

RECETARIO III JORNADAS MICOLÓGICAS

Actividad de gastronomología



ORGANIZACIÓN: Concejalía de Medioambiente
REALIZACIÓN: Pedro Francisco Coules de la Torre





Introducción a las jornadas

El pasado sábado 12 de noviembre tuvieron lugar las III Jornadas Micológicas de Navalafuente. El evento consistió en la elaboración de 7 platos incorporando diversas especies de setas con el fin de mostrar el potencial de estos productos de alto valor culinario.

Los platos fueron preparados por Don Pedro Francisco Condes de la Torre quien, mientras cocinaba, compartía con los asistentes sus conocimientos y pasión por el mundo de la micología.

Tras cada preparación se realizó la cata de los alimentos, mostrando cómo el empleo de setas aumenta el valor de nuestros platos.

A continuación, se muestran las preparaciones presentadas durante las jornadas. Cada receta está pensada para unos 6 comensales.

Se recomienda para la elaboración de estas recetas, partir de las setas congeladas.



Paté de niscalos

INGREDIENTES:

400g de niscalos (*Lactarius deliciosus*)

400g de cebolla dulce roja

1 diente de ajo

Aceite y una onza de mantequilla

Salsa de soja, pimienta blanca molida y sal

Azúcar moreno para caramelizar la cebolla



RECETA:

Limpiamos los niscalos y los troceamos en trozos grandes.

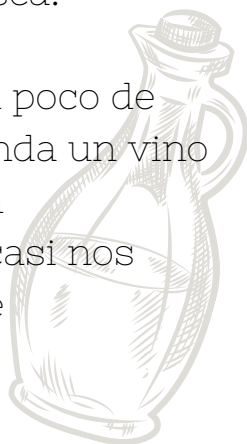
En una cazuela, ponemos aceite de oliva, mantequilla y ajo sin pelar. Cuando comience a humear, añadimos los niscalos, dejamos que se vayan sofriendo tapados, vamos moviendo para irlos rompiendo. Después sacamos el diente de ajo y lo pelamos incorporándolo a los niscalos.

En otra cazuela ponemos la cebolla cortada en juliana con aceite y sal, la pochamos hasta que esté transparente, añadimos una cucharada sopera de azúcar y dejamos que tome color.

Cuando el niscalo ya esté cocinado, le añadimos un poco de pimienta, soja y la cebolla caramelizada, lo trituramos todo y rectificamos de sal y soja. En este momento podemos añadir también trufa rallada o pimienta verde fresca.

Volvemos a mezclar.

Tostamos pan, colocamos la mezcla sobre las tostadas, le ponemos un poco de aceite de oliva por encima y unas escamas de sal Maldon. Se recomienda un vino blanco joven para maridar el plato (vino de Madrid al ser posible). Esta preparación se puede conservar en tarros de cristal al baño maría y casi nos puede durar un año. También puede congelarse pero, al hacerlo, suele ennegrecerse un poco.



Crema de boletus

INGREDIENTES:

400g de boletus blancos

400g de patata

200g de puerros

200g de cebolla dulce

1 diente de ajo

Queso fresco, crujiente de jamón serrano, aceite de oliva y vinagre de Módena.

500cc de caldo de pollo

250cc de nata de cocinar

Aceite y 1 nuez de mantequilla

Salsa de soja, nuez moscada, pimienta molida y sal



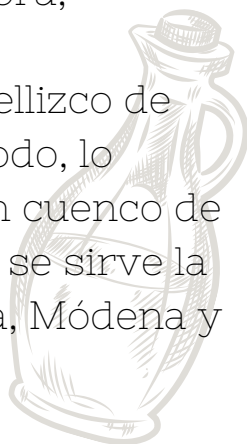
RECETA:

En una sartén tostamos jamón serrano picado o láminas de jamón y reservamos.

En una cazuela, ponemos aceite de oliva, mantequilla y el ajo sin pelar, cuando comience a humear añadimos el puerro, la cebolla y la patata en trozos grandes, lo dejamos que se vaya pochando. Cuando la cebolla y el puerro estén transparentes, añadimos sal y pimienta, sacamos el ajo y lo reservamos.

Añadimos los boletus y dejamos 5 minutos, cubrimos con el caldo y llevamos a ebullición. Cuando comience a hervir, añadimos el ajo y una cucharadita de soja, dejamos 10 minutos y acto seguido lo trituramos con la batidora, rectificamos de sal y de pimienta.

Dejamos que hierva a fuego lento otros 5 minutos, añadimos un pellizco de nuez moscada y la nata. Volvemos a batir para que se incorpore todo, lo dejamos que vuelva a hervir y lo servimos. En un plato hondo o un cuenco de sopa se coloca una cucharada de queso fresco (tipo queso crema), se sirve la crema sobre el queso, se adorna con unas gotas de aceite de oliva, Módena y crujiente de jamón



Boletus con vieiras y reducción de Pedro Ximenez

INGREDIENTES:

600 gramos de boletus

blancos

12 vieiras

1 vaso de vino Pedro

Ximenez

Aceite y Mantequilla

Sal



RECETA:

Limpiamos los boletus y los laminamos.

