

ctavas



HOSTECOR

Jornadas
Gastronómicas
de las **Setas & Hongos**

Libro de Recetas





8 ctavas

Jornadas
Gastronómicas
de las **Setas & Hongos**

PRESENTACIÓN



La Asociación de Empresarios de Hostelería de Córdoba, concretamente su Comisión Gastronómica de Hostecor y Vicepresidencia de Restaurantes, continuamos con las actividades promocionales de la gastronomía cordobesa que desde hace tiempo venimos realizando. Este año 2011 son siete Jornadas las que llevamos a cabo, de la Cazuela y Guisos, de productos ibéricos del Valle de los Pedroches, de la cerveza, de la Caza y la que hoy presentamos relativa a las Setas y Hongos.

Las VIII Jornadas Gastronómicas de setas y hongos suponen la consolidación definitiva de las mismas y establecen un record de participación de establecimientos, que han conseguido que los platos elaborados con setas, la mayoría de las veces de nuestras sierras y pastizales, y otras, de nuestros proveedores con viveros autóctonos, estén presentes en las cartas de muchos de nuestros restaurantes.

Con este recetario pretendemos dar a conocer a quienes no son profesionales de la cocina las recetas con setas y hongos que se ofrecen en estas jornadas y que podrán degustar en los distintos establecimientos de Córdoba y provincia, por otro lado se ha realizado con la finalidad de que conozcan, un poco más, si cabe, nuestra riqueza gastronómica y puedan si lo desean aplicarse entre fogones.

Antonio Palacios Granero
Presidente de Hostecor



HOSTECOR

ÍNDICE DE ESTABLECIMIENTOS

Hospedería La Querencia	6
Hotel Conquistador.....	8
Hotel Restaurante Eurostars Las Adelfas	11
Hotel Restaurante Eurostars Maimonides.....	14
Hotel Restaurante Monasterio de San Francisco.....	17
Parador La Arruzafa.....	19
Restaurante Bodegas Campos.....	22
Restaurante Casa Palacio Bandolero.....	24
Restaurante Bar X.....	27
Mesón Restaurante Casa Matías, Restaurante Alcazaba de las Torres y Taberna Restaurante Fosforito.....	29
Restaurante Casa Patricio.....	32
Restaurante Casa Pepe de la Judería	34
Restaurante Taberna Casa Rubio.....	36
Restaurante Costa Sur.....	39
Restaurante Cuevas Romanas y Taberna Casa Salinas	42
Restaurante El Buey	45
Restaurante El Choto.....	47
Restaurante El Churrasco.....	49
Restaurante El Rancho Grande	52
Restaurante Gran Bar.....	55
Restaurante Los Chopos.....	58
Restaurante Puerta Sevilla	60
Taberna Bodegas Trasmallo.....	63
Taberna Deanes.....	65
Taberna La Cazuela de la Espartería	68
Taberna La Galga.....	70
Taberna La Montillana	72
Taberna Salinas.....	74
Taberna Sociedad de Plateros M ^a Auxiliadora.....	77
Tapagonia	80
Taberna Yerbabuena	82

LA QUERENCIA

TIMBAL DE SENDERUELAS, NÍSCALOS, BOLETUS ANILLADOS, REVOZUELOS ANARANJADOS Y CHIPIRONES CON PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes:

100 grs. de chipirones
150 grs. de setas
1 diente de ajo
1 cayena
Aceite
Sal
Pedro Ximénez

Elaboración:

En una sartén se saltea el ajo con la cayena y los champiñones, luego le añadimos los chipirones y a continuación le añadimos un poco de Pedro Ximénez. Para terminar los huevos.

BRICK DE REVUELTO DE SETAS N- MEKO CON PERDIZ EN ESCABECHE Y MERMELADA DE ALCACHOFA

Ingredientes:

100 grs. de setas
50 grs. de verduras
100 grs. de perdiz en escabeche
Pasta brick
10 grs. de mermelada de alcachofa
Sal

Elaboración:

Salteamos las verduras con las setas edulis, una vez tiernos lo pondremos dentro de la pasta brick y los filetes de perdiz en escabeche, un poco de mermelada de alcachofa. Lo hornearemos a 180° durante 5 minutos.

LA QUERENCIA

CHANTARELAS SALTEADAS CON MOUSSE DE FOIE Y VINAGRE DE MÓDENA

Ingredientes:

150 grs. de setas

100 gr. de mousse de foie

Aceite

Sal

Vinagreta de módena

Elaboración:

Se vierten las setas en la plancha a fuego medio, cuando estén al punto se retiran del fuego, se pone la mousse de foie y un poco de vinagreta de módena.

CONQUISTADOR

CROQUETAS DE CHAMPIÑONES Y BOLETUS

Ingredientes:

1 l. de leche
200 grs. de mantequilla
330 grs. de harina de trigo
120 grs. de boletus troceados
120 grs. de champiñones
100 grs. de cebolla picada
3 huevos
Pan rallado
Harina
Aceite de oliva

Elaboración:

Picamos la cebolla muy fina y reservamos, blanquear los champiñones con agua hirviendo una cucharada de harina y el zumo de un limón, hervir hasta que estén tiernos enfriar y trocear. Por otro lado con un poco de aceite de oliva confitamos los boletus y reservamos. En una cazuela, ponemos la mantequilla junto con la cebolla picada, sin dejar que llegue a tomar color añadimos los boletus y los champiñones, a continuación añadimos la harina y removiendo enérgicamente vamos añadiendo poco a poco la leche hirviendo, ponemos a punto de sal y pimienta y hervir unos dos minutos. Poner en una fuente y dejar enfriar. Hacer bolitas pequeñas y pasar por harina huevo y pan rallado. Freír en aceite muy caliente.

CONQUISTADOR

TROMPETILLAS DE LA MUERTE Y CHAMPIÑONES EN MELOSO DE ARROZ AROMATIZADO CON TRUFA

Ingredientes:

350 grs. de arroz bomba	10 grs. de trompetas de la muerte
20-30 grs. de trufa negra	80 grs. de parmesano
1 l. de caldo de jamón	Pimienta negra
2 cebollas tiernas	Aceite de oliva
2 dientes de ajos	Aceite de trufa
230 grs. de champiñones	Sal

Elaboración:

Lavar el arroz y escurrir. Pelar y picar las cebolletas muy finas, igualmente los ajos, limpiar los champiñones y cortarlos a cuartos reservando dos unidades para el montaje del plato. Poner el caldo a calentar. Poner al fuego, temperatura media- alta, una cazuela amplia con aceite de oliva para empezar a rehogar la cebolla, cuando empiece a adquirir color agregar los ajos, darle un minuto más e incorporar los champiñones troceados y las trompetas de la muerte hechas harina, salpimentar al gusto y sofrir unos minutos sin que lleguen a dorar demasiado. Vierte el arroz en la cazuela y rehogar un par de minutos, moviendo con una cuchara de madera. Empezamos con la incorporación del caldo vaso a vaso recuerda que debe estar muy caliente. Añadir los vasos de caldo siempre cuando se haya absorbido el anterior hasta terminar el caldo. Pero antes de que se haya absorbido el último ralla un poco de trufa negra sobre el risotto, el parmesano y una nuez de mantequilla, verás como adquiere un brillo excepcional. Servir enseguida.

CONQUISTADOR

COLMENILLAS RELLENAS DE RABO DE TORO EN TEMPURA

Ingredientes:

1 kl. de rabo de toro troceado	Pimienta negra molida
2 cebollas tiernas	Aceite de oliva
600 grs. de tomates rojos enteros	60 grs. de colmenillas
3 dientes de ajos	Harina de témpura
Hojas de laurel	2 cucharadas de harina de trigo
20 cls. de vino tinto rioja	
Sal	

Elaboración:

En una cazuela grande ponemos un chorrito de aceite de oliva y añadimos el rabo de toro, a continuación y todo junto añadimos en trozos grandes la cebolla los tomates, el ajo, el laurel el vino tinto y la pimienta, cubrimos con agua y añadimos un poco de sal, poner la fuego hasta que la carne este tierna y se suelte del hueso con facilidad.

Una vez que esté a temperatura considerable para poder manipular, separamos el rabo de la salsa, desmenuzar y picar muy fino. A continuación disponemos la carne en una sartén, añadimos un poco de su misma salsa y las tres cucharadas de harina desleída en un poco de agua fría, llevar a ebullición sin dejar de remover. A continuación ponemos en una manga pasteleras y vamos relleno las colmenillas que anteriormente habremos remojado para hidratar. Dejamos enfriar bien. Pasamos las colmenillas de una en una por la témpura y freímos en aceite muy caliente.

EUROSTARS LAS ADELFA

ARROZ CREMOSO CON BOLETUS

Ingredientes: (1 personas)

150 grs. arroz bomba

30 grs. setas deshidratadas variadas (boletus edulis)

4 tomates deshidratados

20 dls. vino blanco

10 grs. mantequilla

1 cebolleta

1 puerro

1 pimiento verde

2 zanahorias

2 huesos de jamón

1 l. de agua

Sal

Pimienta

Pimentón dulce

15 dls. nata

Elaboración:

Hacemos un caldo con el hueso de jamón, el puerro, el pimiento verde y las zanahorias, que utilizaremos para ir regando el arroz. Ponemos a remojo el tomate y las setas unos 45 minutos. Picamos la cebolla muy fino y rehogamos. Vamos mojando el arroz poco a poco y sin dejar de remover para que el arroz vaya soltando el almidón. A mitad de cocción añadimos las setas y el tomate y seguimos cocinando hasta que el grano esté en su punto 20 minutos aproximadamente. Para finalizar añadimos la nata, el pimentón y rectificamos de sal si hiciera falta.

