


Cocinando con Setas

por M^a Luisa Díez Casado

Sociedad Gastronómica los Sitios

Zaragoza

23 de Octubre 2003

COCINA Y CONSERVACIÓN DE SETAS

Conservación al natural

Una vez limpias las setas se pone una cazuela al fuego. Cuando empieza a hervir se echan las setas y se mantienen en el agua el tiempo de escaldación recomendado. (ver tabla de tiempos para cada especie)

Después, se ponen en un paño de cocina limpio para que se enfríen y se meten en los tarros de cristal que deberán de estar totalmente limpios, pudiendo estar las setas enteras o troceadas.

Cuando falten unos 3 cms. para llenar los tarros se ponen en el grifo y se llenan de agua fría.

Se meten los tarros al baño María y cuando el agua comience a hervir se cuenta el tiempo indicado (ver tabla). No se sacaran de la cazuela hasta que el agua se enfríe. Una vez embotadas las setas se procederá a etiquetar los tarros con la fecha y el nombre de la seta.

Nombre	Minutos de escaldación	Baño María
Amanita caesarea	5	1h.20m
Boletus edulis	5	1 h.
Boletus aereus	5	1h.
Boletus luteus	5	1h.
Cantharellus cibarius	10	1h.20m.
Cantharellus lutescens	10	1h.20m
Craterellus cornucopioides	10	1h.20m.
Lepista nebularis	10	1h.20m.
Clitocybe geotropa	10	1h.20m.
Hidnum repandum	10	1h.20m.
Lactarius deliciosus	10	1h.20m.
Lepiota procera	8	1h.20m.
Leucopaxillus lepistoides	10	1h.20m.
Marasmius oreades	5	45m.
Agrocybe aegerita	1	1h.20m.
Agaricus arvensis	8	1h.15m.
Russula virescens	8	1h.15m.
Pleurotus eryngii	8	1h.20m.
Tricholoma equestre	8	1h.
Lepista nuda	8	1h. 20m

Tabla de tiempos a emplear (según **José Antonio Muñoz**)

Normas a seguir :

Los tarros deberán de estar totalmente esterilizados. Deben de cerrar bien, herméticamente. A cada tarro debe corresponder únicamente su tapa, que deberá estar en óptimas condiciones.

Conviene guardar los tarros en un lugar fresco, bodega o trastero.

Consumir preferentemente antes de un año de la fecha de envasado.

Otro método **Según Ramón Grasa**, vicepresidente de la Sociedad Micológica del Alto Aragón

Al natural :

Con agua como líquido de gobierno .

Todas las especies son susceptibles de conservarse así :

- 1) Se escaldan las setas de 5 a 10 minutos.
- 2) Se enfrían y se secan.
- 3) Se tienen al baño María entre 45 minutos y 1 hora 25 minutos.

Problemas con este método de conservación al natural :

Botulismo: el *Clostridium botulinum* y su toxina. Está contenido en alimentos envasados en malas condiciones y que puede provocar envenenamientos muy graves e incluso mortales.

Solución : Olla a presión, donde podemos alcanzar los 120°.

SETAS SECAS

La humedad es esencial para la acción microbiótica. Si quitamos esta humedad a las setas las podremos conservar indefinidamente.

Una vez secas, guardarlas en una bolsita de plástico del tipo de las de congelar o meterlas en tarros de cristal bien cerrados. Si se dispone de una envasadora al vacío preparar las setas secas en raciones apropiadas para su posterior consumo.

Normas a seguir :

- 1) Acción rápida.
- 2) Ejemplares sanos, sin larvas.
- 3) Conviene no lavar las setas, sí quitarles tierra y hojarasca pero sin mojarlas, ya que luego va a costar muchísimo más el perfecto secado y tienen que estar perfectamente secas, ya que se pudrirían.

Hoy sabemos que hay ciertos procedimientos industriales e incluso secaderos o centrifugadoras especiales pequeñas, pero a nivel casero conviene seguir el siguiente procedimiento :

Extender las setas, bien enteras si son ejemplares pequeños, o bien fileteadas si son grandes, y ponerlas sobre hojas de papel extendidas, gasa, tela, suelo limpio de un trastero.

Dejar secar pacientemente : bien por tiempo, sin prisa o por medio de un ventilador

Conviene remover frecuentemente.

Hay quien ensarta las setas en collares, con un hilo o cuerda y las coloca en un lugar aireado y seco, pero pierden aroma y ganan polvo.

Antes de guardar las setas : Recomendaciones

- Tienen que estar completamente secas.
- Nada de utilizar microondas.
- Como mucho terminar de secar completamente con una pasada por el horno convencional, preferentemente si es de aire, a una temperatura no más de 30° y con la puerta del horno un poco abierta.

Setas que se pueden secar :-

- Boletus aereus
- Boletus edulis
- Boletus vinícola
- Cantharellus cibarius
- Cantharellus tubaeformis
- Craterellus cornucopioides
- Cantharellus lutescens
- Marasmius oreades
- Morchellas
- Calocybe gambosa
- Pleurotus eryngii

A la hora de utilizarlas para cocinar:

Hidratarlas con agua o leche.

Se ponen en un recipiente que las cubra, no más de media hora. Si se quiere se aprovecha el agua o leche que queda para elaborar la receta. También, y si es agua, podemos hacer cubitos de caldo de setas.

Setas en polvo.

Seguimos el procedimiento de secar setas, pero al final las trituramos. Las guardamos en tarros o recipientes apropiados y las etiquetamos. Se guardan en sitio seco.

Setas que se pueden comer crudas:

- 1) Amanita caesarea
- 2) Lepista panaeolus
- 3) Calocybe gambosa

Conservación de setas en vinagre

Procedimiento 1º :

Setas más apropiadas:

- Lactarius deliciosus
- Hydnum repandum

Ingredientes :

Vinagre, laurel, 2 clavos, sal y pimienta.

Una vez limpias las setas se ponen en una cazuela. Se cubren con vinagre y se echan las especias y la sal.

Cuando empiece a hervir, reducir el fuego al mínimo y tenerlo así 12 minutos. Apagar el fuego. Dejarlo todo en maceración una hora.

Después sacar las setas, extenderlas en un paño durante 2 horas. Meterlas en tarros de cristal. Cubrirlos de vinagre y cerrar los tarros

Procedimiento 2º :

Escaldar las setas en agua o cocerlas en agua, vinagre y sal.

En agua:

1ª Variante:

Se sumergen las setas enteras, o en trozos grandes, en el agua hirviendo, con un poco de sal. Cuando arranque a hervir retiramos las especies más frágiles. Las más consistentes pueden hervir hasta 2 minutos.

