

## ARROZ CON SETAS



- 125 gr. de setas (níscalos, de cardo, etc. no champiñon)
- 1 taza tamaño café de arroz largo
- 3 tazas de caldo de ave (puede ser de cubito)
- 1 ajo tierno
- 1/4 de cebolla
- 1 cucharada de aceite
- 1 rama de perejil



En un cazo se echa el aceite y cuando esté templado se le echa el ajo partido en trozos (la parte verde también) y la cebolla picada, se sofríe y sin que se quemé la cebolla, se añade el arroz y las setas troceadas (que se habrán limpiado previamente), después de darle una vuelta se añade el caldo y se deja hervir hasta que el arroz esté cocido aproximadamente 15 minutos.

## CANELONES DE SETAS



- 3 láminas de canalones
- 125 gr. de setas de cardo
- 1/4 de cebolla
- 1 cucharadas de aceite
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cuchara (de café) de Maicena
- 1 vaso (de vino) de leche
- sal
- 1 cucharada de queso rallado



Se cuecen las láminas de los canelones según las instrucciones de su envase, se sacan con la espumadera y se colocan para que escurran sobre un paño limpio.

Se limpian las setas y se cortan en lámina finas. En un recipiente se pone el aceite, se rehoga la cebolla y se añaden las setas sazonadas, dejándolas hasta que se consuma el agua que sueltan, se reparte el relleno en los canelones y se enrollan colocándolos en un plato refractario, engrasado.

En un cazo se funde la mantequilla, se le añade la leche en la que se habrá disuelto la Maicena y se mantiene a fuego suave sin dejar de mover, se sazona y cuando ha hervido 4 o 5 minutos, se retira del fuego y se vierte sobre los canelones, se espolvorea el queso rallado y se gratina

## CHIPIRONES RELLENOS DE SETAS



24 chipirones  
1/2 Kg. de setas  
2 dientes de ajo  
50 grs. de jamon serrano  
1 huevo  
1 bolita de miga de pan 1 cebolla  
1 pimiento verde  
1 vaso de caldo de pescado  
1 vaso de vino blanco  
2 cucharadas de salsa de tomate



Limpiar los chipirones, quitando patas y alas y reservar las bolsas de tinta. Limpiar, lavar y picar las setas. En una sartén con 3 cucharadas de aceite y un diente de ajo picado, saltear las setas con sal y pimienta. Añadir el jamon 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 la tinta diluida en 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. Retirar los palillos antes de servir.

## DORADA AL BOLETUS



1 dorada de 2 kg.  
400 grs. de boletus  
1 decilitro de aceite de oliva  
6 escalonias  
1 cucharada de concentrado de tomate 1 cucharada de estragon  
1 cucharada de tomillo  
sal  
pimienta



Limpiar muy bien la dorada, lavarla con agua fría y secarla con papel absorbente. Untarla por dentro con un poco de aceite y sazonar con tomillo sal y pimienta. Salpimentar por fuera y disponerla en una fuente de horno. Reservar 1/2 decilitro de aceite y regar la dorada con el resto. Agregar las escalonias peladas y enteras y meter la fuente en el horno precalentado a 200°. Hornear durante 25 minutos aproximadamente. Mientras tanto, limpiar y trocear las setas. Calentar el aceite reservado y saltear las setas durante un par de minutos a fuego medio, dándoles la vuelta de vez en cuando con una cuchara de madera. Agregar 1 vaso de agua y el concentrado de tomate. Mezclar y salpimentar. Diez minutos antes de terminar la cocción del pescado incorporar las setas salteadas. Al servir espolvorear un poco con el estragon picado.

## ESPAGUETIS CON COLMENILLAS



600 grs de espaguetis  
300 grs de colmenillas  
1/2 decilitro de aceite de oliva  
2 dientes de ajo  
1 lata de anchoas en aceite 75 grs de queso parmesano  
oregano  
sal  
pimienta



Cocer los espaguetis al dente en abundante agua con sal. Escurrirlos muy bien y reservar calientes. Retirar la parte terrosa de las colmenillas y limpiarlas. Escurrir las anchoas del aceite y picarlas. Calentar el aceite en una sartén antiadherente y rehogar los dientes de ajo pelados y muy picados y las anchoas. Colar el aceite y ponerlo en una cazuela de fondo grueso. Agragar las colmenillas y saltearlas durante un par de minutos y salpimentar ligeramente. Incorporar los espaguetis, los ajos y las anchoas y el oregano. Mezclar bien, espolvorear con el queso parmesano rallado y servir

## FRICANDÓ DE TERNERA CON SENDERUELAS (*Marasmius oreades*)



Crostón de ternera o tapa plana como bistecs  
Aceite  
Canela  
Sal  
Un chorrito de limón para el marinado  
Cebolla  
Tomate para el sofrito  
Senderuelas secas (*Marasmius oreades*)