Montaje: Emplatamos en molde si se desea y decoramos con unas tostas y aceite de perejil.

EUROSTARS LAS ADELPHAS

PINCHO DE SETAS DE CARDO RELLENAS

Ingredientes: (1 personas)

30 grs. pán de barra tostado

20 grs. setas de cardo

5 grs. jamón ibérico

10 grs. pimiento italiano

50 grs. pan rallado

1 huevo

Aceite

Sal

Alioli

Elaboración:

Freímos las setas por ambos lados hasta que estén doradas. Retiramos el exceso de aceite. Rellenamos las setas con el jamón, las empanamos y las freímos.

Montaje: Cogemos las rabanadas de pan tostado y las untamos con alioli. Ponemos encima las setas rellenas y decoramos con el pimientos verde frito en rodajas.

EUROSTARS LAS AELFAS

NÍSCALOS, BOLETUS, FRUTA Y VERDURAS AL HORNO CON BUTIFARRA

Ingredientes: (4 personas)

360 grs. setas variadas (níscalos, boletus,...)

8 ajos tiernos

16 tomates cherrys

4 cebollas dulces

400 grs. calabaza

2 plátanos en bastones

100 grs. pasas

2 peras en batones

2 butifarras en trozos

Aceite

Sal

Pimienta

Elaboración:

Cubrir una fuente de horno con papel solfurizado. Ponemos las verduras: tomates, calabaza, setas, cebolla pelada y partida en octavos, ajos, pera. Salpimentamos y aceitamos.

Colocamos las butifarras y las pasas. Ya habremos precalentado el horno a 200° C e introducimos la bandeja 5 minutos. Después de este tiempo se añade el plátano y se dejan otros 9 minutos más.



EUROSTARS MAIMÓNIDES

BOLETUS CON SALSA DE FOIE Y SECRETO

Ingredientes: (4 personas)

1 kg. de filetes de secreto ibérico
300 grs. boletus
20 mls. nata líquida de cocina
100 mls. aceite de oliva
1 cebolla grande
1 lámina de foie de pato
100 mls. Pedro Ximénez

Elaboración:

Partir en dados la cebolla y los boletus, sofreír primero la cebolla y añadir los boletus, sofreír hasta que se evapore todo el jugo y añadir el foie. Dejar cocinar durante 2 o 3 minutos y añadir el Pedro Ximénez. Esperamos que se evapore el alcohol y añadimos la nata. Rebajar el fuego y dejar que reduzca la salsa. Con esta salsa tenemos 2 opciones: dejarla tal cual y que nos encontremos la textura de las setas, cebolla y foie, o bien triturarla quedando una salsa con cuerpo y espesa. Hacer la carne a fuego fuerte a gusto del comensal.

Montaje:

Cortamos el secreto a tiras e ir superponiéndolo, acompañarlo de la salsa y de unas patatas parisinas confitadas al aceite de oliva.



EUROSTARS MAIMÓNIDES

PATÉ DE CHAMPIÑÓN CON NUECES

Ingredientes: (4 personas)

300 grs. champiñón y seta de cardo
30 grs. setas deshidratadas variadas
50 grs. queso de untar
50 grs. mantequilla
1 cebolla
1 ajo
200 mls. zumo de limón
200 mls. brandy
100 grs. de nueces
Sal
Pimienta
Tomillo

Elaboración:

Fundir la mantequilla, añadir ajo y cebolla. Pochar, añadir las setas, el brandy, el tomillo, la sal y la pimienta. Cocinar durante 10 minutos aproximadamente a fuego lento y dejar enfriar después.

Triturarlo todo junto con las nueces y el queso hasta conseguir una pasta homogénea. Coger pan de molde, quitar los bordes, hacer triángulos y tostar.

Untar el pan con media nuez por encima.



EUROSTARS MAIMÓNIDES

ROVELLÓN A LO GOURMET

Ingredientes: (4 personas)

1/2 l. leche
250 grs. harina
Aceite de oliva
1 Huevo
Sal

Relleno de crepes:

500 grs. níscalos/rovellón
150 grs. dados de jamón serrano
50 grs. harina
Aceite de oliva
1 cebolla grande
150 mls. caldo de carne
Sal
Pimienta
4 queso provalone (rodajas)
150 mls. nata

Elaboración:

Para hacer la masa de los crepes, ponemos todos los ingredientes en la batidora y trituramos, hacemos los crepes y los reservamos. Para el relleno, pochamos la cebolla con las setas, añadimos el jamón en dados, dejamos cocer durante unos minutos. Añadimos la harina y sofreímos, añadimos el caldo, la nata, la sal, la pimienta y dejamos cocer todo hasta que reduzca. Dejaremos enfriar un poco y rellenaremos los crepes.

Montaje: Emplatamos los crepes rellenos, al lado un poco de salsa de tomate con una rodaja de queso provalone y al horno o microondas hasta gratinar.



CHAMPIÑONES RELLENOS

Ingredientes: (4 personas)

- 12 champiñones
- 2 dientes de ajos
- 1 cebolleta fresca
- 25 grs. de jamón curado de bodega
- 1 pizca de perejil
- 4 cucharadas de vino blanco
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal

Elaboración:

Limpiamos los champiñones, separamos el sombrero del tallo y reservamos los sombreros picando finamente los tallos. Picamos en brounoisse (picaditos en cuadritos muy finos) la cebolleta, el ajo y el perejil. Rehogamos la cebolleta y el ajo en una sartén con aceite de oliva, cuando este blandita y amarillenta la cebolleta añadimos los tallos de los champiñones troceados y dejamos que se cocinen hasta que se ablanden. A continuación, añadimos el jamón troceado en cuadritos y dejamos al fuego 30 segundos. Finalmente agregamos las cuatro cucharadas de vino y el perejil picado, a punto de sal y sacamos la sartén del fuego. Rellenamos con este salteado los sombreros de los champiñones, ponemos en una sartén con un poco de aceite y cubrimos la sartén con una tapa para que se cocinen antes. Una vez cocinados los sombreros, los servimos calientes junto con la salsa que han soltado en su cocinado.

MONASTERIO DE SAN FRANCISCO



CÓCTEL DE TROMPETILLAS Y NÍSCALOS CON LUBINA EN PAPILOTE Y BERENJENAS

Ingredientes: (4 personas)

400 grs. de lubina
100 grs. de setas del bosque
Aceite
Sal

Elaboración:

Se limpia la lubina de piel y espinas, se rellena con las setas y berenjenas, se envuelve en papel parafinado y se pone al horno 20 minutos a 200 grados.

RISOTTO DE BOLETUS, TRUFAS Y MAGRET DE PATO

Ingredientes: (4 personas)

400 grs. magret de pato
400 grs. arroz
200 grs. hongos boletus edulis
10 grs. trufa negra
100 grs. cebolla
100 grs. nata líquida
1 l. caldo de ave
Aceite de oliva
Sal
Pimienta blanca

Elaboración:

Se pochó la cebolla con el aceite en una cazuela y cuando ésta esté se agregan los hongos y el magret de pato, todo troceado y se sofríe todo muy bien. Cuando esté listo el sofrito se incorpora el arroz, se rehoga y en un momento se le incorpora el caldo de ave. Seguidamente, se deja hervir hasta que el arroz esté tierno y a la hora de servir, se le adjunta la nata, la sal y la pimienta al gusto. Se sirve muy caliente.

LA ARRUZAFÁ

SALMOREJO DE BOLETUS EDULIS

Ingredientes: (4 personas)

1/2 kg. de miga de pan del día anterior, sin calar en agua

1/8 l. de aceite fino de oliva

1/2 kg. de boletus

2 dientes de ajo

20 grs. de huevo pasteurizado

Sal

Tomate natural rehogados

Elaboración:

Triturar todos los ingredientes hasta formar una pasta homogénea. Se sirve frío y guarnecido con un picadillo de boletus y tomate natural y un cordón de aceite de romero.

LA ARRUZAFÁ

OBLEAS RELLENAS DE SETAS DE CHOPO Y SALMÓN

Ingredientes: (6 personas)

Para las obleas:

100 grs. de harina

2 huevos

35 grs. de mantequilla

3 dls. de leche

Sal

Para el relleno:

400 grs. de setas de chocho
(Agrocybe aegerita)

200 grs. de chantarelas

200 grs. de salmón

4 dls. de nata líquida

1 copa de coñac

2 dls. de aceite

Sal y pimienta

Elaboración:

Para las obleas, poner en un recipiente hondo la harina y la sal pasada por un tamiz, añadir los huevos y mezclar bien. Incorporar la mantequilla fundida disolviendo la mezcla con la leche hasta conseguir una pasta homogénea y ponerla en otro recipiente pasándola por un colador fino. En una sartén caliente untada con mantequilla, verter un cucharón escaso de pasta y remover circularmente la sartén para que la pasta se reparta uniformemente por el fondo. Cuando esté dorado por un lado darle la vuelta y dorar por otro. Conservar calientes.