Finalmente escurrimos, metemos en un bote y rellenamos con un líquido compuesto, a partes iguales, del agua de la cocción, vinagre blanco y vino blanco.

2ª Variante:

Se pone una parte de agua, una de vinagre y un poco de sal. Cocer las setas, bien enteras o en trozos grandes. Después de cocer 10 minutos se escurren y se meten en un bote que se rellenará con vinagre blanco.

Estas 2 últimas conservas se pueden cubrir con un poco de aceite y también añadir las especias a nuestro gusto.

Setas en conserva con aceitunas.

Setas recomendadas:

- Tricholoma ecuestre
- Lactarius deliciosus
- Lepista nuda

Setas ecuestres en conserva con aceitunas:

Ingredientes :

750 g. de Tricholomas ecuestres

1 cucharadita de sal

5 dientes de ajo

200 g. de aceituna negra tipo perla

Unas ramitas de tomillo, a ser posible frescas.

10 g. de pimienta negra.

3/8 l. de vinagre de vino.

1/8 l. de agua.

40 g. de azúcar.

Se lavan bien las setas. Las pequeñas las dejaremos enteras y las grandes las cortamos en trozos. Se cuecen en agua salada de 5 a 10 minutos. Se escurren bien en un colador. Se dejan enfriar. Se parten los ajos a la mitad y se pelan. Se escurren las aceitunas. En un tarro de cristal limpio se van poniendo setas, ajo, aceitunas, granos de pimienta y el tomillo.

Se pone a hervir el vinagre con la medida de agua, el azúcar y la sal. Dejamos hervir hasta que se vaya diluyendo el azúcar. Se deja enfriar.

Ya frío se vierte sobre las setas, en los tarros, que deberán cubrirse por completo.

Se cierran bien los tarros, debiéndose guardar en frigorífico o lugar fresco y reservándose unos 5 ó 6 días antes de consumirse.

Congelación de setas.

Las setas a congelar deben de estar completamente sanas. Se procurará congelar pequeñas cantidades, y por supuesto siempre a medida de nuestras necesidades.

Si se guardan directamente en bolsas de congelación se deforman, por eso es recomendable usar primero un envase apto para congelación, tipo tupperware, y una vez cogida la forma cambiarla a la bolsa.

En una sartén, con aceite, ponemos las setas, bien enteras o partidas en trozos, y dejamos que se hagan. No ponemos sal, ya que la sal dificulta el proceso de congelación.

Dejamos hacer 7 u 8 minutos o hasta que las setas han echado gran parte de su jugo o agua que tienen. Apagamos el fuego. Escurremos las setas y aquí también podemos guardar este agua para hacer cubitos de setas.

Dejamos enfriar y colocamos las setas en el envase apropiado. Etiquetamos con el nombre de la seta y la fecha y algún otro dato que nos pueda interesar, como el lugar de recogida.

Proceso de descongelación:

Un día o dos días antes de consumir las setas las sacamos del congelador al frigorífico.

En una sartén con aceite echamos las setas previamente descongeladas. Ponemos sal y procedemos como si fueran frescas, descontando el tiempo ya empleado.

Se recomienda gastar todas las setas congeladas en el año o temporada y no deben de mantenerse más de 2 años en el congelador.

Es el método más recomendable para conservar setas, ya que además ahorra mucho espacio.

RECETAS DE COCINA DE SETAS

Amanita caesarea en ensalada.

Aprovechamos toda la seta, es decir pié y sombrero. Se limpia, se parte en rodajas finas y se dispone en una ensaladera o plato llano. Se pone sal, aceite de oliva, pimienta, si gusta y vinagre. Hay a quien le gusta que el vinagre sea de jerez.

Calocybe gambosa en ensalada.

Se dispone del mismo modo que la caesarea pero en este caso es recomendable únicamente el vinagre de vino.

Setas Pre-cocinadas.

Freímos las setas en una sartén con aceite de oliva y dejamos que se hagan despacio. ponemos sal y dejamos que suelten todo su jugo. Cuando éste se evapore o aproximadamente una media hora de tiempo, y siempre contando con la cantidad de setas que hemos puesto, apagamos el fuego y dejamos enfriar. Guardamos las setas en un envase apropiado para el frigorífico y las usaremos posteriormente para diversas recetas con setas. Así se nos van a conservar perfectamente unos 5 o 6 días y además nos van a ahorrar espacio en el frigorífico.

Croquetas de setas.

En primer lugar elegiremos la seta apropiada. Hay quien prefiere setas suaves y hay a quien le van los sabores fuertes para este plato. Sea cual sea la elección de la seta ésta estará previamente cocinada, ya que si la echamos cruda a la masa de las croquetas nos soltaría mucha agua y nos estropearía la receta. Podemos elegir entre reducir la masa, pasándola por una batidora o dejar los trozos enteros.

Setas con lentejas o alubias.

Podemos aprovechar setas que ya tenemos cocinadas para añadir a unas lentejas o alubias, ya sean blancas o pintas.

Lepista nebularis (pardilla) con hígado.

Se pone aceite en una cazuela de barro. Se añade la cebolla picada y se echan las setas cortadas en trozos, el perejil el hígado cortado en trozos, un poco de vino blanco, un poco de tomate frito, guindilla, un trozo pequeño, y sal a gusto. Dejamos que se hagan una media hora a fuego lento.

Paté de setas.

En una sartén con aceite de oliva freímos una cebolla finamente picada y dejamos que se haga muy lentamente. Echamos la seta elegida que preferentemente será del grupo de las denominadas setas fuertes, como el pié azul (lepista nuda), y dejamos hacer despacio hasta que se haya evaporado todo el jugo que han soltado las setas.

Picamos unos higadillos de pollo, les ponemos sal y los echamos a la sartén, con las setas, ponemos un poco de pimienta molida y un poco de coñac y dejamos que siga cocinando. Finalmente y ya frío, pasamos todo el conjunto por una batidora dejando el grado de textura a nuestro gusto y metemos al frigorífico en un envase apropiado.

Cazuela de setas y almejas.

Ingredientes :

1 k. de almejas, 1 k. de setas, 1 guindilla, 1 cebolla, 1 vaso de vino blanco, 2 cucharadas de harina, 2 dientes de ajo, un poco de salsa de tomate, sal, laurel, aceite y perejil.

