LENGUA DE VACA ENCURTIDA

Ingredientes:

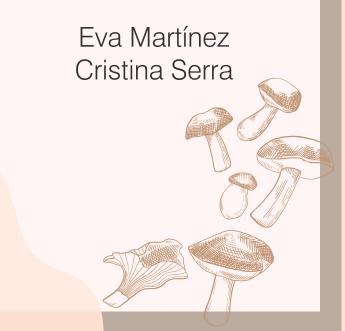
La seta elegida, en este caso Lengua de vaca, también puede hacerse con setas en conserva.

1 vaso de vinagre blanco1 vaso de agua200 ml de Vino blanco2 cucharadas de Sal1 cucharada de azúcarUnos granos de pimienta1 hoja de laurel

Se limpian y escaldan las setas
Se mezclan los líquidos y se ponen
a calentar, cuando empieza a
burbujear se le añade la sal, el
azúcar y se remueve, calentando
sin que llegue a hervir.
Se llenan botes con las setas
escurridas y se rellena con la mezcla
de vinagre, le ponemos unos granos
de pimienta y una hoja de laurel a
cada bote y dejar reposar un mes
mínimo antes de consumir.
Ideal como aperitivo, como las
aceitunas.

de la CESTA a la MESA





CALLOS DE MONTE

Ingredientes:

Hydnum repandum (lengua de vaca) Chorizo fresco, panceta, jamón serrano

½ puerro, 2 dientes de ajo,1/2 cebolla y 1 zanahoria picado fino

1 tomate rallado

Vino de Jerez

1 cucharadita de pimentón dulce o picante al gusto

Caldo de carne

Sal, pimienta y 1 hoja de laurel

Se trocean las carnes y se ponen a sofreír unos minutos con el laurel Añadir las verduras picadas, rehogar unos 15 minutos.

Agregar las setas limpias y a trozos no demasiado pequeños (callos) Cocinar hasta que evapore todo el agua que suelten.

Añadir el tomate rallado y el pimentón y rehogar unos minutos, añadimos un chorro de vino generoso y dejamos que se evapore.

Si gusta el picante se puede añadir también unas cayenas o guindilla Agregar caldo de carne que cubra el guiso, rectificar de sal y pimienta y dejar cocinar 30 minutos

MANTEQUILLA DE REBOZUELO

Rebozuelos (Cantarellus cibarius) 400 gramos de cibarius 1 kilo de azúcar ½ kilo de mantequilla

Mezclar las setas enteras con el azúcar y reservar dos horas Ponerlo a fuego lento removiendo sin que se agarren hasta que se doren Sacarlas del fuego y picarlas finamente.

Poner al fuego la mantequilla para ablandarla pero sin llegar a licuar Mezclar las setas picadas con la mantequilla y ponerlo en moldes de aluminio para poder refrigerar o conservar congelado o en tarros y poner al baño María 30 minutos. Es una delicia sobre pan tostado para desayunar.

CANTARELLUS LUTESCENS CARAMELIZADOS

Ingredientes:

Cantarellus lutescens, también quedan muy ricos los cibarius La mitad del peso de las setas en azúcar

1 vasito de Licor de naranja o vino de oporto

1 rama de canela (opcional)

Limpiar bien las setas y dejarlas enteras, si son cibarius cortarlas a trozos

Poner en un cazo el azúcar y el licor o el vino, cuando empiece a hervir añadimos las setas y las dejamos que se confiten hasta que espese el almíbar y no gotee
Son ideales para adornar canapés con queso de untar o una rodaja de queso de cabra y se conservan perfectamente durante días en la nevera.

PATÉ DE BOLETUS EDULIS

Boletus edulis 500 gr Cebolla Harina Nata cocinar 500ml Sal y pimienta

Rehogar la cebolla picada en aceite de oliva

Añadir una cucharada o dos de harina (según se quiera el espesor) y cocinar hasta que se dore Agregamos las setas troceadas y salpimentar

Añadir la nata y dejar cocinar a fuego lento unos 15/20 minutos reduciendo pero evitando que se queme

Pasarlo por la batidora y rectificar de sal si es necesario

Ponerlo en botes pequeños y si queremos que nos aguanten más meter al baño María 15 minutos una vez que el agua hierva

Ideal para canapés, aderezar pasta o rellenar hojaldres

También está muy bueno con champiñones