Para el relleno, limpiar las setas y trocearlas en láminas, ponerlas en una sartén con aceite y ajos a rehogar salpimentándolas junto con el salmón cortado en tacos y añadir un chorrito de coñac y la nata líquida dejando reducir hasta que tenga un punto ligero de espesor. Rellenar cada oblea

LA ARRUZAFÁ

PEROL CORDOBÉS DE ESPÁRRAGOS Y LACTARIUS DELICIOSUS

Ingredientes:

400 grs. de arroz
300 grs. de cebolla
100 grs. de pimiento verde
300 grs. de tomate
5 dientes de ajo
100 grs. de pimiento rojo
100 grs. de espárragos verdes
100 grs. de nísalos
50 grs. de habitas
1 dl. de vino blanco
Azafrán
Sal, pimienta
Una pizca de tomillo

Elaboración:

Sofreír la cebolla, los pimientos y el ajo. Agregar el tomate picado. A continuación echar el vino y dejar reducir y añadir los espárragos, las habas y los nísalos. Incorporar el agua , cocer todo junto y por último echar el arroz, cocer durante 15 minutos aproximadamente, dejar reposar de 2 a 3 minutos y listo para comer.

BODEGAS CAMPOS

SALTEADO DE PORTOBELLO, CHANTARELLA, PIE AZUL, ANGULA DE MONTE CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y PIÑONES

Ingredientes:

50 grs. portobello	Tomillo
50 grs. chantarella	Jugo de carne
50 grs. pie azul	Sal
50 grs. angula de monte	Pimienta
Ajo	Jamón ibérico de bellota alta expresión
Perejil	Piñones

Elaboración:

Limpiar las setas con ayuda de un pincel. En una sartén con aceite de oliva, saltear las setas por orden de dureza. Añadir el ajo el perejil y el tomillo. Y a fuego muy fuerte añadir el jugo de carne. Cuando reduzca retirar del fuego y añadir el jamón para que se funda la grasa. Añadir los piñones tostados y servir.

BODEGAS CAMPOS

TROMPETAS DE LA MUERTE ESTOFADAS CON TOCINO Y TRUFA

Ingredientes:

200 grs. de trompetas de la muerte
1 diente de ajo
Aceite de oliva
Glase de gallina
Sal
Pimienta
Tocino ibérico de veta
Tuber melanosporum

Elaboración:

Estofar al vacío las setas con ajo y aceite, sal y pimienta. 65° C durante 45 minutos. Saltear las setas ya estofadas y reducir su jugo. Emplatar y cubrir con finísimas lonchas de tocino ibérico. Rallar una trufa justo al servicio.

RAVIOLIS DE BOLETUS EDULIS CON SALSA DE TRUFA

Ingredientes:

200 grs. de boletus edulis
Sal y pimienta
100 grs. de bechamel
Ajo, tomillo y cebolla
Aceite de oliva
Pasta wanton
Nata
Aceite de oliva
Parmesano
Tuber melanosporum

Elaboración:

Confitar los boletus en aceite de oliva y trocear. Integrarlos en la bechamel y enfriar. Rellenar la pasta wanton a modo de ravioli cuadrado. Para la salsa saltear la cebolla picada y añadir la nata a fuego muy lento. Añadir el parmesano y reducir hasta la mitad. Triturar y colar. Rallar la trufa y mezclar con la salsa.

CASA PALACIO BANDOLERO

CÓCTEL DE BOLETUS Y SENDERILLAS GRATINADAS

Ingredientes:

1 kl. de setas boletus y senderillas

1 cebolla

Ajo

Perejil

1/2 l. de crema de leche

Aceite

Pimienta

Queso rallado

Sal

Elaboración:

Limpia las setas y lavarlas bien. Ponerlas en una sartén a fuego muy lento, con un poco de aceite para que vayan soltando el líquido que llevan. Cuando el líquido se haya evaporado las sacamos. Se añade la crema de leche y el queso rallado. A continuación se ponen en una fuente de horno y se meten a gratinar hasta que se haya dorado.

CASA PALACIO BANDOLERO

FIDEUA DE BOLETUS Y SENDERILLAS

Ingredientes:

300 grs. de senderillas	2 dientes de ajo
300 grs. de boletus	1 l. de caldo de pollo
250 grs. de fideuá	3 pellizcos de azafrán
150 grs. de magro de cerdo en trozos	Aceite de oliva
150 grs. de sepia	Sal
150 grs. de gambas peladas	Pimienta

Elaboración:

En una paella, con aceite de oliva, rehogar el ajo picado finamente. Agregar el azafrán. Mantenerlo a temperatura baja. Incorporar un poco de caldo para evitar que el ajo quede crujiente. Añadir la carne y salpimentar. Remover. Trocear las setas, bien lavadas y agregarlas a la paella. Partir los boletus e incorporarlos a la paella. Salpimentar y remover de nuevo para que no se pegue. Es importante seguir el mismo orden al incorporar los ingredientes, pues cada uno de ellos necesita un tiempo de cocción diferente. Añadir los fideos y saltearlos un poco, mezclando bien todos los ingredientes. Incorporar el caldo y dejar cocer 12 minutos. Precalentar el horno a 230–240°. Hornear la fideua durante 2 minutos. Dejar reposar, tapada, unos 10 minutos. Decorar con perejil. Puede acompañarse de alioli o crema de setas, vino tinto de crianza y pan candeal con un chorrito de aceite.

CASA PALACIO BANDOLERO

SENDERILLAS CON GUARNICIÓN DE LASCAS DE SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO

Ingredientes:

1/2 kg. de carne de cerdo ibérico cortada en tiras
1/2 kg. de senderillas
2 ó 3 dientes de ajo picados
1 cebolla picada
Sal y pimienta
Perejil
Tomillo
Aceite de oliva
Vino blanco
Bacon
1/4 l. de nata líquida.

Elaboración:

Para preparar la receta de cerdo ibérico con setas. Rehogar la carne en una cacerola con aceite de oliva, los ajos, la cebolla y las setas. Remover y echar perejil, tomillo, sal y pimienta. Incorporar un vasito de vino y dejar que se evapore casi todo el líquido. Añadir la nata. Dejar que la salsa se condense y servirlo con pasta o para rellenar pasta de hojaldre.



PASTEL DE CHAMPIÑONES, CALABAZA Y NUECES

Ingredientes:

- 180 grs. de calabaza
- 2 cebolletas
- 130 grs. de champiñones
- 3 huevos
- 100 ml. de leche
- 50 grs. de nueces
- Sal, pimienta
- Aceite de oliva
- 1 ramita de romero
- 1 nuez de mantequilla

Elaboración:

Untar una bandeja de horno con un poco de aceite de oliva y colocar las verduras cortadas en cuadrados con una ramita de romero salpimentar. Asarlas a 180° durante 15 minutos. Reservar. En un recipiente juntar los huevos y la leche y batirlos. Reservar. Coger un molde untarlo de mantequilla por todos sus lados. Colocar las verduras en su interior junto con las nueces y por último echar en su interior el batido de huevo y leche. Poner al baño maría, a 160 grados y retirar a los 30 minutos o cuando clavando una varilla al centro del molde esta sale limpia. Puede servirse frío o caliente.



TORTILLA DE NÍSCALOS Y CHORIZO

Ingredientes:

4 huevos
1/2 kg. de níscales
1 chorizo de venado
1 cebolla
Aceite de oliva virgen
Sal y pimienta

Elaboración:

Limpiar y partir los níscales . Pelar y partir la cebolla menuda. En una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva sofreír la cebolla hasta que empiece a dorar. Agregar los níscales , salpimentar remover y dejar hacer. Cuando estén tiernos incorporar el chorizo troceado mezclar bien y retirar Batir los huevos e incorporar los níscales, En una sartén con 1 o 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen cuajar la tortilla por los dos lados. Acompañar con ensalada.

COCA DE CREMA DE BOLETUS CON QUESO Y CEBOLLINO

Ingredientes:

6 rebanadas de pan Bimbo
Crema de queso
Cebollino
1 cestita de boletus frescos

Elaboración:

Para la crema de queso usar un queso cremoso de untar añadir el cebollino picado. Poner a punto de sal y pimienta.

Para la coca cortar con un corta pasta las rebanadas de pan Bimbo y tostar en el horno. Limpiar los boletus, cortarlos y saltearlos en una sartén con aceite sal y pimienta. Estirar la crema de queso sobre la coca y encima colocar los boletus calientes. Espolvorear con cebollino picado.

RESTAURANTE CASA MATÍAS

REST. ALCAZABA DE LAS TORRES

TABERNA RESTAURANTE FOSFORITO



SALTEADO DE SETAS DE ÁLAMO CON FOIE, HUEVO POCHÉ Y PARMESANO

Ingredientes:

1 kg. de setas de álamo
300 grs. de foie
4 huevos de gallina de granja
100 grs. de parmesano
Sal
Pimienta negra

Elaboración:

Limpiar las setas; saltear con un poco de ajo picado; añadir el foie fresco que previamente habremos congelado para rallarlo. Pochamos los huevos en aceite de oliva, reservamos. Para el emplatado ponemos las setas en el fondo con el foie; encima ponemos el huevo y rallamos parmesano; le damos un golpe fuerte de horno y listo.

RESTAURANTE CASA MATÍAS

REST. ALCAZABA DE LAS TORRES

TABERNA RESTAURANTE FOSFORITO



CAZUELITA DE CHAMPIÑÓN, SHIITAKE Y BOLETUS CON HUEVOS AL HORNO

Ingredientes:

800 grs. de mezclum de setas

1 diente de ajo

2 cebolletas

1 calabacín

1 copa de vino amontillado

8 huevos

Sal

Aceite de oliva

Elaboración:

Picar el diente de ajo, las cebolletas y el calabacín. Saltear las setas hasta que suelten parte de su agua, retirarlas y reservar el caldo. Poner el aceite y saltear el diente de ajo, la cebolleta y el calabacín; agregar las setas y dejar pochar durante 3 minutos, incorporar el vino y la sal, dejar reducir. Repartir las setas en cazuelas y cascarle los huevos encima, hornear 5 minutos a 180°. Poner al fuego el caldo de las setas y dejar reducir. Rociar por encima de los huevos y rectificar de sal.