Preparación :

Ya limpias se cortan las setas a tiras. En una cazuela se pone un poco de aceite, el ajo, y cuando esté dorado se echan las setas y se dejan hacer unos 20 minutos. En una sartén ponemos un poco de aceite y se fríe ligeramente la cebolla, guindilla y laurel.

Cuando esté hecho el sofrito se echan las almejas y se añade, poco a poco la harina, el vino y la salsa de tomate. Dejamos cocer unos 5 minutos Pasamos las almejas a la cazuela, que, preferentemente será de barro, con las setas y dejamos todo otros 5 minutos.

Cochas de Coprinus.

Ya limpios los coprinus y totalmente blancos, los echamos a freír en una cazuelita de barro en la que previamente se ha puesto unos ajos picaditos. Movemos la cazuela con la mano, nunca las setas pues se nos desharían. Cuando ya estén casi hechos, unos pocos minutos, ponemos abundante perejil picado. Servimos recién hecho.

Lactarius deliciosus al horno.

Elegimos unos buenos sombreros de lactarius y los vamos disponiendo en una fuente de horno, ya perfectamente limpios. Colocamos sobre ellos ajo muy picadito y abundante perejil picado y sal a gusto. Cubrimos ligeramente con un buen aceite de oliva y gratinamos hasta que estén hechos. De este mismo modo también podemos hacer otras setas al horno, pero debemos de tener en cuenta su consistencia o grosor, debiéndolas humedecer previamente, y varias veces con agua o zumo de limón, ya que si no nos quedarían crudas por dentro.

Crema de Lactarius deliciosus.

Ingredientes :

500 gr de niscalos, 50 gr de mantequilla, 1/2 l. de leche, ¼ de agua, una cebolla pequeña y sal.

Preparación :

Se pone la mantequilla o aceite en una cazuela, al fuego. Cuando esté la mantequilla derretida o caliente el aceite, se echa la cebolla, finamente picada y se deja hacer. Luego echamos los niscalos, troceados y limpios, y los dejamos hacer unos 15 minutos a fuego lento y dando vueltas de vez en cuando.

Ponemos la leche y el agua y se hierve todo unos 20 minutos. Pasado este tiempo se pasa todo por una batidora, triturándolo bien. Se pueden dejar unos trozos sin pasar para luego poner encima de la crema. También se puede poner un poco de queso rallado o freír unos panes en dados.

Crema de Calocybe gambosa.

En una cazuela con aceite freímos cebolla finamente picada y un poco hecha ésta añadimos las setas, limpias y troceadas. Ponemos un trozo de puerro, zanahoria y unas patatas peladas y cortadas a trozos.

Ponemos agua y dejamos hervir unos 15 a 25 minutos, dependiendo de la cantidad. Y pasamos por la batidora, dejando un punto más bien espeso. Ponemos nata líquida y adornamos a gusto, bien con trozos de setas ya cocinadas o con dados de pan frito.

Crema de espárragos con almejas y perretxikos.

Ingredientes para 4 raciones:

6 espárragos grandes, 12 puntas de espárragos finos. 160 gr de setas, 12 almejas, 1 cebolla mediana, 60 gr de mantequilla, 3 dls. de agua (puede ser de los espárragos), 2 dls. De nata líquida, pimienta y unas gotas de aceite.

Preparación :

Se pica finamente la cebolla y se fríe en la mantequilla, dejando que quede muy blandita. Incorporamos los 6 espárragos junto con el agua, dejando que rompa a hervir.

Entonces ponemos la nata líquida y vamos dando vueltas al conjunto unos tres minutos. Pasado este tiempo se pasa por la batidora. Se limpian los perretxikos y se saltean en una sartén con unas gotas de aceite. Ponemos a calentar la crema y echamos las almejas, ya abiertas previamente en una sartén, un poco de mantequilla y sal y pimienta, si gusta. A las almejas les podemos quitar o no la concha.

Ponemos 3 puntas de espárrago en cada plato y cuando esté hecha la crema ponemos 3 almejas para cada uno y la ración de crema que quiera cada uno.

Crema de champiñones.

1 k. de champiñones, 2 cebollas, aceite de oliva, 1 tomate maduro, un ajo, litro y medio de agua y panes fritos.

En una cazuela ponemos aceite y pochamos 1 ajo y las cebollas, todo muy finamente picado, y añadimos el tomate maduro, picado. Reservamos unos champiñones fileteados y ponemos el resto de los champiñones a rehogar con las verduras. Ponemos el agua, y dejamos hacer una media hora.

Revuelto de setas.

Para este plato elegiremos una seta del grupo de las suaves. En una sartén, con aceite, freímos las setas, que deberán de estar completamente limpias y partidas a trozos más bien pequeños. Dejamos que suelten toda el agua que tienen y dejamos hacer suavemente unos 20 minutos por lo menos, siempre dependiendo de la cantidad.

Cuando ya están blandas las sacamos a un plato. Quitamos aceite a la sartén, dejando una cucharada, aproximadamente, y cuando este aceite esté caliente ponemos las setas a las que ya habremos añadido los huevos, siempre dependiendo de la cantidad de setas.

Vamos dando vueltas con una cuchara o cualquier otro utensilio de madera, y dejamos cuajar lentamente. El revuelto debe quedar blando, baboso.

Pastel de setas.

Ingredientes :

½ Kg de setas. (cardo), 8 huevos, ¼ l. de nata líquida, 250 gr. de acelgas, sal, pimienta y nuez moscada.

Salsa : ½ dl. de aceite, 1 cebolla, 2 puerros, 2 zanahorias, el agua de cocer todo, 1 copa de jerez, un dl. de nata líquida, mantequilla y pan rallado.

Preparación :

Limpiamos las setas, las damos un ligero hervor en poca agua, las escurrimos y reservamos el agua.

Batimos los huevos, añadimos la nata líquida la sal, la pimienta y unas ralladuras de nuez moscada.

Cocemos las acelgas y las cortamos en juliana, cortamos las setas a tiras y mezclamos todo. Engrasamos un molde apropiado para el horno y lo salpicamos con pan rallado. Llenamos con la preparación y cocemos al horno, al baño María durante cerca de una hora a una temperatura de unos 150°.

Mientras tanto preparamos la salsa :picamos finamente las cebollas, las zanahorias y los puerros y los estofamos lentamente en aceite. Antes de que tomen color, añadir las setas en trocitos y el jerez. Cubrir con el agua de cocer las setas que habíamos reservado y hervir durante una media hora. Pasar por una batidora o trituradora, añadir la nata líquida, rectificar de sal y servir.

Pastel de setas y queso.

