homogénea. Ponéis a punto de sal y pimienta y mantenedlo caliente.*

### **Arroces**



### ***RECETA FÁCIL DE RISOTTO DE SETAS***

*Ingredientes para 4 personas:*

*1 cucharada de setas secas.  
2 cucharadas de aceite de oliva  
1 cebolla rallada  
2 dientes de ajo, finamente picados  
225 g setas (boletos) cortados en rodajas  
350 g de arroz  
200 ml de vino blanco seco  
1 l caldo de verduras caliente  
2 cucharadas de perejil fresco picado  
35 g de mantequilla  
Sal y pimienta negra recién molida  
50-69 g de queso parmesano rallado*

*Preparación:*

*Freír la cebolla y el ajo en una cazuela a fuego lento durante 2-3 minutos, hasta que se ablanden. Añadir los boletos y freír durante otros 2-3 minutos, hasta que se doren. Agregue el arroz y remover para empapararlo bien de aceite. Vierta el vino y cocine a fuego lento revolviendo hasta que el líquido haya sido absorbido. Añadir un cucharón del caldo y cocine a fuego lento, removiendo de nuevo, hasta que el líquido haya sido absorbido. Siga añadiendo el caldo de esta manera, hasta que todo el líquido se haya absorbido y el arroz se hinche. Añada la mantequilla, remueva, y finalmente añada el queso y el perejil.*



### ***CODORNIZ, SETAS Y RISOTTO DE BERROS***

*Ingredientes para 4 personas:*

*1, ¼ l de caldo de pollo  
aceite extra virgen de oliva  
2-3 chalotas, finamente picadas  
400 g de arroz  
1 taza de vino blanco seco  
60 g de mantequilla + 20 g más  
8 pechugas de codorniz  
2 cucharaditas de tomillo picado  
150 g de boletos, troceados  
1 taza mozzarella, rallada  
1 taza de berro, troceado*

*Preparación:*

*Verter el caldo en una olla y cocer a fuego. Caliente el aceite en una cazuela a fuego medio y saltee la chalota en una cazuela durante 3-4 minutos hasta que esté tierna. Agregar el arroz, remover y cocinar durante 1 minuto.*

*Verter el vino en la cacerola con el arroz y cocinar 1 minuto más, removiendo hasta que se absorba el vino. Luego añadir un cacito de caldo caliente y remover hasta que se haya*



*absorbido; y así sucesivamente hasta terminar el caldo cacito a cacito y removiendo con frecuencia durante unos 15-18 minutos. El arroz debe quedar al dente.*

*Mientras tanto, derrita la mantequilla en una sartén a fuego medio-alto. Espolvoree las pechugas con el tomillo y sazone al gusto. Colocar en la sartén con la piel hacia abajo y fría durante 1-2 minutos, hasta que estén crujientes y doradas. Dar vuelta y cocinar otro 1 minuto más. Sacar de la sartén y cubrir con papel aluminio para mantener el calor.*

*Agregue los champiñones y el berro a la misma sartén y saltee durante 2-3 minutos, hasta que estén tiernos y dorados. Sazone al gusto.*

*Retirar el arroz del fuego. Mezcle la mantequilla extra y queso. Sazone al gusto. Cubra con una tapa de 2 minutos. Añadir al arroz las codornices, los champiñones y los berros. Servir caliente.*



### **ARROZ CON VERDURAS DEL TIEMPO Y SETAS**

*Ingredientes:*

*400 g de arroz*

*100 g de cebolla picada*

*250 g de pisto preparado*

*150 g de judías tiernas*

*200 g de setas (a escoger)*

*1/2 l. caldo de pollo*



*1 cucharada de aceite y una de mantequilla*

*vino blanco (50 ml, aprox.)*

*1-2 cucharadas de queso parmesano rallado (opcional)*

*cebollino, picado o entero (para ornamentar)*

*Primeramente, sofreiremos la cebolla con el aceite y la mantequilla hasta que quede transparente, pero no dorada. Seguidamente, añadiremos las setas y las dejaremos cocer hasta que se reduzca el agua que sueltan. Ahora añadiremos un poco de vino blanco (como una taza de café) y lo dejaremos reducir todo.*

*Añadiremos después las verduras que hayamos elegido, salpimentaremos al gusto y lo dejaremos cocer también hasta que se haya reducido toda el agua. Añadiremos el arroz entonces, le daremos unas vueltas y añadiremos el caldo. Mezclaremos bien, y coceremos el arroz hasta su punto de cocción (15-18 minutos, dependiendo del arroz empleado).*



### **RISOTTO DE SETAS Y LANGOSTINOS**

*Ingredientes para 3 personas:*

*240 g de arroz*

*300 g de setas*

*4 langostinos grandes*

*100 g de mantequilla*

*100 g de queso rallado*

*1 cebolla*

*2 dientes de ajos*

*un poco de aceite de oliva*

*Unas hojas de perejil*

*Preparación:*

*Hacemos un sofrito con el ajo y la cebolla. A continuación añadimos las setas y dejamos cocer 12-15 minutos. Mientras tanto, pelamos los langostinos. Guardamos la cabeza y la cola. Añadimos el arroz al sofrito y lo removemos un poco. Lo mojamos con agua hirviendo y añadimos el coral de la cabeza de los langostinos. Ponemos a punto de sal.*

*Vamos removiendo periódicamente y si hace falta líquido añadimos más agua. Acabaremos el risotto añadiendo la mantequilla y el queso rallado sin dejar de remover. El arroz tiene que quedar cremoso. Rectificamos de sal, pimienta, mantequilla y queso. Montaremos el plato dentro de un molde redondo, encima pondremos las colas de los langostinos salteadas en una sartén de con un poco de aceite de oliva y algunas hierbas picadas.*



***RISOTTO CONO SETAS Y TOMATE***

*30 gr. de setas deshidratadas*

*40 gr. de mantequilla*

*2 cucharadas de aceite*

*2 dientes de ajo picado*

*Una cebolla picada fina*

*Un tomate grande pelado y troceado*

*1 l. de caldo de verduras*

*200 gr. de arroz*

*1 vaso de vino blanco*

*Romero, salvia, albahaca y perejil picados*

*Parmesano rallado*

*Ponemos las setas en un bol con agua caliente y las dejamos en remojo unos 20 minutos (o el tiempo indicado en el envase). Pasado ese tiempo las escurrimos bien y las reservamos.*

*Fundimos la mantequilla con el aceite en una cacerola y freímos el ajo junto con la cebolla, el romero, la albahaca y la salvia, durante unos 5 minutos a fuego lento removiendo de vez en cuando. Agregamos el tomate y freímos 5 minutos más.*

*Incorporamos por último las setas, salpimentamos y tapamos. Dejamos cocer otros 10 minutos.*

*Por otro lado, echamos el caldo en otra cazuela y lo llevamos a ebullición. Tenemos que mantenerlo caliente durante todo el proceso de cocción del arroz.*

*Echamos el arroz y el perejil a la olla del sofrito removiendo hasta que los granos se empapen. Rociamos con el vino y seguimos cociendo hasta que se evapore.*