RESTAURANTE CASA MATÍAS

REST. ALCAZABA DE LAS TORRES

TABERNA RESTAURANTE FOSFORITO



TORTILLA DE CON BOLETUS EDULIS Y CIGALITAS

Ingredientes:

400 grs. de cigalitas peladas
500 grs. de boletus
2 cucharadas de miga de pan desmigada
1 diente de ajo
1 cucharada de perejil picado
2 cucharadas de nata líquida
1 copa de coñac
1/2 cucharadita de pimentón
5 huevos y 2 claras
Aceite, mantequilla, pimienta y sal

Elaboración:

Salpimentar los boletus y saltearlos con el aceite, escurrir y reservar. En el mismo aceite poner la mantequilla y el diente de ajo picado y dorar, incorporar las cigalitas y los boletus, el pimentón y el coñac. Flambea y retirar del fuego. Batir las claras hasta que monten, incorporar las yemas, la nata, el pan desmigado y el perejil, mezclarlo e incorporar los boletus con las cigalas. Hacer 4 tortillas enrollándolas para que se queden redondas en forma de cilindro.

CASA PATRICIO

REVUELTO DE SELECCIÓN DE SHIITAKE, BOLETUS EDULIS, ROBELLÓN, CHAMPIÑÓN SETAS DE CARDO Y PUNTAS DE ESPÁRRAGOS VERDES

Ingredientes:

Variedades de setas:

Shitake, boletus edulis, robellón,
champiñón silvestres, setas de cardo

Aceite de oliva

Puntas de espárragos verdes.

Huevos

Sal

Pimienta

Elaboración:

Rehogar las setas y los espárragos verdes con el aceite de oliva. Salpimentar, cuajar con las claras y al emplatar añadir encima las yemas enteras. Acompañar con tostas de pan hojaldrado.

CREMA DE SETAS DE CHOPO AL AJILLO

Ingredientes:

Setas de chopo

Aceite de oliva

Sal

Pimienta

Ajo

Perejil

Vino blanco

Crema de leche

Pan

Elaboración:

Limpia bien las setas de chopo y rehogarlas con el aceite. Añadir el vino y reducir, incorporar un majado de ajo y perejil. Una vez hechas triturar con la crema de leche, pasar por un chino y servir acompañado de costrones de pan frito.

CASA PATRICIO

CARPACCIO DE BOLETUS EDULIS CON VIRUTAS DE IBÉRICO Y LASCAS DE PARMESANO AL ACEITE ALBERQUITA 2011

Ingredientes:

Boletus edulis

Jamón ibérico

Sal

Pimienta

Aceite de oliva variedad alberquita cosecha 2011

Parmesano

Pan melva

Elaboración:

Cortar los boletus en la laminadora muy finos, colocarlos en la base del plato, rociar con el aceite de oliva y salpimentar, añadir las virutas de jamón ibérico y las lascas de parmesano. Acompañar con pan melva.

CASA PEPE DE LA JUDERÍA

SALTEADO DE NÍSCALOS Y REBOZUELO CON HUEVO MOLLET Y TRUFA

Ingredientes:

Níscalos
Rebozuelo
King oyster
Huevo
Trufa
Sal y pimienta

Elaboración:

Limpiamos todas las setas muy bien, las troceamos y las salteamos.

Osmotizar los huevos con trufa fresca cocerlos en mollet, al servir rallar un poco por encima

ALCACHOFAS ESPARRAGADAS CON TROMPETAS DE LA MUERTE

Ingredientes:

Alcachofas
Pimentón dulce
Pimentón picante
Trompetas de la muerte
Vinagre
Sal
Pan
Ajo

Elaboración:

Limpiamos las alcachofas las troceamos en cuartos y las esparragamos con todos los ingredientes menos con la trompeta, que la estofamos.

Colocamos en el plato las alcachofas esparragadas y encima la trompeta de la muerte

CASA PEPE DE LA JUDERÍA

CREMA TIBIA DE NÍSCALOS CON FOIE Y ALBAHACA

Ingredientes:

Níscalos
Foie
Albahaca
Cebolla
Ajo
Mantequilla
Patata
Sal y pimienta
Nata
Aceite de oliva

Elaboración:

Cortamos en mirepoix la cebolla, el ajo, la patata y los níscalos. Rehogamos con mantequilla y aceite, mojamos con caldo de verduras, dejamos reducir un poco, vertemos la nata dejamos reducir a juego lento y trituramos. El foie lo cortamos en dados, lo doramos en la plancha y decoramos encima de la crema con albahaca.

TABERNA CASA RUBIO

ARROZ CREMOSO DE SHIITAKE CON TRUFA Y GAMBAS

Ingredientes:

Chalota
Aceite de oliva
Brandy
Shiitake
Trufa
Gambas
Arroz carnaroli
Nata
Sal
Queso Parmesano
Vino Oloroso
Mantequilla
Caldo de Verduras

Elaboración:

Rehogamos la mantequilla y las chalotas cortadas en brunoise. Añadimos el shiitake troceado y las gambas y las flambeamos con brandy. Cuando reduzca, añadimos el vino oloroso y dejamos que reduzca.

Añadimos el arroz y lo salteamos con todo el sofrito hasta que quede transparente. Añadimos el caldo y la nata sin dejar de mover. Cuando haya reducido, añadimos el queso. Una vez hayamos emplatado, le rayamos la trufa rectificamos de sal.

TABERNA CASA RUBIO

SALTEADO DE NÍSCALOS Y SETAS DE CARDO CON JAMÓN IBÉRICO AL MONTILLA- MORILES

Ingredientes:

Aceite

Ajos

Níscalos

Sal

Setas de cardo

Virutas de jamón ibérico

Vino blanco Montilla-Moriles

Brandy

Laurel

Elaboración:

Picamos el ajo en brunoise y pochamos en aceite no muy caliente. Añadimos las setas cortadas en cuartos y la hojita de laurel, y flambeamos con vino blanco y dejamos reducir. Añadimos las virutas de jamón y rectificamos de sal.

CASA RUBIO

ENSALADA DE SETAS CONFITADAS CON FOIE Y VINAGRETA DE PIÑONES

Ingredientes:

Mezclum

Aceite de oliva

Sal

Setas variadas

Foie mi-cuit

Vinagre de Pedro Ximénez

Miel de caña

Piñones

Elaboración:

Confitamos en una sauté a baja temperatura. Cuando estén tiernas, las sacamos y las escurrimos. Reservamos el aceite para la vinagreta. Para la vinagreta: Aceite de haber confitado las setas, vinagre de Pedro Ximénez, miel de caña, sal y piñones

Presentación:

En un aro metálico, ponemos una cama de mezclum. Ponemos las setas confitadas encima del mezclum y rallamos el foie. Decoramos rociando la vinagreta por encima y alrededor del plato.

RISOTTO DE SETAS PORTOBELLO Y JAMÓN CON CRUJIENTE PAN DE PITA**Ingredientes: (2 personas)**

200 grs. de arroz arborio
o arroz bomba (dos cazos llenos)
1 l. de caldo de verduras
150 grs. de champiñones
150 grs. de setas portobello
100 grs. de cebolleta.
75 grs. de mantequilla sin sal

50 grs. de queso parmesano
100 mls. de vino blanco
2 dientes de ajo
7 cucharadas de aceite de oliva
Pimienta negra
Sal
Pan de pita

Elaboración:

Primero preparar el caldo de verduras. Seguidamente se preparan las setas. Quitar la tierra y cortar en tiras finas. Picar dos dientes de ajo bien finos y poner en una sartén con 5 cucharadas de aceite de oliva a fuego medio-bajo. Una vez pochados a medio hacer añadir los champiñones y las setas, media cuchara pequeña de sal y unas vueltas de molinillo de pimienta negra. Dejar a fuego medio hasta que las setas pierdan todo el agua y estén bien hechas. Cuando estén en su punto apartar del fuego la sartén y reservar las setas. Pelar la cebolleta y cortar en trozos pequeños y pochar en aceite y 50 grs. de mantequilla. Añadir los dos cazos de arroz y remover durante 2 minutos. Después añadir el vino blanco y dejar que se evapore casi en su totalidad. Incorporar las setas que teníamos reservadas y añadir tres cazos de caldo muy caliente y dejar a fuego medio hasta que se evapore casi todo el caldo. El arroz debe quedar muy cremoso. Cuando el arroz esté en su punto añadir el queso parmesano rallado y los 25 grs. que quedan de mantequilla. Para servir, tostamos unos triángulos de pan de pita y lo colocamos al gusto.

CREMA DE CHAMPIÑONES Y BOLETUS CON GUISANTES Y MOJAMA DE ALMADRABA

Ingredientes:

350 grs. champiñones	1 nuez de mantequilla
350 grs. boletus	1 l. caldo de verduras
75 grs. mojama de atún de almadraba	1 chorro de vino blanco seco
2 chalotas	200 mls. nata líquida
1 diente de Ajo	1 cucharada maizena
150 grs. guisantes frescos o ultracongelados	Limón
1 cucharada aceite de oliva	Sal, pimienta blanca y perejil picado

Elaboración:

Quitar los tallos a las setas y limpiarlas hasta eliminar la tierra. Laminarlas. Debemos reservar alguna seta para la presentación. En una sartén con el aceite y la mantequilla rehogar la chalota y el ajo picados durante 5 minutos. Añadir las setas y removiendo con una cuchara rociar el zumo de limón. Salar y esperar a que suelten todo el jugo. Aparte cocemos los guisantes en parte del caldo de verdura y reservamos. Seguimos añadiendo el vino y el caldo y dejar cocer a fuego medio durante 15 o 20 minutos, sin dejar consumir mucho el líquido. Desleir la Maizena en la nata líquida y agregarlo al caldo de setas poco a poco, removiendo con una varilla (dejar hervir suavemente hasta que la crema comience a espesar). Rectificar de sal y añadir la pimienta. Una vez terminado, se pasa por thermomix hasta que la crema quede bien homogénea. Se sirve espolvoreada de perejil, unas láminas de mojama y los guisantes que hervimos con anterioridad.