Ingredientes :

½ kg. de setas (niscalos), 100 gr. de queso fresco para untar, una cebolla, 4 huevos, una copita de brandy, un yogur natural, 2 cucharadas de aceite de oliva, pimienta y sal.

Preparación :

Calentamos el aceite y freímos la cebolla, finamente picada hasta que esté muy blanda. A continuación, añadimos las setas y rehogamos con la cebolla. Salpimentamos y cuando evapore toda el agua que tengan, unos 20 minutos, aproximadamente, echamos el brandy. Batimos los huevos y agregamos el queso fresco, el yogur y todo el frito de la sartén. Pasamos por una batidora a fin de obtener una pasta fina. Engrasamos un molde y ponemos en un molde, al horno, al baño María, a 170°, durante hora y media. Se deja enfriar en el mismo molde y podemos servir sobre pan tostado.

Flan de setas.

Ingredientes :

4 huevos, 350 grs de setas, 1 taza de leche, 1 taza de nata líquida, 2 dientes de ajo, picados., 3 cucharadas de mantequilla, perejil picado, pimienta blanca y sal.

Salsa : 250 grs. de setas, una cucharada de mantequilla, 1 cebolla picada, 200 cc. de nata líquida, 1 taza de caldo, 1 cucharada de vino blanco seco, pimienta negra y sal.

Preparación :

Ponemos los 350 grs. de setas en una cazuela, con la mantequilla. ajos y perejil. Cocemos lentamente unos minutos. En un cuenco batimos los huevos con la nata y la leche. Salpimentamos y añadimos a las setas. Pasamos por una batidora y vamos disponiendo esta mezcla en flaneras, bien individuales o una grande que deberá estar previamente engrasada. Cocemos al baño María unos 45 minutos, hasta que esté cuajado.

Preparamos la salsa cocinando en una cazuela la mantequilla, o si se prefiere aceite, la cebolla, finamente picada y el resto de las setas. Incorporamos los demás ingredientes y pasamos la mezcla por la batidora. Servir los flanes cubiertos de esta salsa.

Flan con champiñón.

Ingredientes :

4 huevos, 1/4 l de leche, 75 grs. de jamón de york, 200 grs de champiñones, sal, pimienta, un vaso de nata líquida, mantequilla.

Preparación :

Untar 4 flaneras de mantequilla, batir los huevos con la sal y la pimienta e incorporarles la leche. Repartir trocitos de jamón en las flaneras. Volcar encima el batido de huevos y leche. Tiene 2 variantes : 1 : ponemos las setas aparte del flan, fritas previamente en una sartén o 2 : podemos incorporar estas setas al flan y cuajarlo con los huevos y la leche.

Puré de ecuestres.

Lavamos muy bien las setas, pues esta especie es muy terrosa. En una cazuela ponemos un poco de aceite y cocemos una cebolla, finamente picada. Añadimos zanahoria partida, puerro picado, patatas a trozos, calabaza, si gusta, y agua hasta cubrir las y dejamos hacer despacio. Aparte, en una sartén con un poco de aceite hacemos las setas y dejamos cocer hasta que nos suelten toda el agua y estén blandas. Las juntamos al guiso de la cazuela y podemos añadir también, un poco de leche. Pasamos todo por una batidora hasta obtener el punto de textura deseado.

Truchas rellenas con setas.

Quitamos la espina a las truchas y las freímos ligeramente en una sartén. Aparte hacemos un refrito compuesto por ajos tiernos, finamente picados, setas, y jamón serrano. Rellenamos las truchas con esto y las disponemos en una fuente de horno. Cubrimos con una salsa que habremos hecho de la seta elegida, un poco de cebolla y nata líquida y pasada por la batidora. Tenemos en el horno unos 10 minutos.

Lepiotas empanadas.

Reservamos unos buenos sombreros de lepiota los lavamos bien y los aplanamos. Ponemos agua a hervir en una cazuela y echamos allí los sombreretes, cuidando de que no se rompan y mantenemos unos 2 minutos. Sacamos con una espumadera y dejamos enfriar. Empanamos los sombreros con huevo batido y pan rallado y freímos muy despacio en la sartén. Sacamos a un plato y si gusta podemos hacer una salsa para acompañarlos.

Salsa de champiñones.

Picar en filetes 8 champiñones y saltearlos en una sartén con aceite y un poco de mantequilla. Ponemos un poco de perejil picado y un poco de harina, dando vueltas al conjunto con una cucharada de madera. Ponemos un poco de leche y un poco de pimienta. Pasamos por la batidora hasta conseguir el punto de textura más propicio.

Sopa de setas.

½ kg. de setas, 1 litro de caldo, 1/4 l de nata líquida, 50 grs. de mantequilla o aceite de oliva.

Ponemos, a fuego lento, la mantequilla en una sartén, y añadimos las setas limpias y cortadas en tiras. Lo tapamos y dejamos hacer unos 10 minutos. Ponemos el caldo a calentar y cuando hierva echamos las setas y la sal. Dejamos hervir otros 10 minutos y cuando lo separemos del fuego añadimos la nata líquida.

Jamón a la sidra.

Ingredientes :

6 lonchas de jamón cocido, no demasiado finas, 1 vaso de sidra, ½ vaso de leche evaporada, 150 grs. de champiñones u otra seta, 50 grs. de mantequilla, 1 limón 2 yemas de huevo, sal y pimienta.

Preparación :

Se limpia y filetea los champiñones y se rehogan en la mitad de la mantequilla. Se añade el zumo de limón, la sal y la pimienta y se pone la leche evaporada, dejando cocer hasta que los champiñones estén hechos. Se saltea el jamón con el resto de la mantequilla, se pone la sidra y se agregan los champiñones. Se deja cocer todo 5 minutos, se añaden las yemas, se mezcla bien, y se sirve caliente.

Carrerilla a la española.

1kg. de carrerilla (*Marasmius oreades*), 100 grs. de manteca de cerdo, 1 taza de caldo, 1 cucharada de harina, 100grs de piñones tostados, 4 ajos, pimienta, perejil picado.

Se pone en una sartén la manteca y los ajos finamente picados. Cuando empiece a dorarse se echan las setas bien limpias, pudiendo dejarse enteras, y se rehogan unos 15 minutos. Se sazona con sal y pimienta, se echa la harina, el caldo y los piñones. Cocer unos 5 minutos. Al tiempo de servir se espolvorea con perejil picado.

Niscalos a la segoviana.

1kg. de niscalos (*Lactarius deliciosus*), 100 grs. de magro de cerdo, 100 grs. de longaniza, 1 pimiento asado, 1 cucharada de harina, un poco de pimentón, ½ guindilla, ½ cebolla, 1 vaso de vino blanco, 4 ajos, 1 rama de tomillo, 1 huevo cocido, 2 hojas de laurel, un tomate.

