

## 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 blanco  
1 vaso de agua  
200 ml de Vino blanco  
2 cucharadas de Sal  
1 cucharada de azúcar  
Unos granos de pimienta  
1 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



Eva Martínez  
Cristina Serra



## 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 CARMELIZADOS

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