CRUJIENTE DE SETAS DE CARDO CON ALIOLI ARTESANO, SURTIDO VERDE FRESCO CON VINAGRETA DE CÍTRICOS

Ingredientes:

Setas de cardo

Aceite de oliva virgen extra

3 huevos

1/2 Limón

2 dientes de ajo

Perejil

Pimienta

Sal

Harina témpura

Leche

Surtido de frescos: lechuga,
canónigos, escarola, etc.

Elaboración:

Limpiamos bien las setas procurando que no se rompan. Aparte preparamos un marinado en el que las dejaremos unas dos horas que se compone de: Huevo, un poco de agua, un poco de zumo de limón, sal, un diente de ajo machacado.

Seguidamente las sacamos del maridaje, las escurrimos bien y las salpimentamos por ambos lados. En un bol batir los dos huevos restantes con una pizca de sal, rebozamos las setas primero en huevo y después en témpura. Poner a calentar en una sartén amplia bastante aceite de oliva virgen extra y freímos las setas hasta que queden crujientes y doradas. Las sacamos con una espumadera y las ponemos sobre papel absorbente para que escurran. Con antelación hemos preparado alioli base de yema de huevo, zumo de limón y sal, emulsionado con aceite de oliva virgen extra. Por otro lado lavamos y escurrimos un surtido de lechugas y aliñamos con una vinagreta a base de aceite de oliva virgen extra, zumo de naranja y sal para la guarnición.

CUEVAS ROMANAS Y TABERNA CASA SALINAS



ESTOFADO DE SETAS DE CARDÓ CON ESPINACAS Y ATÚN

Ingredientes:

Pimiento rojo
Pimiento verde
Cebolla
Pimientos de la vera
Patatas
Espinacas
Setas cardo

Atún rojo
Ajo
Vino oloroso
Agua
Sal
Gengibre
Pasas y nuez de macadamia

Elaboración:

Cortamos en cuarto de juliana la cebolla, y el pimiento rojo, el pimiento verde, dándole un toque de jengibre. Marearemos añadiendo las pasas y nueces de macadamia. Aumentaremos el sofrito con vino oloroso y agua suficiente para cocer las patatas cachelo, de manera que nos quede un estofado caldoso. Quedando 10 minutos de cocción de la patata añadimos el atún rojo cortado en dados regulares, anteriormente marcado en aceite de oliva junto a ajos, espinacas, lascas de trufa y una pizca de pimentón de la vera. Retirado el atún, pondremos al fuego el resto. Batiremos hasta montar, añadiéndole agua. Esta salsa se utilizará como terminación del plato.

CUEVAS ROMANAS Y TABERNA CASA SALINAS



BROCHETA DE CUSCÚS DE BOLETUS Y SOLOMILLO IBÉRICO CON NUECES Y BRECOL A LA MOSTAZA VERDE

Ingredientes:

Solomillo ibérico
Cuscús
Bouletus
Nueces
Espinacas chalotas

Para Caldo:

Agua
Puerro
Apio
Albahaca
Azafrán

Pimientos de la vera
Jengibre
Aceite de oliva
Sal
Brécol
Cebollino

Elaboración:

Limpiaremos y trocearemos el solomillo ibérico para así hacer una brocheta, la cual haremos a la brasa. Como acompañantes tendrá en cuscús, que coceremos en un caldo compuesto por: puerro, apio, albahaca, azafrán, pimienta de la vera y jengibre, una vez cocido saltaremos junto a un sofrito de cebolla y ajo al que le añadiremos los boletus, las nueces y el brécol desmigado, previamente blanqueado. Pintaremos al pase la brocheta con una salsa de mostaza verde y cebollino.

CUEVAS ROMANAS Y TABERNA CASA SALINAS



CAZUELA DE BOLETUS Y SHIITAKE CON SECRETO

Ingredientes:

Cebolletas frescas	Vieiras
Cebollas	Ajo
Chalotas	Perejil
Setas shiitake	Azafrán
Boletus	Aceite de oliva
Secreto	Brandy
Lacón ahumado	Limón
	Sal y Pimienta

Elaboración:

Una vez confitados los boletus y las setas shiitake en aceite de oliva, se cortan a la mitad y en láminas. En un poco de aceite de confitar rehogamos la cebolleta fresca, cebolla, chalotas y ajo dejándolo pochar hasta que se oscurezca el fondo, damos un toque de azafrán añadiendo el secreto cortado en tiras finas y flambeamos con Monte Cristo. Añadiremos el lacón ahumado y aumentaremos con agua y vino fino dejándolo reducir, una vez pasados 15 minutos le echaremos los boletus y las setas dejándolos cocer 5-10 minutos, la olla debe estar tapada para favorecer la mezcla de sabores. Marcamos las vieiras al fuego con ajo, perejil y un toque de limón en aceite de boletus. Estas se pondrán como terminación del guiso.



CAZUELA DE NÍSCALOS CON PATATAS

Ingredientes:

- 1 kg. de patatas
- 600 grs. de níscalos (*Lactarius deliciosus*)
- 1 cebolla grande
- 1 guindilla
- Caldo de carne
- Sal
- Aceite
- 4 hojas de laurel
- 3 dientes de ajo
- 2 cucharadas de harina
- 1 cucharada de pimentón dulce
- Tomillo y pimienta blanca

Elaboración:

Limpiamos las setas de tierra y pasamos un paño húmedo para quitar la posible verdina. Cortamos los níscalos en trozos grandes. Pelamos las patatas y las troceamos procurando que quiebren un poco para que en la cocción suelten toda su fécula. En una cazuela pochamos la cebolla y la guindilla con aceite y una pizca de sal. Añadimos las patatas, los níscalos, y rehogamos 5 minutos. Añadimos al guiso el laurel, el tomillo, 3 dientes de ajo, 2 cucharadas de harina y una cucharada de pimentón dulce. Cubrimos con el jugo de carne y cocemos a fuego lento durante 20 minutos.

EL BUEY



SETAS A LA SERRANA CON MORCILLA DE LOS PEDROCHES

Ingredientes:

250 grs. de setas limpias
1 morcilla del Valle de los Pedroches
1 cebolla
1 cabeza de ajos
1/2 vaso de vino de Montilla
1 dl. de caldo blanco de puchero
Sal y pimienta

Elaboración:

Preparamos un sofrito con la cebolla y los dientes de ajo y añadimos 1/4 de la morcilla. Cuando tenemos listos el sofrito, añadimos el resto de la morcilla, el caldo blanco de puchero y el vino blanco de Montilla. Reducimos y salpimentamos.

PLEUROTUS ERINGI - SETAS DE CARDOS AL HORNO

Ingredientes:

600 grs. de setas de cardo
1 cabeza de ajos
1 manojo de perejil fresco
150 grs. de chalotas
1 manojo de cebollino
Aceite de oliva
Sal y pimienta negra

Elaboración:

Comenzamos limpiando con un pincel los sombreros de las setas y cortamos el tallo. Dispondremos de 6 a 8 sombreros por persona. Picamos fino las chalotas, los ajos y los tallos. Rehogamos en una sartén con aceite de oliva. En una bandeja de horno colocamos las setas rellenas con su picado y le untamos aceite con un pincel pequeño. Metemos al horno, unos 15 minutos a 180 grados. Un momento antes de terminar espolvoreamos con perejil picado fino.



ENSALADA DE CHAMPIÑÓN Y ENDIVIAS

Ingredientes:

4 endivias
6 champiñones
1 manzana
Nueces
Apio
Zumo de limón
Mostaza
Aceite de oliva
Pimentón
Pimienta negra y sal

Elaboración:

Limpiamos el champiñón y lo cortamos en láminas muy finas. Las endivias y la manzana en trozos. El apio en finas tiras. En un bol los mezclamos. Preparamos una salsa aparte con 2 cucharadas de aceite, una cucharada de limón, mostaza, sal y pimienta. Batimos y rociamos la ensalada, decoramos con nueces y espolvoreamos con un toque de pimentón.

SINFONÍA DE BOLETUS CON MOLLEJAS DE PATO

Ingredientes:

500 grs. de boletus troceados
1 manojo de espárragos trigueros
1 ajo
1 tomate
1 pimiento
Cebolla
400 grs. de arroz
1 calabacín troceado
Sal
Caldo de carne

Elaboración:

Preparamos un buen sofrito. Añadimos el arroz y rehogamos. Cuando el arroz toma color es el momento de añadir los boletus y el caldo. Cocemos al fuego 10 minutos. Disponemos a continuación los trigueros sobre el arroz convenientemente y terminados 8 minutos de horno. El limón sirve para adornarlo.



EL CHOTO

ARROZ CON BOLETUS Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

Ingredientes:

300 grs. de setas surtidas

Vino de Montilla

Molleja de pato

Sal

Pimienta negra

Alcachofa

Elaboración:

Confitamos la molleja en su jugo y reservamos. Doramos los ajos con aceite,, añadiendo las setas y las mollejas. Reducimos con vino de Montilla y decoramos con alcachofas hervidas.