Se pone a freír en una cazuela con aceite el magro de cerdo y la longaniza cortados a trozos, y cuando empiece a dorarse se echa la cebolla picada, la guindilla, el tomillo, y el laurel. Al poco de rehogarlo ponemos las setas y se rehoga todo unos 10 minutos.. Luego se pone la harina, el pimentón, el tomate cortado en trozos pequeños y el vino blanco. A continuación echamos los ajos, machacados. Se sazona y se deja cocer a fuego lento otros 10 minutos más. Al tiempo de servir se adorna con el pimiento y el huevo picado.

Patatas con setas.

½ kg. de patatas. 250 grs de setas, ½ l. de caldo, 2 dientes de ajo, 1 copa de brandy, 1 hoja de laurel, 1 cebolla.

Se pone un poco de aceite en una cazuela y se ponen, picaditos, el ajo y la cebolla junto con la hoja de laurel. Cuando esté dorado se echan las patatas, peladas y troceadas. Cuando las patatas estén rehogadas se agregan las setas. En un cucharón se pone el brandy y se enciende. Se echa sobre el guiso, echando a continuación el caldo. Se cuece a fuego suave unos 20 minutos.

Patatas sorpresa.

4 patatas, 200 grs. de foie-gras, 125 grs de setas, limpias y picadas, aceite de oliva, sal pimienta y vinagre. Se lavan bien las patatas y sin quitarles la piel las envolvemos en papel de plata. Asamos a horno medio unas 2 horas, Mientras tanto, en una sartén se sofríen las setas y se reservan. Cuando las patatas estén asadas se abren por la mitad y se vacía la pulpa con mucho cuidado. Mezclamos la patata con el sofrito de las setas y el foie y se vuelven a rellenar las patatas, que se salpimentarán al gusto, poniendo finalmente un chorrito de aceite y un poco vinagre. Se deben de comer inmediatamente.

Setas al ajillo.

1 kg. de setas, un poco de jamón serrano, 1 cebolla, 3 dientes de ajo, un poco de vino blanco, el zumo de un limón, aceite de oliva, sal y pimienta.

En una cazuela con aceite se rehoga la cebolla, finamente picada, junto con los dientes de ajo, también picados. Se añade el jamón picado, el zumo de 1 limón y las setas lavadas y cortadas en tiras. Se agrega el vino blanco, sal y pimienta. Se dejan cocer hasta que estén hechas y se evapore el caldo que sueltan.

Alcachofas rellenas.

9 alcachofas, 150 grs. de setas, 100 grs. de gambas, 1 cebolla, 1 zanahoria, ¼ l. de nata líquida, ¼ l. de leche, 2 cucharadas de harina, sal, pimienta, limón.

Se limpian bien las alcachofas y con la ayuda de la punta de un cuchillo se les quita la pelusilla que tienen en el centro. Se cuecen con sal y limón y una cucharada de harina, para que no se pongan negras.

Relleno. Se pican finamente la cebolla, las setas y la zanahoria. Se ponen a rehogar y cuando estén a medio hacer se añaden las gambas, también picadas bastante finas. A los 5 minutos se ponen la nata, sal y pimienta, que se reduzca durante 10 minutos y se deja enfriar.

Con la ayuda de una cucharilla de café y una vez que la masa esté fría, se rellenan las alcachofas. Se pasan por harina y huevo batido y se fríen. Luego se colocan en una cazuela de barro.

Con las 2 cucharadas de harina y la leche se hace una bechamel muy fina, se añade la nata que quedó y se cubren las alcachofas. Si gusta, ponemos queso rallado y gratinamos al horno.

Delicias del océano.

½ kg. de setas, 200 grs. de gambas, 250 grs. de palitos del océano, 5 ó 6 ajos tiernos, aceite, sal.

Se fríen las gambas con los ajos y cuando están ya casi fritas se les da una vuelta en la sartén, con aceite, a los palitos, previamente desmenuzados. Se retiran del fuego.

En el mismo aceite se refríen bien las setas y se mezcla todo.

Perrechicos (Calocybe gambosa) rehogados.

1kg. de perrechicos, 2 cebollas, 2 dientes de ajo, 1 pimiento morrón, 1 vasito de vino blanco, perejil picado, el zumo de 1 limón, aceite, sal y pimienta.

Se pican la cebolla y los ajos y se rehogan en aceite hasta que estén bien dorados. Añadimos los perrechicos, lavados, el zumo de 1 limón, el vino, la sal y la pimienta y el pimiento morrón cortado a tiras y dejamos que se haga lentamente. Se espolvorea, finalmente, con perejil picado.

Colmenillas (morchellas) rellenas.

350grs de colmenillas, 2 dientes de ajo, picados, 50 grs. de jamón serrano, picado muy fino, 50 grs. de miga de pan desmenuzada, 2 cucharadas de vino blanco, 1 huevo, perejil picado, una cucharada de concentrado de carne, aceite de oliva para freír, sal, harina, 1/4 l. de caldo.

Se limpian bien las colmenillas y se abren haciéndolas un corte en sentido longitudinal.

Se bate el huevo en un cuenco y se mezcla con el jamón, los ajos, el perejil, la miga de pan y el vino. Se sazona, se mezcla bien, y cuando el relleno esté hecho una pasta se rellena con él las colmenillas.

Se calienta aceite en una sartén y se fríen, muy despacito las colmenillas, a las que, por seguridad, deberíamos de haber cocido un poco. Freímos, como decimos, muy despacio para que no se nos salga el relleno y las vamos disponiendo en una cazuelita.

En 3 cucharadas del aceite de haber frito las colmenillas, ponemos la harina e incorporamos el caldo y el concentrado de carne o pastilla de sopicaldo de carne y sin dejar de remover para que no se formen grumos. Se cubren las setas con la salsa preparada y se deja cocer todo unos 10 minutos.

Colmenillas rellenas (otra forma).

Limpiamos bien las setas y las ponemos a freír en una sartén con un poco de aceite. Con mucho cuidado partimos las setas por la mitad pero sin terminar de partirlas. Dejamos que se hagan suavemente evitando que se rompan. Cuando hayan soltado su jugo y estén blandas, las sacamos y las dejamos enfriar. En una sartén al fuego ponemos aceite y freímos un poco de jamón serrano, picado muy finamente, un huevo duro, picado, un poco de foie, preferentemente de jamón y un poco de nata líquida. Con ésto rellenas las colmenillas que iremos disponiendo en una cazuelita de barro. Mezclamos en una sartén nata líquida con foie de jamón y lo incorporamos a las setas. Finalmente cocemos todo unos 5 minutos.