Una hora antes se marinan los bistecs con aceite, sal, un pellizco de canela y un chorrito de limón. Una vez marinados, se rebozan y se fríen. En una cazuela aparte se sofríe la cebolla y, cuando esté rehogada, se añaden dos tomates trinchados y las senderuelas que habremos tenido en remojo una hora antes. Se deja cocer un rato y, cuando estén hechas, se añade la carne y el agua necesaria. Se deja cocer un par de horas. Para servir el plato se fríen unos trozos de pan de la misma medida de los bistecs, se colocan en una fuente con un trozo de carne encima de cada uno y se rocía la salsa por encima.

## "PLATILLO" DE POLLO CON SETAS



Pollo  
Setas  
Cebolla  
Tomate  
Agua  
Sal  
Almendras  
Pan



Una vez limpio el pollo, se corta a trozos más bien pequeños, sin desperdiciar las alas, el cuello, la carcasa, etc. Se guarda el hígado.

Las setas en salmuera, las habremos tenido toda la noche en remojo o bien las haremos arrancar un hervor, a fin de desalarlas.

Se pone una cazuela al fuego con una cucharada de tocino - o aceite de oliva - y se rehogan los trozos de pollo y el hígado. Se sacan y se tira la cebolla picada, a continuación el tomate y se hace un buen sofrito. Se añade el pollo, las setas y agua hirviendo y se sala. Se tapa y se hace cocer a fuego bajo una hora larga.

En un mortero picamos un poco de pan seco, almendras tostadas y el hígado del pollo previamente sofrito. Hacemos una picada bien fina, se diluye con agua hirviendo y, un cuarto de hora antes de servir, se añade a la cazuela.

## "CARPACCIO" DE TERNERA LECHAL CON CREMA DE COLMENILLAS (*Morchella esculenta*)



250 gr. de solomillo de ternera lechal, limpio.  
50 gr. de colmenillas secas (*Morchella esculenta*)  
1 litro de nata  
2 chalotas  
25 gr. de mantequilla  
100 gr. de hojaldre  
1 huevo  
1 charada pequeña de sésamo  
20 gr. de queso parmesano  
Sal  
Pimienta  
Un vasito de vino blanco



Limpiamos bien el solomillo de grasa, lo envolvemos en papel transparente de cocina (film) y lo congelamos. Ponemos las colmenillas en remojo con poca agua para que revivan, durante una hora aproximadamente. Una vez rehidratadas, se escurren y se lavan, conservando el agua de remojo, pasándola por un colador muy fino o tamiz, evitando siempre que queden restos de tierra. En una sartén, ponemos la mantequilla, las chalotas picadas muy finas y las colmenillas cortadas a juliana, y lo rehogamos todo. Añadimos el vino blanco, la nata y el agua de remojo de las colmenillas y lo dejamos hervir hasta que se reduzca a la mitad.

A parte, estiramos el hojaldre sobre un mármol y cortamos medias lunas. Las untamos con huevo batido y les espolvoreamos el sésamo por encima. Horneamos 10 minutos a 180°.

Para montar el plato, cortamos el solomillo muy fino con la máquina de cortar embutido, lo ponemos en un plato hondo, al lado las medias lunas con el queso parmesano, y la crema de colmenillas en medio.

El solomillo debe cortarse sin descongelar para así poder obtener unos cortes muy finos con facilidad.

## SOLOMILLO TRUFADO EN COSTRA DE SAL CON SALSAS DE OPORTO



- 1 solomillo de ternera de 650 gr.
- 1 kg. de sal fina de mesa
- 1 kg. de sal gorda
- 3 claras de huevo
- 20 gr. de trufa (*Tuber melanosporum*)
- 24 láminas de tocino ibérico
- 1 fondo de carne



Poner en un recipiente, la sal (fina y gorda) y las claras de huevo, mezclando todo bien, y lo reservamos. Limpiar el solomillo y mecharlo con la trufa. Luego se envuelve con las tiras de tocino ibérico. Acto seguido, pondremos en una bandeja de hornear una capa de sal gorda, y a continuación el solomillo. Cubrimos con la sal gorda que nos quede y lo metemos al horno a 200° durante unos 15 minutos, aproximadamente.

Para la salsa, ponemos en una sartén al fuego el Oporto y lo reducimos a la mitad. Añadimos el fondo de carne y ligamos un poco si es preciso. Esta salsa se sirve aparte.