EL CHURRASCO

REVUELTO DE BOLETUS EDULIS CON TRUFA

Ingredientes:

150 grs. hongos boletus edulis

Huevo

Cebolla fresca

Sal

10 grs. de trufa

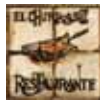
Ajo

Pimienta

Aceite de oliva virgen

Elaboración:

Trocear la cebolla fresca en media juliana y saltear con un poquito de ajo. Trocear los boletus en juliana y añadirlos a la cebolla cuando esté confitada y saltear. Añadir el huevo y ligar a medio cuajar. Una vez cuajado el huevo, montar en un aro en el centro del plato y rallarle la trufa por encima.



EL CHURRASCO

SALTEADO DE SETAS DEL BOSQUE (PHOLIOTA MUTABILIS, VOLVARIA VOLCACEA, ARMILLARIA MELLEA, BOLETUS EDULIS, CANTHARELLUS CIBARIUS) CON ALMEJAS DE CARRIL

Ingredientes: (4 personas)

800 grs. de almejas de carril

500 grs. de variado de setas del bosque (Pholiota Mutabilis, Volvaria Volcacea, Armillaria Mellea, Boletus Edulis, Cantharellus Cibarius)

3 dientes de ajo

1 vaso de Montilla Moriles

10 dls. de aceite de oliva

1 ramita de perejil picado

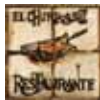
1 cuchara sopera de tomate frito natural

Sal y pimienta

Elaboración:

Lavar muy bien las almejas y las setas. Las setas mas grandes trocearlas en trozos pequeños. En una cazuela de barro con el aceite de oliva y puesta a fuego moderado echamos el ajo, las almejas y las setas del bosque, lo salteamos todo durante 5 minutos. Cuando las almejas se abran y las setas estén tiernas se le añade el vino de Montilla Moriles y el tomate frito natural, dejándolo todo cocer durante unos 5 minutos aproximadamente.

Salpimentar al gusto y servir en una cazuela de barro con el perejil picado por rociado por encima.



SETAS DE CARDO A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL

Ingredientes:

100 grs. de setas de cardo

Aceite de oliva virgen

Vinagre

Ajo

Perejil

Sal

Elaboración:

Se lavan bien las setas y las mas grandes trocearlas en trozos pequeños.

Poner a la plancha por el lado rugoso con un poquito de aceite de oliva durante 2 o 3 minutos, dar la vuelta y añadir por encima la mezcla al gusto de aceite, vinagre, ajo y perejil y dejar otros 2 o 3 minutos.

Servir las setas con la cara rugosa hacia arriba.



EL RANCHO GRANDE

SETAS FUNGHI CON MOLLEJAS DE PATO Y ALCACHOFAS

Ingredientes:

Setas funghi

Mollejas de pato confitada

Ajos

Perejil

Pedro Ximénez

Roux blanco

Alcachofas baby

Elaboración:

Poner a freír el ajo, las setas, el Pedro Ximénez, a continuación poner el perejil y se le agrega el roux para espesar. Poner las alcachofas y verter las mollejas, previamente preparadas en un plato.



NÍSCALOS Y CUCUMELLOS CON FOIE DE OCA

Ingredientes:

Níscalos

Cucumelos

Foie de oca fresco

Ajos

Vino blanco Montilla-Moriles

Sal maldon

Pimienta blanca

Perejil

Harina

Elaboración:

Se pone a freír el ajo, se le agregan las setas, los cucumelos y el vino blanco, se le añade la sal maldon, la pimienta blanca y la harina se pone a fuego lento durante 5 minutos. Por último se pasa el foie por la plancha y se pone encima de las setas.



EL RANCHO GRANDE

ESTOFADO DE SETAS FUNGHI CON BUEY

Ingredientes:

1/2 kg. de carne de buey

Cebolla

Zanahoria

Tomate

1/4 kg. de patatas

1/4 kg. de setas

Aceite de oliva

Laurel

Vino tinto

Sal

Elaboración:

Se trocea la verdura se calienta el aceite y se sofríe la verdura, luego se rehoga la carne y se echa a la olla. Se añade la verdura, el vino tinto, el laurel y la sal. Se deja cocer hasta que la carne esté tierna.



EL GRAN BAR

SALMÓN RELLENO DE BOLETUS, CHAMPIÑONES Y SHIITAKE

Ingredientes:

150 grs. de 4 lomos de salmón

Surtido de setas: boletus, champiñones, shiitake, etc.

Nata

Aceite

Sal

1 cebolla

Pimienta

Mostaza

Miel

Elaboración:

Abrir en libro el lomo de salmón, salpimentar y reservar. Para la farsa, rehogamos la cebolla durante 5 minutos. A continuación, le ponemos el variado de setas. Dejamos dorar unos 10 minutos, agregamos nata y seguimos rehogando hasta que espese un poco y reservar. Rellenamos con la farsa el salmón y lo introducimos en el horno unos 10 minutos.

Para la salsa:

En un cazo, ponemos nata, 2 cucharadas de miel y 2 de mostaza. Ponemos a fuego lento durante 10 minutos. Por último, montamos el plato: sacamos el salmón del horno, lo ponemos en el centro del plato y napamos con la salsa.



EL GRAN BAR

ROLLITO DE SHIITAKE, BOLETUS E IBÉRICO

Ingredientes:

4 filetes de lomo de cerdo
4 lonchas de jamón ibérico
Shiiteke y boletus
Queso roquefort
Aceite
Sal
Pimienta
1 cebolla

Elaboración:

Extendemos los filetes y les damos unos golpes para dejarlos finos como si fuesen para el relleno de un flamenquín. Colocamos encima la loncha de ibérico y una cucharada del relleno de setas; enrollamos con cuidado, pasamos por harina, huevo, pan rallado; freímos y reservamos.

Para el relleno: Rehogamos la cebolla picada muy fina durante 5 minutos, seguidamente añadimos las setas troceados en pedazos muy pequeños y removemos durante 10 minutos a fuego suave. Añadimos el queso roquefort y un poquito de sal y pimienta hasta hacer una especie de bechamel. Apartamos y retiramos.

Montaje: Montamos el plato poniendo el rollito, troceado por la mitad y como guarnición patatas a lo pobre.



EL GRAN BAR

CANELONES DE BOLETUS EDULIS Y HONGOS

Ingredientes:

Placa de canelones

Aceite

Sal

Setas variadas

Salsa bechamel

Queso rallado

1 cebolla

Tomate triturado

2 cucharadas de harina

1/2 vaso de vino blanco

Elaboración:

Hervimos la placa 10 minutos, la sacamos y la ponemos a escurrir en un paño limpio de cocina. Hacer un sofrito con la cebolla triturada y las setas cortadas en trocitos, se rehogan 5 minutos y añadimos las 2 cucharadas de harina, vino blanco y el tomate. Dejamos que reduzca y reservamos.

Extendemos la placa de canelones y ponemos un poco de relleno, lo enrollamos y lo pasamos a una fuente de horno engrasada con un poco de mantequilla. Poner por encima la bechamel y el queso rallado y gratinar en el horno.

LOS CHOPOS

CAZUELA DE SHIITAKE, SHIM, ROVELLÓN Y BOLETUS AL AJILLO

Ingredientes:

Shiitake

Shim

Rovellón

Boletus

Elaboración:

Ponemos aceite oliva virgen en una cazuela con bastante ajo troceado. Le ponemos las setas previamente cortadas y salteamos. Cuando estén casi hechas le agregamos jamón en tiras.

LASAÑA DE SETAS DE CARDO Y JAMÓN

Ingredientes:

Setas de cardo

Jamón cocido

Nata

Pasta

Elaboración:

La pasta para la lasaña la podremos encontrar en cualquier supermercado. Haremos una base primera con setas de cardo, otra con jamón cocido, y sobre esta le haremos una bechamel que echaremos sobre la lasaña. Meteremos al horno a 210 grados durante 20 minutos.

LOS CHOPOS

REVUELTO DE HONGOS DE TEMPORADA

Ingredientes:

Hongos

Ajo

Perejil

Sal

Espárragos trigueros

Jamón

3 huevos

Aceite

Elaboración:

Calentamos los hongos y les echamos ajo y perejil, sal al gusto ponemos unos espárragos, a poder ser trigueros y unos trocitos de jamón una vez caliente les echaremos dos o tres huevos batidos y dejaremos al gusto.

EL PUERTA SEVILLA

ARROZ CON NÍSCALOS, CALLOS DE BACALAO Y ALCACHOFAS CON AIRE DE AJO

Ingredientes:

Níscalos
Arroz tipo bomba
Cebolla tierna
Pimiento rojo y verde
Laurel
Salsa de tomate
Caldo de setas deshidratadas
Sal y pimienta negra
Callos de bacalao
Alcachofas naturales
Olorosa, ajete y lecite

Elaboración:

Hacer un sofrito con la verdura, el laurel, sal y pimienta y, una vez tierno, agregar el arroz, los níscolos troceados y las alcachofas. Rehogar hasta dorar. Mojar con el vino y al reducir, añadir el caldo y dejar enternecer. Casi al final de la cocción, poner los callos de bacalao en juliana y rectificar de sabor.

Presentar con aire de ajo tierno y nube de puerro.