Setas caldosas.

¾ kgs. de setas, 4 patatas, 3 zanahorias, 2 puerros, 1 cebolla, 1 diente de ajo, 1 pastilla de caldo, 1 vasito de vino blanco, aceite de oliva, sal y pimienta.

En una cazuela con aceite se rehoga la cebolla y el ajo picado, un poco dorado ponemos las patatas, los puerros y la zanahoria, todo bien picado. Después echamos el vino, la pastilla de caldo, y agua hirviendo, no mucha (para que cuando las setas se echen no lleguen a quedar cubiertas). Se añaden entonces las setas, se sazona con sal y pimienta y se deja que se cueza.

Setas con sangrecilla.

En una sartén rehogamos muy despacito una cebolla y cuando está doradita ponemos la sangrecilla picada en trozos regulares. Vamos dando vueltas. Aparte. en una sartén freímos unas setas del grupo de las fuertes (pardilla, pié azul, cándida, platera, personata) y dejamos hacer hasta que evaporen el agua que sueltan, momento en el que se incorporan a la sartén con la sangrecilla. Cuando está ya hecho añadimos un poco de tomate frito o natural y mezclamos bien. Se acompaña con unas patatas fritas como si fuesen para tortilla.

Spaghetti con crema de setas.

Ingredientes :

200 cc. de nata líquida, 400 grs. de spaghetti, 100 grs de setas, 2 dientes de ajo, perejil, sal y pimienta.

Preparación :

Se limpian las setas y se parten en trozos y se rehogan en un poco de aceite junto con los ajos y perejil picado hasta que estén tiernas. Se añade la nata, se sazona con sal y pimienta y se cuece a fuego suave 5 minutos más.

Se hierven los spagheffis con abundante agua con sal, se escurren y se mezclan con la crema de setas. Servir inmediatamente.

Setas con sesos y nata.

En una cazuelita de barro sofreímos muy lentamente una cebolla y un diente de ajo, todo muy picadito. A medio hacer ponemos las setas, limpias y partidas en trozos. Se deja hacer lentamente una media hora. Entonces se añade un vaso de vino blanco o vino de jerez, pimienta, y los sesos crudos o cocidos, cortados a láminas finas. Se deja hacer un par de minutos. Antes de servir añadimos un poco de nata líquida, dejándolo entonces cocer muy despacio 5 minutos.

Setas con arroz blanco.

Las setas se adaptan muy bien a mezclarse con un arroz blanco en su punto.

Las setas se cocinarán en una sartén, con un poco de cebolla muy picada, y sal. Cuando estén hechas es cuando las mezclamos con el arroz.

Setas con gambas.

1kg. de setas, ½ kg. de gambas, 1 vaso de aceite, 1 vaso de caldo, 2 dientes de ajo, perejil, pimienta negra y sal.

En el aceite caliente ponemos los ajos, muy picaditos, y al poco tiempo `ponemos las setas, limpias y troceadas. Se van removiendo. Cuando empiezan a dorarse y ya han perdido el caldo que sueltan, se agregan las gambas, crudas y peladas. Ponemos entonces el vaso de caldo

caliente y si gusta unas gotas de pernod, un poco de eneldo y perejil. Se rectifica de sal y pimienta. Se cuece a fuego unos 15 minutos. Si se evapora el caldo ponemos agua caliente.

Angulas de setas.

Para elaborar esta receta usaremos únicamente ejemplares de *Cantharellus lutescens* o *tubaeformis*, y pueden estar frescos o secos. Si son secos los hidrataremos previamente.

También necesitaremos unos ajos, perejil, buen aceite de oliva y guindilla.

Se limpian las setas y si son ejemplares grandes los partimos, si son de tamaño medio, los mejores para esta receta, los dejamos enteros. En una cazuela de barro calentamos el aceite y echamos las setas, dejando que se hagan y que suelten todo su jugo, y dando vueltas con cuchara de madera. Cuando las setas están CASI hechas, las sacamos y reservamos. En ese mismo aceite, y si es necesario ponemos más, echamos los ajos, pelados y picaditos, y cuando están casi dorados ponemos las setas y dejamos hacer otro poquito más. Espolvoreamos con abundante perejil picado. Si gusta la guindilla la debemos de poner, picadita, junto con los ajos.

Setas con pisto.

Ingredientes :

1 cebolla, 1 calabacín, 1 pimiento verde, tomate frito o natural, 2 patatas fritas como para tortilla, un poco de jamón, longaniza o chorizo, dependiendo de los gustos, un huevo, aceite, sal y setas.

Preparación :

Freímos la cebolla muy picadita, en el aceite caliente. añadimos el calabacín picado y el pimiento verde a trozos, ponemos sal y dejamos hacer despacio. Aparte preparamos las setas. Limpias y troceadas las freímos en un poco de aceite. Las tenemos haciendo de 20 a 30 minutos, dependiendo de la cantidad. Cuando estén listas las añadimos a las verduras, y ponemos el embutido elegido, todo muy finamente picado. Ponemos un poco de tomate frito y mezclamos todo bien. Añadimos las patatas fritas y mezclamos de nuevo. Finalmente cuajamos un huevo en la mezcla, revolviendo bien, para que nos quede uniformemente repartido.

Pleurotus ostreatus a la gabardina.

12 sombreros de *Pleurotus medianus*, 125grs. de harina, un huevo, sal y pimienta, una taza de leche, 1 taza de agua, perejil picado, aceite, 1 sobre de gaseosa.

Se lavan los sombreros y se secan bien. Se salpimenta. Se forma una masa con la harina, sal, huevo, agua, leche y el perejil picado. Se mezcla todo bien y se le añade el sobre de gaseosa.

Se pone aceite en una sartén, y si es posible freidora, y se van echando en ella los sombreros bien impregnados de la masa anterior. Como el *pleurotus* es una seta de las que hay que cocinar con tiempo, vamos dejando que se vaya haciendo las setas y solamente al final, subimos el fuego para que se doren un poco.

Tomates rellenos de setas.

4 tomates grandes y maduros, 100 grs de setas, queso rallado, 1 cebolla, una rebanada de pan, 2 filetes de anchoa de lata, 1 yema de huevo, aceite, perejil, sal y pimienta.