*Añadimos un cucharón de caldo y removemos el arroz hasta que se absorba. Tenemos que ir incorporando el caldo caliente cucharón a cucharón, sin dejar de remover. Tardaremos unos 20 minutos en echar todo el caldo y cocer el arroz.*



### ***ARROZ DE BACALAO CON BOLETOS***

*Ingredientes para 4 personas:*

*400 g de arroz*

*2 pimientos verdes*

*2 tomates*

*1 vasito de aceite*

*200 g de boletos troceados*

*150 g de bacalao*

*2 grandes de ajo*

*1 l de caldo de pescado*

*1 cucharadita de sal*

*Preparación:*

*Empezáis este plato confitando el bacalao con aceite de oliva y 2 grandes de ajo a fuego mediano. Cuando empiece a coger calor retiradlo del fuego.*

*Mientras tanto, aprovecháis para preparar el sofrito. Ponéis un poco de aceite en una cazuela y dorad el ajo picado. Después freíd también el pimiento verde (cortado muy pequeño y sin piel). Un golpe el pimiento se haya hecho un poco, añadid la cebolla picada. Cuando la tengáis muy dorada, incorporad el tomate natural rallado. Dejadlo cocer y después echad los cepos confitados (escaldadlos con agua y sal, escurridlos y cocedlos con aceite de oliva, tomillo y ajo).*

*Cuando el sofrito tenga una textura parecida a la de la confitura, poned el arroz y hacedlo dorar unos 2 minutos. Añadid el caldo (hecho con un sofrito de cebolla, ajo, tomate, espinas*

*de bacalao y con el agua de escaldar los cepos). Dejáis que hierva unos 5 minutos, rectificadlo de sal y pimienta, incorporad el bacalao desmenuzado y acabadlo de cocer al horno unos 10 minutos a 180 grados.*

*Antes de servir el arroz, dejadlo reponer unos 2 minutos.*



### **ARROZ CALDOSO DE CONEJO Y SETAS**

*Ingredientes para 4 personas:*

*1/2 conejo*

*400 g de arroz*

*50 g de judías blancas cocidas*

*50 g de judía verde*

*1 taza de tomate picado*

*1 ligado de tomillo y romero*

*pimienta roja dulce*

*azafrán*

*sal*

*1 diente de ajo picado*

*2 l de caldo de ave (de agua)*

*Preparación:*

*Preparáis un caldo con la carcasa del pollo, una ramita de romero y otra de tomillo.*



*Mientras tanto doráis el conejo en una cazuela, con un poco de ajo picado y un tomate rallado. Dad unas vueltas y ya podéis echar la judía tierna; poned también un poco de pimentón rojo.*

*A continuación, añadir el caldo de pollo y dejadlo cocer unos 20 minutos; después echad las judías cocidas con el agua y un poco de azafrán. Pasados unos minutos, añadid las setas, dad unas vueltas, rectificadlo de sal y ya podéis poner el arroz. Dejadlo cocer 15-18 minutos, y dejarlo reponer unos minutos antes de servir.*

## ***Cazuelas***



### ***CAZUELA DE SETAS AL HORNO***

*Ingredientes para 4 personas:*

*400 g de champiñones.*

*1 cebolla grande cortada en rodajas finas.*

*1 taza de crema de leche.*

*½ taza de leche entera.*

*¼ de taza de queso rallado para gratinar.*

*4 cucharadas de mantequilla derretida.*

*1 cebolla pequeña rallada.*

*1 cucharada de harina.*

*½ cucharadita de sal.*

*¼ de cucharadita de pimienta.*

*Preparación:*

*En una sartén rehogar la cebolla en 2 cucharadas de mantequilla a fuego medio durante unos minutos.*

*Añadir los champiñones y saltear; añadir la harina, la sal y pimienta, remover bien y añadir la crema de leche y la leche y cocinar a fuego suave hasta que se reduzca todo el conjunto.*

*Verter la preparación en una cazuela para hornear, con el queso por encima y algo de mantequilla, y gratinar a 180° hasta el punto deseado de gratinado.*



### ***RAGOUT DE CHAMPIÑONES***

*Esta receta es un acompañamiento perfecto para carnes a la parrilla o pechugas de pollo. Coloque una taza colmada de esta preparación y cúbrala con la carne. Rinde 4 porciones.*

*Ingredientes para 4 porciones:*

*1 libra de champiñones variados, cortado en rodajas.*

*3 cucharadas de aceite de oliva*

*1 cebolla grande, cortada en rodajas*

*2 dientes de ajo picados*

*1/4 taza de vino tinto*

*Sal y pimienta, al gusto*

*Instrucciones:*

*Calentar el aceite en una sartén grande, agregar la cebolla y cocinar hasta que esté ligeramente blanda, unos 5 minutos.*

*Añadir los champiñones y el ajo. Saltear hasta ambos ingredientes hasta que estén blandos, aproximadamente 3 minutos.*

*Agregar el vino tinto y continuar la cocción hasta que el vino se haya reducido, unos 8 minutos.*

*Sazone al gusto con sal y pimienta.*



### ***GUISO DE ROBELLONES***

*Ingredientes para 4 personas:*

*200 g de robellones, o los que tenga a mano*

*4 patatas*

*4 zanahorias*

*½ Kg. de carne de ternera para guisar*

*1 cebolla*

*1 pimienta verde*

*1 tomate maduro*

*aceite, que cubra la mitad del fondo del recipiente.*

*1 hoja de laurel, sal y un poco de pimienta.*

*Preparación:*

*Sofreír con el aceite la cebolla, el pimienta verde y a continuación el tomate rallado.*

*Seguidamente, y cuando cojan algo de color, añadiremos la carne cortada en dados grandes y seguiremos sofriendo.*

*Limpiamos los robellones, niscalos, etc. y los cortamos a trozos y freímos. Mientras tanto pelaremos las zanahorias y las cortaremos a trocitos. Pelaremos también las patatas y las cortaremos, pero rompiendo el trocito final para que así se espese un poco el caldo resultante.*

*Agregamos el laurel, la sal y un poco de pimienta negra y también las zanahorias y las patatas. Removemos un poco para que todo quede un poco frito y añadimos agua de forma que cubra todos los ingredientes.*

*Dejamos la olla exprés tapada al dos, y después de que empiezo a hervir la tenemos 10 minutos.*

*Si utilizamos una cazuela normal, apagaremos fuego cuando comprobemos que la carne está cocida.*



### **GARBANZOS CON SETAS**

*Ingredientes para 4 comensales:*

*350 gr. de garbanzos*

*250 gr. de setas*

*1 litro de caldo de verduras*

*150 ml de vino blanco*

*2 tomates grandes*

*1 cebolla*

*1 ajo*

*laurel*

*tomillo*

*sal*

*pimienta*

*aceite de oliva virgen extra*

*Preparación:*



*Poner los garbanzos en remojo con agua templada al menos 12 horas. Escurrirlos y ponerlos junto al laurel en la olla rápida que tendrá agua hirviendo. Cerrar y cocer unos 10-12 minutos y escurrir.*

