



Gurumelos en salsa de tomate y poleo

♥ 3

Receta originaria de Moguer (Huelva). Pasada por un amigo aficionado a las setas.



Eduardo Romero

Ingredientes

4 raciones

Gurumelos (Amanita Ponderosa)

2 dientes ajo

1 cebolla

1 pimiento

Tomate triturado (lata grande)

Rama poleo fresco

sal, aceite y pimienta negra

Pasos

30-45 minutos

1 Lavar y trocear setas

2 Sofreír las setas salpimentadas y reservar

3 Hacer la salsa de tomate al gusto (en mi caso me gusta con tropezones de pimiento, ajo y cebolla)

4 Incorporar los gurumelos y las ramitas de poleo y cocinar a fuego lento durante unos 15 minutos.

5 Servir como acompañamiento de carnes a la brasa, huevos fritos o simplemente para mojar pan.



Ahora, ¡Envía una foto del plato terminado! A Eduardo Romero le encantará ver cómo quedó.

<https://cookpad.com/es/recetas/2359877>



Arroz con níscalos y verduras

♥ 3



Juana Madueño Beltrán. 🍴

Ingredientes

4 raciones

300 g níscalos

6 ajos

250 g judías verdes

300 g alcachofas

1 pimiento morrón

cúrcuma/colorante alimenticio

pimienta negra molida

250 g arroz

aceite de oliva

sal

2 L agua

limón

1 **manejo** pequeño de
espárragos

Pasos

60 minutos

- 1 Poner una olla con agua a caletar. Cocer en ella: alcachofas, judías verdes y espárragos.
- 2 Pelar y trocear los ajos en láminas. Lavar y trocear los níscalos.
- 3 En un perol/sartén se pone a calentar el aceite. Cuando el aceite esté caliente echar los ajos y dorarlos.
- 4 Ahora añadir el pimiento morrón y sofreír.
- 5 Agregar los níscalos y sofreír.
- 6 Espolvorear con: sal, pimienta y cúrcuma remover muy bien.
- 7 Añadir el arroz y rehogar.
- 8 Agregar las verduras y el caldo de cocción. Dejar hervir a fuego lento durante 20 minutos.
- 9 Cuando está servido se puede rociar con un poquito limón a gusto de cada comensal.



Ahora, ¡Envía una foto del plato terminado! A Juana Madueño Beltrán. 🍴 le encantará ver cómo quedó.

<https://cookpad.com/es/recetas/1678429>



Arroz meloso con boletus

♥ 2

 Mery_mary

Ingredientes

2 raciones

160 gramos arroz bomba
300 gramos boletus frescos
1 cebolla
1/2 pimiento rojo
500-600 ml caldo
Tomillo fresco

Pasos

- 1 Pochamos en una cacerola la cebolla y el pimiento rojo.
- 2 Una vez pochado agregamos los boletus cortados en laminas, no muy finas. Los podéis añadir en dados, como más os guste.
- 3 Pasados 4 minutos, incorporamos el arroz bomba y rehogamos un par de minutos.
- 4 Cubrimos con el caldo casero y dejamos cocinar a fuego lento unos 18 minutos. Agregamos un toque de tomillo o cualquier otra especia que queramos.

 Ahora, ¡Envía una foto del plato terminado! A Mery_mary le encantará ver cómo quedó.

<https://cookpad.com/es/recetas/1935169>



Carpaccio de amanita caesarea

Este año, la temporada de setas empezó un poco antes de lo normal, a finales de agosto ya pudimos recoger bastantes setas y hongos deliciosos en el Pirineo. Una de las que recogimos fue la Amanita Caesarea, nunca antes la habíamos encontrado y preguntamos a los expertos de la zona cómo cocinarla. Entre una de las muchas formas que nos dijeron, probamos con el carpaccio que os recomendamos. Francamente fácil y delicioso.



merchemg

Ingredientes

4 raciones

6 setas Amanita Caesarea

Sal

Vinagre

Aceite

Pasos

15 minutos

- 1 Con un trozo de papel absorbente, retirar la tierrecita que lleve la seta.
- 2 Partir la seta a láminas muy finas.
- 3 Colocar en el plato donde vayamos a presentar el carpaccio.
- 4 En este orden agregaremos un pizca de sal por todas las láminas dispuestas en el plato, un chorrito de vinagre y otro de aceite de oliva.
- 5 Dejar un par de horas y comer.

Ahora, ¡Envía una foto del plato terminado! A merchemg le encantará ver cómo quedó.