Se corta el tercio superior de los tomates, se vacían y se reserva esta pulpa, desmenuzándola. Se rehoga en un poco de aceite la cebolla, muy finamente picada, la setas, cortadas a láminas muy finas y los filetes de anchoa picados. Se añade la pulpa del tomate y se cuece, a fuego suave unos 10 minutos. Se retira del fuego y se añade la miga de pan desmenuzada, un poco de perejil picado y la yema, y rectificamos de sal.

Se rellenan los tomates con esta preparación, se colocan en una fuente de horno y se cuecen, a horno fuerte durante 15 minutos. Antes de sacarlos ponemos un poco de queso rallado encima de cada tomate y gratinamos 3 minutos

Pollo a la chilindrón con trufa.

Ya troceado y limpio el pollo lo ponemos a dorar en el aceite, en una sartén. En una cazuela, aparte, ponemos un poco de aceite y pochamos una cebolla mediana, un tomate y un pimiento, todo ello muy picadito. Ya dorado el pollo lo ponemos en la cazuela, junto con la trufa. En el aceite de dorar el pollo se fríen unos dientes de ajo en láminas y los añadimos al guiso de la cazuela. Dejamos que se haga muy lentamente.

Entrantes de setas.

Ingredientes 300 grs. de setas
 Aceite y sal
 Cebolla
 Ajo
 Dos cucharas de tomate frito.
 Pan tostado
 Pimiento rojo

En una sartén con aceite freímos un poco de cebolla bien picada y un par de dientes de ajo. Incorporamos las setas, bien limpias y partidas en láminas muy finas. Ponemos sal y dejamos hacer despacio hasta que estén tiernas. Añadimos un par de cucharadas de tomate frito y mezclamos todo bien. Lo servimos sobre pan tostado adornando por encima con un trozo de pimiento rojo.

Con este mismo preparado podemos hacer unas exquisitas empanadillas.

Volovanes de setas.

Ingredientes : Medio kilo de setas
 6 volovanes
 50 gr. de mantequilla
 Caldo de carne

harina
Jerez seco
Cebolla, aceite y sal

En una sartén con aceite freímos la cebolla bien picada. Más tarde añadimos las setas limpias y cortadas a trozos. Ponemos sal, y si gusta pimienta. Desleímos un poco de harina en el caldo de carne, aproximadamente medio litro, y lo echamos todo en la sartén. Esperamos que hierva y añadimos el jerez y la mantequilla.

Rellenamos los volovanes y gratinamos unos minutos al horno antes de servirlos.

Sopa de carrerilla.

Ingredientes : Una cebolla
Un ajo
Pan
Un huevo
Pimentón
Sal
Setas de carrerilla (Marasmius Oreades)

Aprovechamos sólo el sombrero de las setas, picándolo muy finamente. En una cazuela, preferentemente de barro, ponemos un poco de aceite y doramos la cebolla picada y un diente de ajo. Se deja rehogar a juego muy lento añadiéndole las setas. Pasada media hora cubrimos de agua, y echamos el pan cortado muy fino como para sopa de ajo y si es duro mejor. Dejamos hervir unos diez minutos.

En una sartén ponemos un poco de aceite, lo calentamos y echamos un poco pimentón que volcaremos sobre la cazuela de barro, dándole unas vueltas. Miramos de sal y si gusta, ponemos una pastilla de caldo. Por último escalfamos un huevo o más, dependiendo de la cantidad. Deberá quedar más bien espeso.

Crema de Boletus edulis.

Ingredientes : Medio kilo de Boletus edulis o aereus
Aceite
Un poco de mantequilla
Una cebolla
Leche entera o desnatada
Nata líquida
Sal

En una cazuela con un poco de aceite y mantequilla ponemos las setas, troceadas, e incorporamos una cebolla picada. Ponemos sal. Dejamos hacer a fuego lento una media hora.

Pasado este tiempo incorporamos leche entera y agua, o bien sólo leche desnatada, hasta cubrir las setas. Dejamos hacer otros diez minutos más. Transcurrido este tiempo pasamos todo por una batidora, debiendo de quedar como un puré más bien espeso. Ponemos nuevamente al fuego y un poco antes de servir y sin que llegue a hervir, incorporamos la nata líquida, batiéndolo todo bien.

Champiñones rellenos.

Ingredientes: Medio kilo de champiñones grandes
Carne picada 150 grs.
Limón
Pan rallado
Ajo
Pimentón
Vino blanco

Los champiñones se limpian con agua y limón. Cortamos los pies y reservamos, pues luego nos servirán para el relleno. Picamos la cebolla y la ponemos en una sartén con un poco de aceite, ponemos los pies de los champiñones picados y añadimos la carne picada. Sazonamos. Vamos dando vueltas con una cuchara de madera. Ponemos un poco de pimentón y dejamos hacer suavemente.

Con una cucharilla vamos relleno los champiñones con la mezcla anterior. En el fondo de una fuente de horno ponemos aceite y colocamos encima los champiñones. Aparte ponemos en un bol ajo picado, perejil picado, pan rallado y una pizca de pimentón. Lo echamos a los champiñones por encima. Ponemos también un hilo de aceite por encima de cada champiñón. A horno fuerte diez minutos. Pasado este tiempo ponemos medio vaso de vino blanco y dejamos hacer cinco minutos más en el gratinador.

Huevos rellenos con setas.

Ingredientes : Siete huevos
Una lata de foie-gras pequeña
Medio kilo de setas
Pan rallado
Salsa bechamel o salsa de setas
Aceite y sal

Se ponen a cocer seis huevos. Se pelan, se parten por la mitad, se vacían y se reservan. Aparte freímos las setas partidas en trozos, hasta que estén tiernas, aproximadamente veinticinco minutos. Cuando estén listas las mezclamos con el foie-gras y las yemas de los huevos que previamente habíamos cocido. Se rellenan con esta mezcla los huevos. Se pasan por huevo y pan rallado y se

fríen en aceite. Los vamos disponiendo en una fuente de horno. Preparamos una bechamel o bien una salsa(*) de las mismas setas con que hemos rellenado los huevos. La salsa elegida se rocía sobre los huevos. Se gratinan cinco minutos en el horno antes de servir.

(*) **Salsa de setas :**

Ingredientes : Medio kilo de setas
Cebolla
Ajo, aceite, sal
Nata líquida

Se fríen las setas, bien limpias y partidas en trozos, en una sartén con aceite a la que se ha añadido previamente un poco de cebolla y un par de dientes de ajo. Se deja hacer suavemente unos veinte minutos o hasta que estén tiernas. Más tarde añadimos la nata líquida en cantidad suficiente como para formar un puré más bien clarito. Probamos de sal y pasamos por una batidora o si gusta dejamos tal cual.