## RAVIOLIS DE OREJAS DE JUDAS (*Auricularia auricola-judae*)



- 250 gr. de setas
- 250 gr. de pasta fresca (espaguetis, tallarines, espirales, etc.)
- Harina
- 1 huevo
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Para la salsa:
  - medio litro de nata
  - 100 gr. de queso parmesano



Hervir las setas durante 10 minutos. Secarlas y freírlas en una sartén con abundante aceite y, una vez se hinchen como una patata "soufflé", se sacan del aceite y se secan, quedando las setas abiertas. A continuación, se rellena con la pasta hervida al dente y se pasa por harina y huevo batido, y ya está listo para freír en abundante aceite.

Para hacer la salsa, poner en una sartén el queso y la nata y se hierva hasta que quede espeso, removiendo de vez en cuando. Cuando esté a punto, añadir los raviolis y dejar que cuezan unos 4 minutos.

## NÍZCALOS



Un kilo de nízcalos  
una cabeza de ajos  
aceite de oliva  
sal  
una copa de brandy  
una guindilla.



Se lavan los nízcalos bajo el grifo, para quitarles la tierra (si tienen mucha se pueden *cepillar* con un cepillo de dientes). Se hace un sofrito con los ajos, el aceite de oliva y la guindilla. Se añaden los nízcalos y se rocían con el brandy. Se dejan cocer más de media hora, hasta consumir el agua, pero evitando que se sequen del todo.

Nízcalos con productos de la matanza

Un kilo de nízcalos, dos dientes de ajos, perejil, una cucharada de harina, un trozo de magro de cochino y un trozo de chorizo de la olla, un vasito de vino blanco y sal.

Se lavan muy bien bajo el grifo para quitarles la tierra. Se prepara un sofrito con los ajos, el perejil, el jamón y el chorizo; justo antes de añadir los nízcalos se añade el vino y la harina, y se dejan cocer más de media hora, hasta que quedan casi sin agua, pero evitando que se sequen del todo. Se cocinan, a poder ser, en recipiente de barro.

## SETAS DE CARDO



Setas de cardo  
aceite y sal. (Ajo y perejil optativos)



En muchos lugares, las setas de cardo, ya sean recién cogidas, secadas en ristra o embotadas, las comen con todo su sabor. Una vez bien limpias las asan al horno solamente con aceite y sal. Cuando se asan en ascuas les añaden, algunas veces, un molido de ajo y perejil.

## SETAS DE CARDO A LA CAZUELA



Un kilo de setas de cardo  
tres ajos  
cien gramos de jamón serrano  
guindilla  
sal y aceite.



caldosas.

Una vez bien limpias, y comprobado, cortando el rabo, que no *están gusanas*, en una cazuela de barro se hace un sofrito con el aceite, jamón y guindilla; se añaden las setas, sin cocer previamente, para que recuezan con los ingredientes. Como este hongo se compone de mucha agua, han de cocer bastante rato, hasta que se vea que quedan jugosas y poco

## PUDDING DE SETAS DE CARDO CON TRUFA Y SALMÓN AHUMADO



Trescientos gramos de setas de cardo  
una cebolla grande  
aceite  
tres lonchas de salmón ahumado  
seis huevos  
un vasito de Jerez seco  
sal  
pimienta blanca  
una trufa grande.



Para el caldo:

Doscientos gramos de lepiotas  
sal  
pimienta blanca  
doscientos gramos de crema de leche  
mantequilla de Soria  
un vasito de brandy  
trufa.



En una sartén honda, poner un chorrillo de aceite y rehogar muy despacio la cebolla cortada a tiras finas, hasta que quede transparente; en este momento añadir las setas limpias y cortadas, rehogar igualmente hasta que pierdan toda el agua y añadir media trufa rallada. Salpimentar y añadir el Jerez seco dándole una vuelta en el fuego; retirar y batir los huevos en un bol, añadir a las setas removiendo y mezclando bien. Untar un molde de hornear alargado con mantequilla y colocar la mezcla en el mismo hasta la mitad. Colocar entonces las lonchas de salmón y terminar de cubrir con la mezcla de setas. Meter al horno durante tres cuartos de hora a 180° aproximadamente. Mientras tanto preparar la salsa. Poner dos cucharadas soperas de mantequilla de Soria en una sartén y añadir las lepiotas limpias y troceadas y media trufa rallada; rehogar bien hasta que pierda el agua; salpimentar y añadir el brandy y la crema de leche; desmoldar el pudding y cortar en lonchas de un centímetro y medio aproximadamente. Servir rociado con la salsa.

## PERDICES DEL PICOS FRENTES CON SETAS DE CARDO



Dos perdices   
medio kilo de setas de cardo.


### *Para el relleno:*

Miga de pan del grosor de un huevo  
leche caliente  
los hígados de las perdices  
siete cucharadas soperas de aceite de oliva  
una cucharada pequeña de perejil picado  
un diente de ajo  
sal  
una charlota pequeña picada  
medio vaso de los de vino de brandy  
la misma medida de agua templada  
un pellizco de hierbas aromáticas o un ramillete de tomillo  
laurel y perejil.