EL PUERTA SEVILLA

PASTEL DE CHAMPIÑONES CON NUECES Y JUGO DE REBOZUELOS

Ingredientes:

Champiñones

Nata

Nueces

Huevos

Ajos

Perejil

Sal

Pimienta

Elaboración:

Rehogar los ajos con sal y pimienta. Añadir los champiñones y las nueces en brunoise y, al enternecer, añadir el resto de ingredientes. Cocer a vapor 50 minutos.

Salsa: Rebozuelos, cebolleta fresca, caldo de verdura, nata, mantequilla y sal. Pochar la cebolla en aceite de oliva virgen extra y mantequilla, añadir los rebozuelos, mojar con el caldo, enternecer y triturar. Pasar por el chino y emulsionar con la nata.

EL PUERTA SEVILLA

ENSALADA DE BOLETUS EDULIS CON IDIAZÁBAL Y VINAGRETA DE PIPAS

Ingredientes:

Boletus edulis

Aceite de oliva virgen extra

Vinagre de sidra

Pipas de calabaza

Idiazábal

Sal

Pimienta

Elaboración:

Separar los boletus en troncos y sombreros. Picar los troncos y saltear en aceite de oliva virgen extra. Salar y añadir el vinagre. Retirar y añadir un chorrito de aceite de oliva virgen extra en crudo. Reservar la vinagreta. Cortar los sombreros en láminas finas y añadir sal, rociando con la vinagreta de los troncos. Colocar en plato hondo, rociar con la vinagreta y decorar con lascas de Idiazábal.

CUSCÚS CON SALTEADO DE NÍSCALOS Y HONGOS

Ingredientes:

Cuscús
Níscalos
Hongos
Aceite virgen extra
Sal
Pimienta molida

Elaboración:

Cuscús al vapor y salteado con sofrito de níscalos y hongos. Aceite virgen extra, sal y pimienta.

REVUELTO DE CHAMPIÑÓN CON JAMÓN DE POLLO

Ingredientes:

Jamón de pollo
Espinaca fresca
Aceite virgen extra
Sal y pimienta
Setas
Mantequilla Zas
Vino blanco
Salsa demiglace
Nata para cocinar

Elaboración:

Jamón de pollo relleno de espinaca, horneado y salpimentado.

Salsa de setas: setas salteadas con mantequilla y vino blanco, luego se le agrega salsa demiglace y nata

RISOTTO DE BOLETUS EDULIS

Ingredientes: (2 personas)

Boletus edulis y hongos de temporada

Mantequilla con sal

Arroz especial risotto

Sal pimienta

Aceite virgen extra

Caldo de verduras

Vino blanco Moriles

Queso parmesano

Elaboración:

El arroz se sofríe con mantequilla, luego se añade el boletus edulis y los hongos salpimentados, se incorpora caldo de verdura y cuando este se consuma, se le añade el queso parmesano rayado.

ANGULAS DE MONTE AL AJILLO

Ingredientes:

Angulas de monte

Ajos

Guindilla seca

Perejil

Sal

Aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

Por un lado escaldamos las setas y las dejamos escurriendo. En una cazuela de barro calentamos el aceite y le añadimos unas láminas de ajo y guindillas, cuando los ajos doren se echan las setas y se añade la sal.

Se emplata reduciendo de esta manera el aceite y se le añade un poco de perejil picado.

ENSALADA TEMPLADA DE BOLETUS EDULIS Y QUESO DE CABRA

Ingredientes:

Brotes tiernos	Crema de balsámico
Rulo de cabra	Aceite de oliva virgen extra
Boletus	Sal
Bacon	Pimienta
Maíz	Limón
Nueces	

Elaboración:

En un recipiente ponemos el jugo de limón ligado con agua y aceite, salpimentamos y maceramos los boletus. Por otro lado se fríe el bacon hasta quedar crujiente. Pasamos el rulo de cabra por la plancha hasta dorar y lo mismo hacemos con los boletus.

Una vez se tiene todo se monta la ensalada con los brotes tiernos y por encima colocamos los ingredientes antes mencionados. Se le añade aceite de oliva, la crema de balsámico y la sal.

FIDEUA DE SHIITAKE CON FOIE

Ingredientes:

Shiitake

Foie de pato

Fideo fino

Caldo de pollo

Ajos

Cebolleta

Pimiento rojo

Tomate

Limón

Sal

Pimienta

Nuez moscada

Azafrán en hebra

Aceite de oliva virgen extra

Cebollino

Elaboración:

Se pone en un bol a macerar el shiitake con jugo de limón y agua. En una paella se calienta aceite y se sofríen los ajos, el pimiento y la cebolleta, cuando dore se le añade el tomate. Le añadimos el shitake una vez escurridos y se sazona con las especias y sal. En una sartén con aceite caliente doramos los fideos y los añadimos a la paella. Se le añade el caldo caliente y se termina al horno.

Por último se adorna con unos trozos de foie y cebollino.



LA CAZUELA DE LA ESPARTERÍA

MIXTO DE BOLETUS Y NÍSCALOS

Ingredientes:

Boletus y níscalos
Jamón ibérico
Cebolla fresca
Ajo
Aceite
Vino amontillado
Huevo

Elaboración:

Se preparan las setas a la plancha con una pizca de sal junto con el jamón ibérico. Salteamos la cebolla y se carameliza junto con el vino amontillado. A continuación se añaden las setas y se dejan de caramelizar. Se le añade un par de huevos y se revuelve. Se presenta con panecillos tostados al horno. Listo para servir.

NÍSCALOS AL VINO DE MORILES

Ingredientes:

Níscalos
Jamón ibérico
Cebolla fresca
Ajo
Aceite
Vino amontillado

Elaboración:

Se preparan los níscalos a la plancha con una pizca de sal junto con el jamón ibérico. Salteamos la cebolla y se carameliza junto con el vino amontillado. A continuación se añaden los níscalos y se dejan de caramelizar. Listo para servir.



LA CAZUELA DE LA ESPARTERÍA

ALBÓNDIGAS CON SETAS DE CARDO

Ingredientes:

1/2 kg. carne cerdo

1/2 Kg. carne ternera

Setas de cardo

Tomate

Cebolla

Zanahoria

Puerro

Tomillo

Pimienta

Hinojo

Laurel

Elaboración:

En la olla introducimos la cebolla, puerro, pimienta roja, hinojo, tomillo y laurel. Una vez que esté bien pochada se le añade un buen chorro de vino tinto y lo dejamos reducir. Una vez reducido se le añade caldo del cocido e introducimos las albóndigas. Dejar cociendo unos 45 minutos a fuego lento. Diez minutos antes de retirarlo del fuego introducimos las setas. Posteriormente lo servimos con unas patatas a dados de guarnición.



NÍSCALOS CON GAMBAS Y AJOS TIERNOS

Ingredientes:

1 kl. de níscalos
1/2 kl. de gambas
12 Ajos tiernos
Sal
Aceite

Elaboración:

Limpiar bien los níscalos y cortar en lonchas finas pero grandes. Freírlos y poner la punta de sal. Pelar la gambas en crudo. Picar los ajos tiernos y clorarlos un poco. Añadir las gambas y a continuación los níscalos, revolver bien y servir en cazuelitas de barro.

PIE VIOLETA CON LOMOS DE RAPE

Ingredientes:

700 grs. de pie violeta
6 lomos de rape
1 vaso de nata
1 cebolla
1 cucharada de harina
Aceite
Sal

Elaboración:

Limpiar las setas y cortarlas en lochas no muy grandes. Picar muy finamente la cebolla y dorarla en una sartén con un poco de aceite, añadir las setas y guisarla hasta evaporar el agua de constitución. Verter la nata y a fuego medio dejar reducir enharinar los lomos de rape. A continuación freírlos y colocarlos en una bandeja y cubrimos con la crema. Meter unos minutos en el horno.



TROMPETAS DE LA MUERTE CON ARROZ Y TAQUITOS DE CALAMAR AL HORNO

Ingredientes:

- 1/2 kl. de trompetas de la muerte
- 2 vasos de arroz
- 300 grs. de calamar
- 1 cebolla grande
- 1 calabacín mediano
- 1 l. de caldo
- Aceite
- Sal

Elaboración:

Limpiar las setas y cortar los calamares hacer un caldo y reservar. Cortar las setas en tiras longitudinales. Picar la cebolla y el calabacín, dorarlos en una paella. Añadir las setas, después de 5 minutos, añadir el arroz revolver un par de minutos y verter el caldo antes de que se consuma totalmente. Echar los calamares cortados en taquitos.

LA MONTILLANA



ARROZ MELOSO DE NÍSCALOS Y CONEJO

Ingredientes:

6 níscales
1 conejo
100 grs. de arroz
10 grs. de sal
30 mls. de aceite de oliva
2 ajos
200 mls. de nata

Elaboración:

Se sofríen los ajos en un poco de aceite y se le añaden los níscales cortados. Se le añade el conejo troceado y se deja dorar, cuando esté dorado se le añade agua y se deja cocer. Una vez tierna la carne se le añade el arroz y la nata y se cuece durante 10 minutos aproximadamente.

Montaje del plato:

Se presenta en una cazuela de barro.

LA MONTILLANA



CARPACCIO DE BOLETUS, JAMÓN Y ACEITE DE TRUFA NEGRA

Ingredientes:

2 boletus
80 grs. de jamón ibérico
50 mls. de aceite
5 grs. de sal
5 grs. de trufa negra

Elaboración:

Se lamina el boletus muy finamente y se corta el jamón en juliana muy fina. Se tritura la trufa con el aceite.

Montaje del plato:

Se colocan las láminas de boletus en el plato y se le espolvorea las virutas de jamón ibérico. Para terminar se le añade el aceite de trufa y se sazona.