*Mientras tanto, picar pequeña la cebolla y el ajo, rehogarlos en una cazuela con aceite durante unos 8-10 minutos. Añadir los tomates pelados, despepitados y cortados a dados, las setas troceadas y remover todos los ingredientes.*

*Verter los garbanzos, el vino y pasados un par de minutos añadimos el caldo de verduras, dejamos cocer todo junto unos 15 minutos y añadimos un poco de tomillo, rectificamos de sal, ponemos pimienta negra y espolvoreamos con un poco de perejil picado.*



### ***PLATILLO DE SETAS***

*Ingredientes para 2 Personas:*

*Unos cuantos robellones, níscalos, boletos, recozuelos, etc.*

*1 butifarra cruda*

*1 loncha de tocino*

*Un poco de aceite de oliva*

*Un poco de caldo de carne*

*Un poco de sal*

*Un poco de pimienta negra molida*

*Preparación:*

*Lavamos las setas y las cortamos a trozos si son grandes. Cortamos la butifarra y la loncha de tocino a trozos también. Calentar el aceite en una cazuela de barro, y freír la butifarra en el aceite caliente. Seguidamente añadimos las setas y salpimentamos los ingredientes.*

*Damos unas vueltas, con un fuego un poco vivo, y añadimos el tocino. En este punto, añadimos un poco de caldo de carne, agitamos la cazuela y tapamos. Vamos removiendo de vez en cuando y dejamos cocer unos diez minutos.*



**CAZUELA DE SETAS**

*Ingredientes:*

*Níscalo, trompetas de la muerte, setas de cardo, colmenillas, etc.*

*Jamón serrano picadito en tacos*

*1/2 copa de vino blanco*

*12 dientes de ajo*

*Una pizca de guindilla*

*1 cucharada sopera de perejil*

*Aceite de oliva virgen extra y Sal*

*Elaboración:*

*Limpiar bien las setas y cortar en trozos. Poner una sartén grande a fuego lento con un poco de aceite de oliva, los dientes de ajo finamente picados y la pizca de guindilla. Cuando el ajo comienza a tomar color, se echan las setas y después el vino blanco. Más tarde, añadir el jamón y el perejil picado, dejar 2 minutos más, hasta que esté hecha. Ojo con la sal que da el jamón.*



**RECETA DE CHAMPIÑONES GUISADOS CON MOLLEJAS**

*750 g de champiñones*

*400 g de mollejas*

*1 cebolla*

*2 dientes de ajo*

*1 vaso de vino blanco*

*agua*

*vinagre*

*aceite de oliva*

*sale*

*1 guindilla*

*1 pizca de orégano*

*1 pizca de pimentón rojo*

*perejil picado*

*Elaboración*

*Escalda las mollejas en una cazuela con agua hirviendo y sal durante 1 minuto. Escurridlas*

*y reservar. Picar finamente los ajos y dóralos en una cazuela con un chorro de aceite de oliva y la guindilla troceada. Incorporad los champiñones limpios, añadid un poco de perejil picado y rehogarlo todo. Añadir el vino blanco y un buen chorro de vinagre. Incorporar las mollejas, la cebolla finamente picada, el orégano, el pimentón, una pizca de sal y algo más de perejil. Cocinar el guiso a fuego fuerte durante 5 minutos. Cubrir con agua, tapar y cocinar a fuego mediano durante media hora como mínimo. Decora con perejil picado a la hora de servir.*



### **SETAS AL VINO**

#### *Ingredientes*

*250 g de setas de cardo*

*1 diente de ajo*

*1/2 vaso de vino tinto*

*1 cucharada de aceite de oliva*

*sal de hierbas*

*hojas de albahaca (opcional)*

#### *Preparación:*

*Retira el tallo de las setas y corta las grandes por la mitad.*

*Pica finamente el diente de ajo. Pon un poco de aceite en una sartén y caliéntalo. Añade el ajo picado y las setas. Sazónalas y dóralas por los 2 lados. Cuando estén doraditas, riégalas con el vino y cocina hasta que reduzca.*

*Pica la albahaca finamente, espolvorea las setas y mezcla suavemente.*

*Sirve y condimenta con sal de hierbas*



## ***Carnes***



### ***PECHUGA DE POLLO RELLENA DE CHAMPIÑÓN***

*Ingredientes para 4 personas:*

*4 pechugas de pollo sin hueso y sin piel.*

*Sal y pimienta al gusto*

*1 taza de cebolla picada, en dos partes*

*2 cucharadas de mantequilla*

*2 dientes de ajo, picados, en dos partes*

*1 libra de champiñones, picados pequeños*

*1/2 taza de queso parmesano*

*1/2 cucharadita de tomillo de tierra*

*1/4 taza de pan rallado o según sea necesario*

*2 cucharadas de aceite de oliva*

*1/2 taza de vino blanco*

*1 taza de caldo de pollo sin sal*

*1/4 taza de crema espesa*

*1/4 taza de perejil picado*



*Preparación:*

*Precalentar el horno a 210° F. Hacer un bolsillo en cada pechuga de pollo y sazonar el interior y el exterior de cada una y reservar. Freír la mitad de la cebolla en una sartén con la mantequilla hasta que esté transparente, aproximadamente 5 minutos.*

*Agregue el ajo, los champiñones, y cocine hasta que todo coja un color dorado, alrededor de 10 minutos.*

*Retire del fuego y verter en un tazón. Mezclar el queso y el tomillo. Ir añadiendo el pan rallado hasta que la mezcla pueda formar una bola algo consistente. Rellenar las pechugas de pollo con esta mezcla. Freír las piezas en la misma sartén hasta dorar, y colocar en una fuente en el horno para finalizar la receta, unos 10 minutos.*

*Mientras tanto, añadir la cebolla restante 1/2 taza y 1 diente de ajo a la sartén y cocinar hasta que todo quede blando para después glasear con el vino tinto. Añadir el caldo de pollo, la crema y sazonar con sal y pimienta. Coloque las pechugas de pollo cortadas en una fuente y verter la salsa por encima. Adorne con el perejil.*



**ESTOFADO DE TERNERA CON SETAS**

*Ingredientes para 4/5 personas:*

*1 kilo de ternera.*

*200 gramos de setas silvestres, frescos o secos.*

*50 gramos de mantequilla.*

*½ dl de aceite.*

*1 zanahoria.*

*Hierbas aromáticas al gusto.*

*Sal y Pimienta.*

*1 cucharadita de extracto de carne.*

*50 gramos de tocino.*

*2 dientes de ajo grandes y 1 cebolla.*

#### *Elaboración*

*Cortar la cebolla, el ajo, la zanahoria y el tocino a trocitos muy pequeños, sofreír en una cazuela de barro con el aceite y la mantequilla.*

*Añadir la carne, cortada a dados, dorar y salpimentar. Añadir las hierbas aromáticas y cubrir, en sus tres cuartas partes con agua caliente en la que se habrá disuelto el extracto de carne. Dejar cocer durante 1 hora y media; mientras tanto, limpiar bien las setas y cortar a rodajas y saltearlas en aceite. Añadir las setas a la carne unos diez minutos antes del final de cocción.*