Se limpian las perdices y se prepara el relleno: remojar el pan en leche caliente; sofreir con el aceite cien gramos de setas de cardo bien limpias y picadas y los hígados; una vez fritos machacar en la sartén con un tenedor y agregar la miga de pan, la charlota muy picada y el perejil; mezclar muy bien. Salar las perdices por dentro, rellenar y coserlas. En una cacerola calentar el resto del aceite y colocar las perdices; colocar las demás setas cortadas en trozos grandes alrededor de las perdices y salar todo; verter el agua por encima, espolvorear con las hierbas aromáticas. Colocar la cacerola con el guiso dentro del horno, primero a calor mediano durante unos 25 minutos. Luego a horno más fuerte durante 15 minutos, destapar la cacerola y mover el guiso; volver de vez en cuando las perdices para que se doren. Una vez en su punto de cocción sacar, partir en dos las aves a lo largo y servir en una fuente caliente con las setas alrededor.

## REVUELTO DE SENDERILLAS

Medio kilo de senderillas   
tres ajos  
seis huevos  
pan frito  
cien gramos de jamón serrano  
cien cm<sup>3</sup> de nata líquida  
aceite de oliva  
nuez moscada y sal.



En una sartén con aceite se ponen los ajos y el jamón picados y las senderillas limpias. Freir a fuego vivo. Mientras se baten los huevos con la nata y una pizca de nuez moscada. Cuando las sanderillas están fritas se añade el batido de huevos esperando a que cuajen sin que se sequen mucho. Rectificar de sal. El revuelto se acompaña de pan frito.



## MAGRET DE PATO CON SENDERUELAS



3 magrets de pato  
300 grs de senderuelas  
300 grs de uvas frescas  
1 decilitro de aceite de oliva  
1 decilitro de jugo de carne  
1 decilitro de brandy  
sal  
pimienta



Lavar, pelar y retirar las simientes de las uvas. Limpiar las setas, retirandoles la parte terrosa y frotandolas con un paño humedo. Salpimentar generosamente los magrets de pato. Ponerlos en una sarten antiadherente con la parte de la grasa hacia abajo y saltearlos durante 3 minutos. Darles la vuelta y continuar la coccion 3 minutos mas. Retirarlos de la sarten y reservar al calor. Desglasar la sarten con el brandy con el brandy raspando el fondo con una espatula. Incorporar el aceite y las senderuelas, saltearlas durante un par de minutos. Agrgar las uvas y el jugo de la carne y dar un hervor. Cortar los magrets en filetes finos, disponerlos en una fuente, napparlos con la salsa de setas y servir en seguida

## MERLUZA RELLENA DE SETAS



1 1/2 Kg. de merluza de la cola  
1/2 Kg. de setas de cardo  
1 decilitro de aceite de oliva  
2 dientes de ajo  
zumo de limon  
2 chalotas  
sal  
pimienta  
Pasta choux  
1/4 litro de leche  
1 cucharada de mantequilla  
3 huevos  
125 grs. de harina  
sal



Para la salsa

1 cucharada de maizena  
1 decilitro de nata liquida



Quitar la espina a la merluza. Salpimentar por dentro y por fuera. Pelar y picar las chalotas y freirlas en 1/2 decilitro de aceite. Limpiar y cortar en trocitos las setas y rehogarlas encima de las chalotas. En cuanto se reduzca el juego que suelten, rellenar la merluza, reservando las setas que sobren para la salsa. Coser la merluza y colocar en fuente de horno,

rehogandola con el zumo de limon y el resto del aceite caliente. Meter a horno fuerte durante 45 minutos. Enfriar.

### **Pasta choux**

En un cazo profundo hervir la leche con la mantequilla y la sal. Echar de golpe la harina revolviendo con cuchara de palo sobre el fuego. Formar una bola lisa y enfriar volcándola sobre el mármol. Colocar de nuevo en el mismo cazo y añadir los huevos uno a uno, sin añadir el segundo hasta que se absorva totalmente el primero. Poner la pasta en manga pastelera con boquilla rizada de grueso medio. Escurrir el jugo que soltó la merluza y reservarlo. Cubrir la cola con pasta choux formando escamas y con el resto de la pasta hacer unos montoncitos alrededor para guarnición. Cocer en el horno durante 30 minutos (en el nº 6 del termostato).

### **Para la salsa**

Disolver la cucharada de maizena en un poco de jugo de la merluza, añadir a las setas que nos sobraron del relleno y hervir. Añadir la nata líquida y rectificar la sal.

Como guarnición

Tomatitos asados en el horno y los petit choux. Acompañar de la salsa