EMPANADA DE SHIITAKE, JAMÓN, CHEDDAR Y OLIVAS NEGRAS

Ingredientes:

100 grs. de hojaldre
60 grs de shiitake
40 grs. de jamón
50 grs. de cheddar
10 grs. olivas negras
1 huevo
10 grs. de sal
15 grs. de canónigos

Elaboración:

Se pica el shiitake, las olivas negras y el jamón. A continuación se estira el hojaldre y se rellena con las setas, olivas, jamón y el queso. Se pinta de huevo y se hornea 180 grados 15 minutos.

Montaje del plato: Se presenta la empanada cortada por la mitad y acompañada por un buque de canónigos.



REVUELTO DE SETAS DE CARDO Y JAMÓN

Ingredientes:

400 grs. de setas de cardo

6 huevos

50 grs. de jamón

1 diente de ajo

Aceite

Sal

Elaboración:

Se limpian bien las setas, se tienen unos minutos en agua y se cortan en trozos regulares. En una sartén se ponen 4 o 5 cucharadas de aceite y se fríe el ajo picado. Se añaden las setas, se les pone la sal necesaria y se dejan a fuego suave hasta que estén tiernas. Se baten los huevos como para tortilla, también con algo de sal. Se parte el jamón a tiras no muy grandes y se incorpora a las setas, removiendo unos segundos. A continuación se agregan los huevos batidos y se siguen removiendo con cuchara de palo hasta que estén cuajados, pero jugosos. Servir inmediatamente.

SALINAS

SETAS GIRGOLA

Ingredientes:

500 grs. de setas girgola

1/2 vaso de vino blanco

2 cucharadas de harina

Sal

Aceite

Elaboración:

Limpiar bien las girgolas, lavarlas, dejarlas escurrir y secar al aire. A continuación separar el sombrero del pie y guardar estos últimos para preparar alguna salsa. Secar los sombreros con algún paño limpio. En una cazuela diluir la harina y un poco de sal con agua y el vino blanco, hacer una pasta que debe reposar durante una hora. Calentar aceite en una sartén y freír los sombreros de las setas de cardo, pasados previamente por la pasta, hasta que estén bien dorados. Sacarlas con una espumadera y ponerlos en un plato muy caliente sobre un papel secante. Si es necesario espolvorearlos con sal. Estos buñuelos se pueden usar como guarnición o como acompañamiento de la fritada mixta.



SETAS DE CARDO A LA CORDOBESA

Ingredientes:

500 grs. de setas de cardo

1/2 cabeza de ajos

1 tomate

1 ramito de perejil

50 grs. de jamón serrano

25 grs. de pan rallado

Comino

Sal

Pimienta

Aceite de oliva

Agua

Elaboración:

Se sofríen en una cazuela de barro los ajos. Añadimos el tomate rallado, rehogamos, agregamos las setas y volvemos a rehogar durante cinco minutos más. Añadimos la sal, la pimienta, un poco de comino, perejil y medio vaso de agua. Dejamos cocer cinco minutos. Finalmente incorporamos el jamón serrano cortado a trocitos y un poco de pan rallado para espesar la salsa. Dejamos cocer dos o tres minutos más y servimos.



REVUELTO DE SETA DE CARDO, CHORIZO Y BACALAO

Ingredientes:

200 grs. de setas de cardo
100 mls. de "palo cortado" Montilla Moriles
50 grs. de bacalao salado
50 grs. de chorizo curado de Espejo
1 cebolla mediana
3 huevos
Pimienta
50 grs. nuez moscada
Aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

Se maceran 24 horas las setas con el vino y el bacalao. Se sofríe la cebolla en el aceite de oliva. Se saltea el chorizo un minuto y continuación se le agrega las setas de cardo y el bacalao escurridos. Se rehogan hasta que queden secos y en la sartén solo quede el aceite. Una vez tiernas las setas se les estrellan los huevos, pimienta y nuez se cuajan los huevos y se sirve inmediatamente.



CAZUELA DE BOLETUS EDULIS Y CARRILLADA IBÉRICA OLOROSO "MONTILLA MORILES"

Ingredientes:

200 grs. de boletus edulis
50 mls. de aceite de oliva virgen extra
2 puerros
50 mls. de nata cruda
50 mls. de oloroso "Oro Viejo" Montilla Moriles
100 grs. de carrillada
Sal
Pimienta

Elaboración:

Por separado se blanquean en agua hirviendo las setas 2 minutos y las mollejas 5 minutos y se reservan escurridas. En una sartén se doran los puerros ya limpios y cortados en rodajas finas, se le agrega las setas, las mollejas y el vino. Cuando quede una crema, que habrá reducido totalmente, se le añade la nata, se salpimenta y se deja reducir. Estará terminada cuando quede una crema untuosa. Servir con una copa de vino de tinaja Montilla.



GUISO DE SETAS DE CARDO, CHOPO, NÍSCALOS CON CARNE DE VENADO AL FINO PESETA “MONTILLA MORILES”

Ingredientes:

1 kl. de setas	1 cebolla mediana
1/2 kl. de jabalí troceado	1 pimiento rojo
1/2 kl. de venado en trozos	4 dientes de ajo pelados
100 grs. de panceta en daditos	2 tomates maduros
100 mls. de aceite de oliva virgen extra	Hoja de laurel, ramita de tomillo
1/2 l. de vino de Montilla “fino peseta”	Pimentón dulce
	Sal, pimienta y nuez moscada una pizca de cada

Elaboración:

Con el aceite de oliva se hace un sofrito en el siguiente orden: Primero los ajos y cuando doren, la cebolla y el pimiento rojo, todo picadito, después de sofreír el tomate se le añade las setas lavadas y la carne de monte. Lo rehogamos unos minutos y le agregamos el vino de Montilla. Cuando pasen 10 minutos cociendo, le añadimos agua sin que llegue a cubrir el guiso. Posteriormente se añade todos los aliños y se deja cocer 40 o 50 minutos depende de la calidad de la carne, si hiciera falta se le echa mas agua, pero nunca que lo cubra del todo.

Una vez tierna la carne la servimos con patatitas fritas y una copita de un buen amontillado de la Denominación Origen Montilla-Moriles.



TAPAGONIA

PORRUSALDA DE CHAMPIÑÓN SILVESTRE

Ingredientes:

- 100 grs. de puerro
- 100 grs. de cebolla fresca
- 50 grs. de zanahoria
- 50 grs. de champiñón silvestre
- 25 grs. de mantequilla
- 25 grs. aceite de oliva
- 125 cls. de caldo de ave
- 100 grs. de patata
- Sal
- Pimienta
- Queso parmesano

Elaboración:

Confitar todas las verduras cortadas en el aceite y la mantequilla. Salpimentar. Añadir las patatas troceadas y el caldo de ave y hervir 40 minutos. Servir y rallar con parmesano por encima.



PARRILLADA DE SETAS DE CHOPO, SHIITAKE Y PIE DE CARDO

Ingredientes:

75 grs. de seta de chopo
100 grs. de shiitake
100 grs. de pie de cardo
50 grs. de chimichurri rojo porteño
Sal

Elaboración:

Lavar las setas, brasear con carbón de encina. Añadir el chimichurri y la sal.

RISOTTO CON BOLETUS Y CREMA DE QUESO CON TARTUFO

Ingredientes:

100 grs. de cebolla
50 grs. de mantequilla
100 cl. de nata
100 cl. de caldo de ave
75 grs. de boletus
50 grs. de crema de queso con trufufo

Elaboración:

Hacer un sofrito con la mantequilla y el boletus. Sofreír el arroz. Añadir la crema de quesos la nata y la crema de ave. Hervir durante 20 minutos removiendo suavemente, rallar trufufo por encima y servir.



LA YERBABUENA

CROQUETAS DE BOLETUS Y NÍSCALOS

Ingredientes:

1 kg. de boletus, níscalos

3 cebollas

Aceita oliva virgen

1/2 litro de bechamel

Elaboración:

Se ponen las cebollas pochadas, se sofríen las setas aparte y se le mezcla con la cebolla. Se le añade la bechamel y se pasa todo por la batidora. Una vez hecha la masa para hacer las croquetas y freír.



LA YERBABUENA

SALTEADO DE BOLETUS

Ingredientes:

1/2 kg. de boletus
1 cabeza de ajos
1 chorreón de aceite de oliva virgen
Jamón

Elaboración:

En una sartén se doran los ajos y se le añade los boletus. Se limpian los boletus y se cortan. En una sartén se doran los ajos y se le añaden los boletus. Por último añadir el jamón.

GUISO DE NÍSCALOS CON CARNE DE VENADO

Ingredientes:

1/2 kg. de níscalos
1 kg. de venado
2 cebollas
1 cabeza de ajos
Sal, pimienta y orégano
1 vaso de aceite
1 vaso de vino

Elaboración:

Se sofríe la cebolla y el ajo. Se le añade la carne de venado y a continuación se le ponen los ingredientes y el vino. Se deja a fuego lento durante 1 hora y se agrega los níscalos, se deja en el fuego 30 minutos más.

ORGANIZA



HOSTECOR

C/ Dr. Jiménez Díaz, s/n. - 14004 Córdoba

Telfs.: 957 29 84 43 - 957 29 99 00 - Fax: 957 29 93 10

www.hostecor.com

e-mail: hostecor@hostecor.com

PATROCINADORES



Diputación de Córdoba



TURISMO DE CÓRDOBA
PATRONATO PROVINCIAL



AYUNTAMIENTO DE CORDOBA



Córdoba
ciudad de encuentro
Consorcio de Turismo

COLABORADORES PERMANENTES