### ***COSTILLA DE CERDO CON SETAS***

*Ingredientes para 6 personas:*

*1Kg de costilla de cerdo cortada a trozos y salpimentada*

*Setas (robellones, champiñones, etc.)*

*Salsa:*

*3 grandes de ajo*

*2 cebollas medianas*

*1 tomate*

*Sal*

*1/2 l de caldo de carne*

*2 hojas de laurel*

*1 ramita de tomillo*

*12 avellanas tostadas*

*Coñac*

*Sofreír ligeramente la carne en una sartén y colocarla en una cazuela. Freír en la misma sartén los dientes de ajo (pelados), la cebolla cortada muy fina, el tomate partido por la mitad, sal, laurel y tomillo. Cuando esté todo cocido se echa un vasito de brandy y se deja evaporar. Se retira del fuego y se tritura todo, menos el tomillo y el laurel, y se añade el caldo de carne y las avellanas tostadas.*

*Las setas se frien aparte en una sartén. Añadimos las setas y la salsa a la cazuela y deja cocer despacio, unos 30 minutos.*



### ***TERRINA DE CONEJO CONFITADO CON MEZCLA DE SETAS***

*Ingredientes para 4 personas:*

*Un conejo*

*Mezcla de setas*

*Aceite*

*Polvo seco de boletos para hacer la bechamel, o para napar por encima*

*2-3 tres ajos enteros (a a confitar con el conejo)*



*Unas cuantas cabrillas ) para adornar*

*Tostadas finas.*

*Preparación:*

*Preparar una bechamel de boletos para mezclarla con la carne; ha de ser un poco espesa para que aguante bien cuando hagamos el molde. Encima pondremos un poco de salsa de boletos y las costillitas de conejo, que separaremos y que freiremos aparte. Decoraremos la terrina alrededor con unas cuantas cabrillas. .*

*Se prepara el conejo cortándolo a trozos pequeños, que confitaremos con el aceite y los ajos durante 1h (a unos 80-85 grados)*

*Se trocea el conejo cuando esté cocido y se le añade las setas que nos más nos gusten salteadas en un poco de ajo y perejil. Preparar una bechamel de boletos para mezclarla con la carne, pero que sea un poco espesa para que aguante bien al montar el molde encima del plato. Encima pondremos un poco de salsa de boletos y colocamos las costillitas fritas de conejo alrededor. Decoraremos la terrina con unas cuantas setas.*



### ***PIES DE CERDO CON SETAS***

*Ingredientes para 2 personas:*

*2 pies de cerdo partidos por la mitad (longitudinalmente).*

*1 tomate.*

*1 cebolla.*

*2 zanahorias.*

*10-12 ciruelas pasa en remojo*

*3 hojas de laurel.*

*2 ajos.*

*Perejil.*

*Nuez moscada.*

*Pimienta.*

*1/2 vaso de vino tinto.*

*1 pastilla de caldo de ave.*

*200gr. de setas variadas.*

*Preparación:*

*En una olla exprés, ponemos los pies de cerdo cubiertos de agua, con un poco de sal y las hojas de laurel. Dejamos cocer alrededor de 1/2 hora. (1 ½ hora si es una olla normal).*

*Una vez hervidos, cuando se hunda el dedo al presionarlos, retirar y reservar. En un mortero, machacamos los ajos, el perejil, la pastilla de ave, la nuez moscada y lo reservamos.*

*En una cazuela de barro, ponemos la cebolla picada y la zanahoria en un poco de aceite.*

*Cuando este doradita, añadimos el tomate, el vino y un poco del agua con la que hemos hervido los pies.*

*Trituramos el preparado anterior y lo pasamos por el colador chino para que nos quede más fino, colocamos los pies de cerdo dentro del mismo, la mezcla del mortero, las setas, (si son frescas las lavamos antes, las ciruelas pasas y lo dejamos cocinar a fuego lento durante 15 minutos más.*





### ***CARRERILLAS DE CERDO CON SETAS***

*Ingredientes para 4 personas:*

*4 carrerillas de cerdo*

*2 cebollas*

*Unos ajos*

*2 tomates*

*Un bote de setas variadas en conserva*

*Finas hierbas*

*Tomillo*

*Orégano*

*2 hojas de laurel rotas en trocitos (también podéis poner un manojito de hierbas ya preparadas). Sal marina*

*Un vasito de brandy*

*Aceite de oliva virgen extra.*

*Preparación:*

*En primer lugar abrimos las carrerillas por la mitad para que puedan cocerse más fácilmente; las ponemos en la cazuela sin sal y las doramos por los dos lados para sellar la carne. Reservamos la carne, y en la misma cazuela sofreímos las cebollas cortadas en juliana con un poco de aceite y sal (tienen que quedar confitadas). Incorporamos la carne, los ajos enteros (los podemos chafar o hacer un corte para suelten el aroma) y el brandy; dejamos que se evapore el alcohol y después ponemos las hierbas aromáticas y lo removemos todo.*

*Seguidamente cortamos los tomates en dados y las añadimos también hasta que se deshagan y cambien de color. Lavamos las setas y los dejamos cocer con todo el conjunto un buen rato con la tapa puesta hasta que la carne esté muy tierna; esto será alrededor de una hora. Si vemos que se queda seco, podemos ir añadiendo agua, pero muy poco a poco, puesto que no tiene que quedar caldoso, sino que las setas tienen que ser una guarnición, por lo tanto el agua que ponemos es para ayudar a cocer la carne. Rectificamos de sal y lo servimos.*



### ***MAGRET DE PATO CON SETAS***

*Ingredientes para 1 persona:*

*Un magret de pato*

*Unos cuantos robellones*

*Unos cuantos robellones, niscalos, etc.*

*Un poco de sal*

*Preparación:*

*Ponemos una cazuela al fuego con un poco de la grasa del magret de pato; lo que facilitará que suelte un poco de su propio jugo para una mejor cocción. Añadir las setas, cortadas a trozos y se deja cocer unos minutos. Seguidamente cortamos el magret a lonchas algo gruesas y colocamos en el plato junto con las setas. Salpimentar al gusto y servir al momento.*



### ***MUSLOS DE POLLO CON GAMBAS Y SETAS***

*Ingredientes per a 4 personas:*

*1 pollo de tamaño medio*

*2 cebollas*

*1 cabezas de ajos*

*1 hojas de laurel*

*8 gambas*

*1/4 kg de setas*

*Sal*

*Aceite*

*1 copa de brandy*

*Preparación:*

*Se fríe el pollo cortado a cuartos en una cazuela grande con aceite. Se tapa y cuando la carne esté un poco hecha se añade la cebolla, cortada a trozos, la sal, los ajos enteros con piel y el laurel. Se remueve de cuando en cuando y a fuego lento. Añadir las gambas y las setas cuando la carne del pollo esté casi hecha. Añadir el brandy casi al final, dejar reducir y rectificar de sal.*