Russulas en salsa.

Es ésta una receta básica que podemos aplicar a la mayor parte de las setas.

Preferentemente en cazuela de barro ponemos aceite y doramos un ajo y cebolla. Después añadimos las setas. Cuando hayan soltado parte de su agua desleímos en ella una cucharada de harina, mezclándolo todo bien. A continuación ponemos más agua o bien caldo de carne dejándolo hacer una media hora. Salamos y ponemos pimienta. Cuando ya casi esté hecho ponemos medio vaso de vino blanco y dejamos que siga haciéndose unos diez minutos más. Si gusta podemos añadir guindilla. Finalmente espolvoreamos con perejil picado.

Spaguetti con trompetas (secas).

½ kg. spaguetti. Trompetas. Ajos. Guindilla. 1 puerro. Un poco de tomate frito.

Cocemos el tiempo necesario los spaguettis con sal y un poco de mantequilla o aceite. Hechos, se escurren y reservan. En una sartén freímos ajos picados, el puerro muy picado y el poco de guindilla. Dejamos hacer un poco y añadimos las trompetas que si son secas habremos hidratado previamente. Dejar cocer y después añadir el tomate y rectificar de sal. Disponemos los spaguettis en una fuente y les añadimos la salsa por encima.

Tarta de lutescens.

Ingredientes:

4 vasos de leche.
2 vasos de harina.
1 vaso y medio de azúcar.
¼ Kg. de *Cantharellus lutescens*.

125 Grs. de mantequilla.

En un bol mezclamos bien la lecha, la harina y el azúcar, junto con la mantequilla y los huevos. Para dar mejor punto de textura lo pasamos por la batidora.

En una sartén con mantequilla y aceite damos unas vueltas a las setas limpias, con objeto de que se ablanden un poco. Las incorporamos picadas a la mezcla.

Elegimos un molde de tarta apropiado y lo untamos con mantequilla. Echamos toda la masa en este molde. Metemos la mezcla en el horno (antes ya encendido) a fuego medio y más o menos una hora. Cubrimos con mermelada de cibarius.

Setas escabechadas

Limpiamos bien las setas. Si son pequeñas o de tamaño normal las dejamos tal cual. Si son grandes, las partiremos en trozos regulares.

Debido a la naturaleza de las setas es preferible la opción de escabechar las setas cocinando en su propio escabechado, ya que si no quedarían crudas.

Ingredientes: Una hoja de laurel, 3 dientes de ajos enteros, pimienta negra en grano, sal, aceite, vinagre.

Setas : Preferiblemente setas de cardo (*Pleurotus eryngii*).

La proporción de vinagre y aceite será de un vaso de vinagre por dos o tres de aceite.

Preparación: Se deja hervir las setas a fuego lento con todos los ingredientes hasta que las setas estén tiernas. Se usa preferentemente cazuela de barro. Se dejan enfriar y se sirven frías.

Setas rebozadas

Se lavan bien y se escurren, se les añade sal. Se rebozan en harina, huevo y pan rallado y se fríen en aceite abundante. Tenemos que freír bien las setas procurando que nos queden bien hechas.

Láminas de champiñones a la sidra

En 100 c.c. de sidra ponemos a macerar los champiñones un par de horas como mínimo. Se sacan con unas espumadera dejándoles escurrir bien. Se rebozan en harina y huevo y se fríen en aceite bien caliente.

Servir con perejil picado.

Mayonesa de setas

Usamos para su preparación una mayonesa casera o debido a los peligros de ésta con la salmonela elegiremos una ya preparada. Ponemos en ella unas pocas setas que teníamos en conserva de vinagre, por ejemplo unos *Lactarius deliciosus* que nos darán a la salsa un aroma peculiar y típico.

Con esta mayonesa tendremos una buena base para preparar un montón de aperitivos como, huevos rellenos, gambas, ensaladilla, etc...

Montaditos de setas

Freímos las setas bien picadas y limpias. Ya hechas las dejamos enfriar y las mezclamos con jamón serrano picado y mayonesa de setas. Las colocamos sobre una rebanada de pan.

Volovanes rellenos

Picamos en trozos muy menudos las setas y freímos bien en aceite de oliva. Dejamos enfriar y mezclamos con salmón ahumado bien picado, nata líquida y jamón al gusto, también bien picado. Hacemos con esto una pasta homogénea y rellenamos con ello los volovanes. Se puede servir caliente o frío.

Setas en ensalada

Las setas llamadas "fuertes" es decir pardilla (*Lepista nebularis*), pie azul (*Lepista nuda*), pie violeta (*Lepista personata*), etc... pueden consumirse también en ensalada pero ¡¡ojo!! nunca crudas. Para ello herviremos las setas partidas a trozos regulares en abundante agua con sal y unas gotas de aceite de oliva hasta que estén tiernas. En ese punto las escurrimos y las pasamos a un plato poniendo sal, aceite, vinagre o simplemente unas gotas de limón. Es una buena forma de acompañar al plato como guarnición de ensalada y no como habitualmente las ponemos: fritas.

Flan de Amanita caesarea

Ingredientes:

8 flaneras individuales o un molde rectangular, tipo plum-cake.

Caramelo líquido.

5 huevos.

1 litro de leche entera.

Aroma de vainilla.

3 cucharadas de azúcar más 2 cucharadas para caramelizar las setas.

½ kilo de Amanita caesarea.

½ cucharada de mantequilla.

1 cucharada de aceite de oliva.

Nata montada.

Elaboración:

Lavamos las Amanitas y partimos en trozos más bien pequeños, aprovechando toda la seta.

En una sartén ponemos la mantequilla, una cucharada de aceite de oliva y 2 cucharadas, aproximadamente, de azúcar y vamos caramelizando las setas que echaremos poco a poco y coceremos a fuego muy lento hasta que ablanden, aproximadamente unos 20 o 25 minutos.

En un bol grande batimos 5 huevos, ponemos 3 cucharadas de azúcar, la leche y la esencia de vainilla (polvo) y unimos bien.

Incorporamos las setas escurridas teniendo dos opciones: o echarlas enteras o triturarlas con una batidora.

Caramelizamos los moldes individuales o el molde rectangular con caramelo líquido y vertemos el contenido del bol. Lo introducimos al horno, al baño María, a fuego medio (unos 180 grados) una hora aproximadamente dejándolo enfriar en el mismo horno. Una vez frío desmoldamos y adornamos con unas pocas Amanitas caramelizadas y nata al gusto