En una plancha o sartén plana, ponemos aceite de oliva y mantequilla, cuando comience a humear añadimos los boletus, los salteamos para que nos queden con un punto meloso, añadimos la sal y reservamos.

En el mismo recipiente, cuando esté muy caliente, ponemos las vieiras para que se hagan por ambos lados, tenemos que tener cuidado con ellas, pues si se pasan de cocción, se pueden poner muy duras.

En un cacito ponemos el vino para que se nos reduzca hasta casi un almíbar, cuando esté, lo reservamos.

En una bandeja hacemos una cama de boletus, sobre ellos ponemos las vieiras, las añadimos sal Maldon y con la reducción del vino lo decoramos.

Si tenemos paté de pato, podemos rallarlo para crear unas virutas sobre el preparado.

Se recomienda un vino o clarete para maridar el plato.



Bacalao en papillote con trompetas de los muertos

INGREDIENTES:

6 lomos de bacalao al punto de sal

300 gramos de trompetas de los muertos, angulas de monte, colmenillas u orejas de Judas.

Una chalota cortada en juliana

Aceite

Sal



RECETA:

Preparamos con papel de aluminio unos papillotes. Sobre la base ponemos aceite, el bacalao, las setas, la cebolla y añadimos un poco de sal.

En la medida de lo posible procuramos que las setas no cubran el bacalao para que no se tiña de negro.

Calentamos el horno hasta 180°, colocamos los paquetes individuales y cocinamos durante unos 20 minutos.

Servimos cada papillote individual de manera que cada comensal lo abra justo antes de su consumo.

Podemos acompañar este plato con unas patatas gratinadas o zanahorias salteadas en bastones.

Se recomienda un vino tinto reserva para maridar el plato.



Milhojas de jamón serrano y amanitas

INGREDIENTES:

400g de lonchas muy

finas de jamón

400g de amanitas

caesareas en laminas

muy finas



RECETA:

En un recipiente que podamos meter al horno, colocamos capas de jamón y setas intercaladas hasta sumar un máximo de 5 comenzando y terminando con jamón.

Precalentamos el horno a 180°.

Después colocamos el recipiente en el horno durante un máximo de 5 minutos.

Para servir utilizamos el mismo recipiente.

Se recomienda un vino tinto para maridar.



Crepes de amanita caesarea con gambas en salsa de nata y mostaza dulce

INGREDIENTES:

- 12 colas de gambas, langostinos o gambón pelado
- 6 tortitas de maíz
- 300 gramos de amanita caesarea
- 1 cebolla dulce cortada en juliana
- 250cc de nata para cocinar
- 3 cucharadas de mostaza dulce tipo Dijon
- Aceite y mantequilla
- Sal y pimienta blanca



RECETA:

Troceamos las setas en dados, las reservamos.

En una sartén ponemos el aceite y la mantequilla, cuando comience a humear añadimos la cebolla hasta que se poche, añadimos las setas y las salteamos con un poquito de sal.

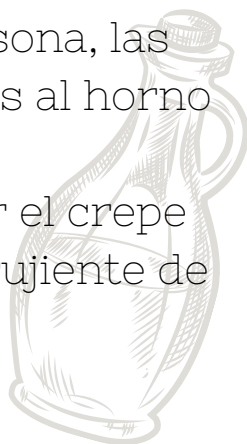
Ponemos las gambas y las cubrimos con la nata y la mostaza, dejamos que se cuezan en la nata durante unos 15 minutos (rectificando de sal y pimienta).

Precalentamos el horno a 180°.

En las tortitas de maíz, colocamos un par de gambas por persona, las setas y un poco de la crema que nos ha quedado, los metemos al horno 3 minutos y servimos

Podemos poner en una salsera el resto de la salsa para bañar el crepe caliente. También podemos acompañar a este plato con un crujiente de algas nori.

Se recomienda un vino blanco tipo albariño para acompañar.



Rebozuelos en almibar de vinagre de Módena

INGREDIENTES:

600g de rebozuelos

(*Cantharellus cibarius*)

300g de azúcar moreno

50cc de vinagre de Módena

50cc de agua



*Foto tomada de: BIERZOOM.JIMDOFREE.COM

RECETA:

En una olla ponemos las setas, las cubrimos con el azúcar y lo dejamos reposar durante una hora.

Ponemos la olla en el fuego a fuego muy lento para que la seta vaya soltando todo su líquido.

Cuando comience a hervir, le añadimos un vaso de agua y dejamos que vuelva a hervir. Añadimos el vinagre de Módena y dejamos que se nos reduzca la mezcla.

Una vez cocinado lo podemos conservar al baño maría o usarlo como base para hacer licores. Esta elaboración se puede acompañar con helado de vainilla.

Una vez fríos también podemos recubrirlos de chocolate para hacer bombones.

Es el complemento ideal para platos de caza.