### ***POLLO RELLENO DE CHAMPIÑONES***

*Ingredientes para 4 personas:*

*1 pollo de de 2 kg*

*100 g de morcilla negra sin tripa*

*¼ kg de champiñones*

*1 trufa*

*2 huevos*

*La miga de 3 rebanadas de pan*

*2 cabezas de ajo*

*12 cebollitas de platillo*

*4 tomates rojos*

*Sal , pimienta negra, y aceite de oliva*

*¼ de vaso de de vino rancio*

*Preparación:*

*Limpiar el pollo y saltear las setas para que pierdan el agua. Mezclar la carne de la butifarra negra (sin piel) con la miga de pan, los huevos y freír en otra sartén con un poco de aceite. Incorporar después las setas y rallar la trufa por encima.*

*Salpimentar el pollo por fuera y por dentro, rellenarlo con la mezcla anterior y colocarlo en una bandeja de horno junto con las cabezas de ajos, los tomates, las cebollas de platillo peladas, y las zanahorias peladas y un poco de aceite por el encima.*

*Poner a hornear el pollo cocer a fuego moderado a unos 160° durante una hora y 30 minutos*



*aproximadamente. Incorporar el vino rancio a media cocción, así como mojar con algo de agua y del jugo que suelte. Servirlo en una fuente con las verduras del asado.*



### ***TERNERA CON SETAS***

*Ingredientes para 4 personas: 800 gramos de ternera, de la parte de la aguja o del cuello, cortada a dados*

*300 gramos de setas a trozos -robellones, babosas, rebozuelos, trompetas amarillas, cabrillas-*

*8 ó 10 cebollas pequeñas (de las más enanas)*

*2 ajos*

*1 zanahoria*

*2 tomates gordos y maduros*

*¼ de litro de vino blanco*

*1 manojo hierbas -laurel, orégano, romero y 1 trozo de piel seca de naranja-, agua, aceite, perejil, pimienta molida (optativo) y sal.*

*Los ingredientes para preparar una buena majada son: pan frito en aceite, ajos pelados, almendras tostadas)*



*En una cazuela con aceite echaremos las cebollas peladas y enteras y los ajos troceados, añadiendo la ternera cuando esté todo un poco dorado; daremos vueltas al conjunto hasta que la carne haya desprendido su jugo, que será cuando pierda el color rosado. Entonces añadiremos la zanahoria cortada a rodajas gruesas, las setas limpias y troceadas, el manojo de hierbas, el perejil trinchado y la pimienta. Lo dejaremos cocer durante unos minutos, pasados los cuales sumaremos el tomate pelado y sin pepitas. Taparemos la cazuela dejándolo a fuego un poco fuerte hasta que se reduzca la salsa. Entonces echaremos el vino, la majada y el agua necesaria hasta cubrirlo todo. Rectificaremos de sal y lo dejaremos cocer a fuego suave hasta que la carne esté tierna. Retiraremos el manojo de hierbas antes de servirlo y, si lo preferimos, podemos pasar las verduras por la batidora y el chino. Puede acompañarse de puré de patatas.*



### ***FILETE DE TERNERA O BUEY CON SETAS***

*Ingredientes para 2 personas:*

*2 filetes gruesos de ternera, o bue, cortada a tacos*

*300 gramos de setas*

*mantequilla, sal, pimienta molida, 1 copa de coñac, unas hojas de salvia fresca (opcional)*

*Preparación:*

*Freiremos las setas limpias en una sartén untada con mantequilla (elegiremos las que más nos , troceadas) Añadir la copa de coñac, dejando que la salsa se vaya reduciendo (sin flambear) y salpimentar. Aparte, pasaremos, también con mantequilla, los tacos de carne, cociéndolos a nuestro gusto.*

*Cuando estén hechos, los pondremos en el plato, abocaremos las setas por encima y serviremos de inmediato.*

*\*Podemos acompañar este plato con alguna braseada o con un puré de patatas.*



### ***BUTIFARRA NEGRA CON SETAS, ALCACHOFAS Y ESPÁRRAGOS***

***Ingredientes:***

*250 gr de judías cocidas.*

*setas variadas.*

*1/2 butifarra negra.*

*4 espárragos.*

*2 alcachofas.*

*pimienta.*

*2 tomates.*

*aceite.*

*sal*

***Preparación:***

*Troceamos las setas, partimos los espárragos, y las alcachofas, salpimentamos y los salteamos.*

*Partimos los tomates en 4 trozos y le quitamos la pulpa, y lo cortamos en cuatro mas y lo salteamos.*

*Cortamos la butifarra a rodajas y la salteamos.*

*Juntamos todos los ingredientes en la sartén (wok) añadimos las judías y con un golpe de muñeca*

*(que ya he aprendido sin que se caiga) le damos unas vueltas.*



***LOMO CON SALSA DE CHAMPIÑONES***

*Ingredientes:*

*8 cortes de lomo*

*150 g de champiñones (o rebozuelos, etc.)*

*200 ml de nata*

*1/2 copa de vino blanco*

*Sal*

*Nuez moscada*

*Pimienta*

*Preparación:*

*Salir y pasar por la sartén el lomo hasta que cambie de color. Aparte, utilizar la batidora para mezclar la mitad de las setas escogidas con los 200 ml de nata, una pizca de nuez*

*moscada y pimienta. La salsa resultante y la mitad de las setas que habíamos reservado se mezclan con el lomo, el cual dejaremos cocer todavía unos minutos más acompañado de media copa de vino blanco.*



### ***POLLO CON CREMA DE CHAMPIÑONES INGREDIENTES***

*Un pollo*

*400 gr de setas (a gusto del consumidor)*

*1 cebolla grande*

*1 pimienta grande*

*una cucharada de pimienta roja picando*

*una cucharada de té de pimienta roja dulce*

*1 vaso de vino blanco*

*agua*

*sal*

*Elaboración: Cortamos el pollo en cuatro trozos. Retiramos la grasa y la piel.*

*Troceamos la cebolla y el pimienta (preferiblemente a medida grande). Colocar el pollo y las verduras en una cazuela. Agregamos los condimentos, el vino y el agua hasta cubrir el pollo.*

*Cocinamos a fuego lento y un golpe cocido, retiramos el pollo. Pasamos por la batidora las verduras, de forma que queda una crema.*

*Colocamos el pollo en un recipiente, le incorporamos la crema de setas y de verduras y*

*tapamos. Dejamos enfriar el pollo (es recomendable un mínimo de 12 a 24 h). Al día siguiente, calentamos el pollo con la crema de setas y lo servimos acompañado de un puré de patetas (opcional)*



### ***CONFIT DE PATO CON SETAS***

*Ingredientes:*

*Confit de pato.*

*setas de temporada.*

*sal.*

*pimienta.*

*azúcar.*

*moras.*

*aceite de oliva.*

*Para la salsa de frutos rojos:*

*1 cebolla morada.*

*1 cabeza de ajo.*

*tomillo-romero.*

*salsa de soja.*



*vinagre balsámico.*

*mermelada de frutos rojos.*

**PREPARACIÓN:**

*Sacamos el confit de la bolsa y horneamos con su propia grasa en el horno 45min. a 100° (le agregamos azúcar para que caramelice cuando estemos a mitad de cocción).*

*Las setas las salteamos en una sartén con sal y pimienta y reservamos.*

*Para la sala de frutos rojos:*

*Cortamos la cebolla morada en cubos grandes y la ponemos con la cabeza de ajos partida po la mitad en una cazuela con un poquito de aceite de oliva. Cuando tome color, agregamos las hierbas(tomillo-romero) y salsa de soja. Reducimos e incorporamos el vinagre balsámico, dejamos que reduzca, agregamos la mermelada de frutos rojos y caramelizamos.*

*Cuando todo haya cogido buen color, cubrimos con un poco de agua fuego moderado durante 30 min. Colamos y ligamos con maicena. Servir el confit de pato en un lado del plato y la salsa en el otro. Las setas encima de la salsa con unas moras de decoración.*



**CONEJO CON ROBELLONES A LA CAZUELA**

*Ingredientes para 4 personas:*

*1 kg de conejo*

*3 cebollas*

*1/4 de kg de robellones*

*2 cucharadas de tomate tachado*

*1 vasito brandy*

*romero*

*sal*

*agua*

*aceite de oliva*

*Para la majada:*

*5 dientes de ajo*

*1 rebanada de pan tostado*

*piñones*

*almendras tostadas*

*perejil*

*Preparación:*

*En una sartén con aceite caliente, freís un poco los cortes de conejo. Cuando ya estén dorados, sacadlos y reservadlos. Coláis el aceite, ponedlo en una cazuela y dorad la cebolla cortada en juliana. Mientras la cebolla se va pochando, tirando, aprovecháis para preparar la majada. Ponéis en un mortero un poco de sal y los ajos, majadlo todo bien y después majad las almendras y los piñones, el pan tostado, y finalmente el perejil. Una vez la cebolla esté dorada, añadid los robellones y dejadlos freír un poco. A continuación, añadid la majada y sofreídla, removiendo a menudo para evitar que se queme. Para acabar la salsa, sólo os faltará sofreír dos cucharadas de tomate rallado. Una vez tengáis la salsa a punto, poned los trozos de conejo añadís el coñac. Dejadlo unos segundos al fuego, hasta reducir el licor, a incorporad el agua, echad un poco de romero y cocedlo, tapado, durante 20-25 minutos. Pasado este tiempo, ya podréis servir el plato.*



### **COCHINILLO CONFITADO CON SETAS**

#### *Ingredientes:*

600 gr de cochinillo

1 naranja

1 lima o limón

1 palo de canela

Pimienta negra en grano

1 hoja de laurel

3 cebolletas frescas

Romero, tomillo y salvia fresca

Aceite de oliva

250 gr calabaza

50 cl. zumo de naranja

100 gr de setas de temporada

#### *Preparación:*

Cortar el cochinillo en porciones. Colocar en una cazuela alta y cubrir de aceite. Añadir las cebolletas limpias, las especias y hierbas y las pieles de los cítricos. Dejar a fuego lento (80-85°) durante cerca de 4 horas. Comprobaremos el punto de cocción si al pinchar con una brocheta ésta atraviesa la carne sin dificultad.

Mientras, pelaremos la calabaza, la trocearemos y la saltearemos con una cebolleta picada y un poco de aceite de oliva. Añadiremos un poco de sal, el zumo de la naranja y un poco de agua. Cocemos y pasaremos por la batidora. Limpiaremos las setas, las trocearemos y las saltearemos.

Marcaremos el cochinillo escurrido en una sartén caliente para que se quede la piel

*crujiente y dorada.*

*Presentación:*

*Colocamos una cucharada de crema en el centro del plato, sobre esta el cochinillo y al lado un poco de las setas salteadas. Sazonaremos el cochinillo con sal maldon.*



### ***PERDIZ CON SETAS VARIADAS Y CASTAÑAS***

#### *Ingredientes*

*2 perdices*

*2 zanahorias*

*1/2 cebolla de*

*1 puerro muy blanco*

*1 rama de apio*

*1 tomate rojo*

*2 dientes de ajo*

*1 hoja de laurel*

*1 rama de tomillo*

*1 rama de romero*

*vino rancio ( o brandy)*

*vino tinto*

*sal*

*pimienta negra*

*una ramas de enebro*

*castañas*

*Setas secas*

*Ponéis a remojo las setas unas horas antes. Peláis las castañas, y cortad todas las verduras para hacer una breza de verduras.*

*Ponéis aceite de oliva en una cazuela , salpimentáis las perdices y las doráis por los dos lados; entonces añadís los dientes de ajo y las hierbas en un ramito, y luego añadís las verduras que coceréis hasta que se ablanden y doren un poco. Una vez hecho esto, añadís el vino rancio o el brandy, flambeáis y añadís el vino tinto , dejáis que se reduzca y entonces añadís una parte del agua colada del remojo de las setas y una parte de agua mineral, las tapáis y las dejáis cocer ( aquí una dosis de paciencia ).*

*Cuando creáis que las perdices están en tres cuartas partes de la cocción retiráis las verduras y las pasáis por un colador chino, sin triturar, presionando mucho para saca el máximo de salsa, pero sin triturar.*

*Las pondréis de nuevo a la salsa , añadiréis las castañas y las setas y acabaréis la cocción , a la vez que rectificaréis de sal y espesaréis la salsa con un roux, algo de maicena o una nuez de mantequilla.*

*Importante, las perdices de caza son más duras que las de granja , el sabor es más contundente, como todas las carnes de caza, y algunas setas, como los boletos, refuerzan la salsa, lo cual podéis corregir añadiendo sólo agua como líquido de cocción.*





### ***PIES DE CERDO RELLENOS DE SETAS CON CIGALAS***

*Ingredientes para 4 personas:*

*Setas (robellones, negrillas o babosas)*

*Gambas o langostinos*

*4 pies de cerdo*

*Mantequilla*

*Harina*

*4-6 chalotas*

*Telitas de hígado o riñón*

*Zanahoria*

*Clavo*

*Cebolla*

*perifollo*

*Tomillo*

*Romero*

*Extracto de carne*

*Extracto de pescado de caparazón*

*Oporto*

*Coñac*

*Pimienta negra*

*Preparación:*

*Ponemos el agua a hervir en una olla. Al agua pondremos un atadillo hecho con el perifollo perejil, perifollo, perejil, romero; añadiremos la cebolla, el clavo, la zanahoria y unos gramos de pimienta negra. Todo, los pies y las verduras, lo llevaremos a ebullición durante 2-3 horas.*

*Deshuesar los pies cuando muy tiernos, procurando que no se desmonten.*

*Pondremos a fondear la chalotas con la mantequilla y a continuación echaremos las setas con un poco de nuez moscada y pimienta blanca. Lo flambeamos con el oporto y dejaremos que se reduzca un poco.*

*Echaremos la harina con las setas y la chalota y removemos bien. Añadimos la leche y removeremos. Para hacer el relleno de las gambas se hace exactamente el mismo, a pesar de que cambia el líquido para flambear, que en vez de oporto será con \*brandy. Con el relleno de gambas rellenaremos la mitad de un pie de cerdo, mientras rellenaremos con las setas la otra mitad. Procuraremos que quede muy extendido y que no suba más de un centímetro y medio por encima del pie de cerdo.*

*Envolvemos los pies de cerdo con las telitas de hígado o de riñón. Pondremos aceite de oliva a calentar mientras enharinamos los pies de cerdo y, a continuación, los freímos.*

*Una vez tomen color, los ponemos dentro de la salsa, para que se impregnen y los tendremos cociendo sólo un poquito más para que se calienten y puedan servirse.*

## ***Pescados y productos del Mar***



### ***CHIPIRONES RELLENOS DE SETAS***

*Ingredientes:*

*24 chipirones*

*1/2 Kg. de setas*

*2 dientes de ajo*

*50 grs. de jamón serrano*

*1 huevo*

*1 bolita de miga de pan*

*1 cebolla*

*1 vaso de caldo de pescado*

*1 vaso de vino blanco*

*2 cucharadas de salsa de tomate*

*Limpiar los chipirones, quitando patas y alas. Limpiar, lavar y picar las setas. Saltear las setas con sal y pimienta en una sartén con 3 cucharadas de aceite y un diente de ajo picado. Añadir el jamón picadito, la miga de pan remojada en leche y el huevo batido.*

*Rellenar con esta farsa los chipirones y cerrar con un palillo. En una cazuela poner aceite y dorar los chipirones. Sacar y reservar.*

*En el resto del aceite, sofreír la cebolla y ajo muy picado. Añadir el tomate, espolvorear con harina, incorporando el vino y el caldo de pescado. Dejar reducir la salsa y pasarla por el chino. Poner en cazuela la salsa con los chipirones y cocer hasta que estén tiernos.*



### ***BACALAO CON SETAS***

*Ingredientes por 2 personas:*

*4 lomos de bacalao fresco*

*300 g de mezcla de setas de temporada*

*3 tomates*

*2 cebollas*

*1 vaso de vino blanco*

*Ajos, pimienta y perejil*

*Preparación:*

*Lavar y cortar las hortalizas (cebolla y tomate) en porciones pequeñas y ponerlas en una cazuela con el vino blanco; añadir los ajos, la pimienta y el perejil, y dejarlo cocer todo junto unos 25 minutos. A continuación, añadir las setas y sofreírlo todo un poco.*

*Por último añadir los lomos de bacalao y dejarlo cocer algo más; tenemos que tener en cuenta que el bacalao es un pescado que necesita poco tiempo de cocción para que quede tierno.*



### ***RAPE CON SALSA DE SETAS***

*Ingredientes para 4 personas:*

*4 rodajas de rape*

*Setas variadas*

*1 manojo de ajos tiernos*

*2 copas de cava del tipo brut*

*250 ml. de nata líquida*

*Aceite de oliva*

*Sal*

*Pimienta*

*Preparación:*

*Cortamos los ajos tiernos a rodajitas finas y troceamos las setas. Salteamos los ajos tiernos en una sartén con aceite de oliva. Cuando cojan color añadimos las setas y lo salteamos todo junto. Añadimos la merluza y a continuación el cava. Lo dejamos reducir e incorporamos la nata líquida y continuamos cocinando unos minutos. Rectificar de sal y pimienta si fuera necesario.*





### ***FRICANDÓ DE LANGOSTINOS Y SETAS***

*Ingredientes para 4 personas:*

*16 -20 langostinos*

*150 gr de setas silvestres de temporada*

*300 ml de caldo de pescado*

*2 tomates maduros*

*2 dientes de ajo*

*1 vaso de vino blanco*

*1 cebolla mediana*

*1 hoja de laurel*

*Harina, aceite y sal*

*Salar y enharinar los langostinos. Freírlos un poco en aceite caliente y reservarlos. Sofreír la cebolla picada en la misma sartén. Cuando ésta esté cocida añadir el tomate rallado, el ajo picado y la hoja de laurel. Dejar cocer unos 10 minutos. Añadir el vino blanco y dejar hervir. Mientras tanto, saltear las setas limpias y cortadas a trozos regulares en una sartén con aceite, añadirlas al guiso y dejarlas cocer unos 10 minutos. Añadir los langostinos y dejar cocer 5 minutos más, mirando que la salsa quede ligada. Rectificar de sal y servir.*



### ***CALAMARCITOS RELLENOS DE SETAS CON SU SALSA DE SETAS***

*Ingredientes: 12 calamarcitos*

*300 gr de mezcla de setas (robellón, babosa, negrilla, rebozuelo etc.)*

*ajo, perejil, harina, aceite, sal y pimienta*

*Por la salsa:*

*250 gr de setas variadas*

*150 ml de caldo vegetal*

*Preparación:*

*Limpiamos los calamarcitos y les damos la vuelta. Las aletas y los tentáculos los cortamos a trozos pequeños, hacemos lo mismo con las setas y lo pasamos por la sartén con un poco de aceite, añadimos el ajo y el perejil picado, rectificamos de sal y pimienta y rellenamos los calamarcitos con esta farsa.*

*Los enharinamos y los freímos en una sartén con un poco de aceite hasta que se doren. Los escurrimos bien y los reservamos.*

*Para la salsa, pasamos las setas por la sartén, salpimentamos, añadimos el caldo, dejamos cocer unos minutos y lo pasamos por la batidora. Servir los calamarcitos con la salsa por encima.*



### ***RAPE CON BABOSAS***

*Ingredientes (para 4 personas):*

*4 colitas de rape (individuales)*

*200 gr de babosas*

*una o dos patatas (según medida)*

*una cebolla blanca*

*1-2 tomates*

*ligado de hierbas aromáticas*

*aceite de oliva virgen*

*2 grandes de ajo*

*perejil*

*sal y pimienta*

*Preparación:*

*Hacer un sofrito con la cebolla y el tomate rallado. Cortáis las patatas en lonchas finas y las repartís por encima del sofrito colocar las colitas de rape encima de todo el ligado de hierbas, y añadís las babosas, trincar los dientes de grandes de ajo y el perejil por encima,*

*salpimentar, regarlo todo con aceite de oliva. Colocar en el horno a 150-180°, de arriba y de abajo, y hornear durante media hora.*



### ***LUBINA CON PATATAS Y TROMPETAS AMARILLAS***

*Ingredientes: dos trozos de lubina, 1 patata grande, setas, 1 ajo y perejil, 2 cucharadas de harina, 1 cebolla pequeña picada, 40 gr de mantequilla, 200 cl de leche, nuez moscada, sal y pimienta, un poco de vino blanco.*

*Cortamos las patatas a rodajas muy finas, y las doramos en una sartén con un poco de aceite. Saltear las setas con el ajo y el perejil, salpimentar y reservar.*

*Precalentar el horno a 200°C.*

*Hacemos una salsa bechamel rápida, ponemos en una cazuela un poco de mantequilla y doramos ligeramente la cebolla cuando tome color añadimos la harina y la cocemos dos minutos, vamos tirando la leche y batimos con las varillas para evitar los grumos, cuando haya espesado ponemos un poco de sal y nuez moscada.*

*En una fuente para el horno, ponemos los lomos de lubina y encima las patatas cocidas en la sartén, regamos con un poco de vino y lo ponemos en el horno a 180°C 12 minutos.*

*Sacar los lomos junto las patatas, acompañar con las setas y esparcir un poco de salsa de bechamel encima del pescado y ya está listo para servir.*





### ***BACALAO CON GAMBAS Y SETAS***

*Ingredientes para 6 personas:*

*6 lomos de bacalao desalado*

*12 colas de gamba*

*400 g de setas*

*2 cebollas*

*10 almendras peladas*

*3 dientes de ajo*

*Un vaso vino blanco*

*Un vaso de caldo de pescado*

*1 ramita de romero o tomillo (mejor si es fresco)*

*Colorante*

*Sal*

*Harina*

*Aceite de oliva*

*Pimienta*

*Preparación:*



*En una sartén con abundante aceite sofreír ligeramente los lomos de bacalao previamente pasados por harina y reservarlos. Colar el aceite para quitar los restos de harina y sofreír las almendras. Reservamos también. Pelamos y picamos las cebollas y en el mismo aceite las pochamos. En el mortero, prepararemos una picada con las almendras, los ajos y las hierbas aromáticas. Debe quedarnos una pasta homogénea. Cogemos una sartén lo suficientemente grande como para que nos quepan todos los ingredientes. Echamos la cebolla con su aceite, el contenido del mortero disuelto en el vino blanco, el caldo de pescado, el colorante, las setas, los lomos de bacalao y una pizca de pimienta. Normalmente, el bacalao suelta suficiente sal para que no nos quede soso, pero si entendéis que es necesario, es el momento de echarle una poca. Dejamos cocer unos 10 minutos a fuego lento. Añadimos las colas de gamba y dejamos 3 ó 4 minutos más y podemos servir de inmediato.*

## ***Postres***



### ***TORTITAS DULCES DE TROMPETILLAS AMARILLAS***

*Ingredientes:*

*hojaldre congelado*

*dulce de albaricoque*

*dulce de trompetillas amarillas.*

*manzanas, del tipo golden*

*azúcar*

*margarina o aceite de girasol*

*Preparación:*

*Ponemos el hojaldre al horno siguiendo las indicaciones del fabricante, pero pinchada con un tenedor para que no suba demasiado, y la cortamos en raciones pequeñas. Freímos la manzana cortada a rebanadas con un poco de azúcar, y montamos las tortitas poniendo un poco de dulce de albaricoque, manzana frita y dulce de trompetillas por encima de las porciones ya horneadas.*



### ***HELADO DE TROMPETILLAS AMARILLAS***

*Ingredientes (para cuatro personas):*

*500 gr de trompetillas*

*150 gr de azúcar*

*200 gr de nata montada*

*Preparación:*

*Escaldamos las trompetillas, las escurrimos, las ponemos en una cazuela con el azúcar y dos cucharadas de agua y los dejamos cocer una media hora a fuego bajo, removiendo de vez en cuando. Lo pasamos por la batidora y lo dejamos enfriar. Añadimos la nata montada, lo mezclamos todo muy bien y lo ponemos al congelador, removiendo de vez en cuando para que no cristalice.*



***MERMELADA DE REBOZUELOS*** (Como postre o para carnes)

*Ingredientes:*

*250 grs. de setas tipo rebozuelo*

*150 grs. de azúcar*

*Ralladura de naranja.*

*Limpiar los rebozuelos con un cuchillo pequeño de cocina evitando mojar las setas en agua.*

*Una vez limpias, meter en una cazuela con el azúcar y la ralladura de naranja, poner a fuego suave hasta que estén cocidas y el agua se haya evaporado. Se tritura un poco*



### ***TARTA DE CANTHARELLUS***

*Ingredientes:*

*4 Huevos*

*150 gr de harina + 1 cucharadita de levadura*

*150 gr de azúcar*

*200 dl nata*

*Cantharellus Cibarius*

*Se montan los huevos junto con el azúcar, a continuación se le añade la harina, se mete todo en un molde y se hornea a 180° unos 20 min. Se hierven los cantharellus con azúcar y limón. Una vez cocina la masa a hornear, se abre a la mitad y se introduce una capa de nata, y otra de cantharellus confitados. Se coloca la otra parte del bizcocho. Se colocan cantharellus confitados por arriba, y se decora con nata.*

*Autor: José Gómez Bravo*



### **CONFITURA DE REBOZUELOS**

#### *Ingredientes*

*½ kg rebozuelos*

*\*400 gr de azúcar blanco*

*\*½ vaina de vainilla*

*\*1 palito de canela*

*\*3 cucharadas de zumo de limón*

*Colocar en un cuenco, las setas con el azúcar, la vainilla y la canela. Dejar en maceración toda la noche. A la mañana siguiente veremos que los rebozuelos han soltado su agua.*

*Colocar en una cacerola, mejor si es de hierro, estos ingredientes agregando una taza de agua y el limón. Cocer a fuego bajo durante 1 hora. Luego agregar la manzana pelada y troceada y cocer todo junto durante 30..*

*Pasado ese tiempo comprobar si las setas están tiernas, hay que tener en cuenta que los rebozuelos son bastante duros, y si no fuese así, se deja más tiempo de cocción. En caso necesario agregar más agua.*

*Una vez cocidos pasar por un robot de cocina (yo uso la Thermomix) y dejar un puré bien fino que tenga consistencia de mermelada.*

*Meter inmediatamente en botes de cristal esterilizados, cerrar herméticamente y poner boca abajo para producir el vacío.*





### ***HELADO DE BOLETOS***

#### ***Ingredientes para 4 personas***

*250 g de boletos*

*4 yemas de huevo*

*medio litro de leche evaporada*

*90 g de azúcar*

*4 cucharaditas de salsa de moras*

*medio litro de helado de nata*

#### ***Preparación***

*Se hierve la leche con las setas y el azúcar y se deja reposar en la nevera durante 24 horas. Al día siguiente se vuelve a hervir la mezcla y se añaden las yemas. Se bate a velocidad rápida y se vuelve a calentar a fuego lento hasta que espese. Se guarda en el congelador y se bate cada media hora hasta que adquiera consistencia cremosa. Se guarda en un molde fácil de desmoldar y se añade la nata batida en la parte superior. Se sirve desmoldado en cortes o en bolas.*



### ***PAQUETITOS DE REBOZUELOS Y MANZANA***

#### *Ingredientes:*

8 manzanas Golden  
200 g de mantequilla  
100 g de azúcar moreno  
300 g de rebozuelos  
100 g de miel  
50 ml de vino de Oporto  
4 hojas de pasta brick

#### *Preparación:*

*Pelar las manzanas, cortarlas por la mitad, sacar el corazón y ponerlas a un bandeja de horno con la mantequilla cortada a dados y el azúcar moreno. Cocerlo al horno a 160° unos 45 minutos, hasta que sean blandas. Reservar.*

*Cocer en una sartén los rebozuelos. Añadir el zumo de las manzanas, la miel y el vino. Cocer unos 2 minutos y reservar.*

*Montar unos paquetitos con la pasta brick, las manzanas y los rebozuelos muy escurridos.*

*Cocerlo al horno a 180° unos 10 minutos, hasta que se doren.*

*Servir caliente acompañado, opcionalmente, de un helado cremoso de avellanas.*