<https://cookpad.com/es/recetas/128879>



Croquetas de boletus

♥ 5

Son muy fáciles de hacer y están ricas



MARIA PURIFICACION BETETE

Ingredientes

boletus

harina

leche

aceite de oliva

huevo

pan rallado

sal

Pasos

- 1 En una picadora se echan los boletus y se pican.
 - 2 Después en una sartén se echa aceite de oliva y se echan los boletus y que se hagan poco a poco, teniendo cuidado que no se quemen
 - 3 Después se hace la bechamel y se echa todos los boletus y se da vueltas junto todo unos 5-10 minutos y listo, se deja enfriar y hacer las bolitas.
- 📷 Ahora, ¡Envía una foto del plato terminado! A MARIA PURIFICACION BETETE le encantará ver cómo quedó.

<https://cookpad.com/es/recetas/2146378>



Fideuá de boletus

♥ 8



Olga Sierra

Ingredientes

- 2 tazas fideos para fideuá
- 2 tazas boletus deshidratados
- 1/2 cebolla
- 1 diente ajo
- 1 cucharadita tomate concentrado
- Perejil picado
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Azafran
- Salsa ali-olí (para acompañar) (opcional)
- 4 tazas caldo de verduras

Pasos

20 mn

- 1 Pochar la cebolla en el aceite y el ajo todo bien picadito. Cuando la cebolla este blandita añadir los fideos, el tomate y el azafrán. Remover todo bien y cubrir con el caldo
- 2 Añadir los boletus y un poquito de sal y dejar cocer hasta que los fideos estén hechos y el caldo se haya absorbido. En el último momento rectificar de sal y añadir el perejil picado.... Buen provecho !!



Ahora, ¡Envía una foto del plato terminado! A Olga Sierra le encantará ver cómo quedó.

<https://cookpad.com/es/recetas/1528440>



Fritada de niscalos, cebolla y pimientos

♥ 16

Este guiso tiene una particularidad, que lo puedes utilizar para un montón de recetas. Los hago así para congelarlos y tenerlos a mano cuando ya no es temporada de ellos. De esta manera puedes consumirlos como aperitivo, con patatas, tortilla, magro de cerdo, guisos de carnes, arroces etc...es una gozada poder disfrutar de un buen calderete de patatas con niscalos cuando no es tiempo de ellos...os dejo la idea.



Mayte Fuentes Garcia

Ingredientes

1 kg. de Niscalos

4-5 Ajos

2 Cebollas grandes

1 Pimiento rojo grande

2 Pimientos verdes

Aceite de oliva virgen extra, sal y
1/2 Pastilla de caldo (opcional)

Pasos

1 Lavar bien los niscalos.



2 Poner un fondo de aceite en una sartén honda, trocear los ajos, los pimientos y la cebolla y ponerlos a pochar previamente sazonados con sal.



3 Cuando esté todo bien pochado, añadir los niscalos partidos en trozos regulares y sazonados con sal. (A mí me gusta poner un trozo de pastilla de caldo).



4 Seguir rehogando hasta que estén hechos los niscalos, probar y rectificar de sal al gusto de cada uno y emplatar.



5 Si queréis congelarlos, dejar enfriar y guardar en recipientes apropiados. De ésta manera dispondréis de ellos fuera de temporada para un montón de guisos.

6 Espero que os guste.

Ahora, ¡Envía una foto del plato terminado! A Mayte Fuentes Garcia le encantará ver cómo quedó.

<https://cookpad.com/es/recetas/1647001>



Lentejas estofadas con amanitas y verduras

♥ 5

Un plato de lentejas siempre es un plato de gusto. Ahora que llega el otoño, nuestros estómagos se darán un festín con esta receta clásica, hogareña, de toda la vida... Podéis usar el tipo de seta u hongo que más os guste, ya que estamos iniciando la temporada. El resultado os aseguro que será una deliciosa comida de cuchareo para repetir, y repetir, y repetir...



The Hitchcook

Ingredientes

250 grs lentejas pardinas
1 cebolla
1 pimiento verde
2-3 patatas (dependerá del tamaño)
2 dientes ajo
2 zanahorias
1 tomate
1 puerro
100 grs setas Amanitas
Perejil fresco
Laurel
Pimentón dulce
Sal, pimienta negra y Aceite de Oliva

Pasos

- 1 Lo primero de todo es lavar bien las lentejas. Yo cogí de la variedad que no necesita ponerse en remojo. Creo que dan muy buen resultado y se pueden preparar en el día. Lavamos y picamos finamente todas las verduras. En este punto usé un diente de ajo para la cocción y el otro para el sofrito de después.
- 2 En una olla express añadimos un par de cucharadas de aceite de oliva y sofreímos las verduras, a excepción del tomate. Rehogamos durante 4-5 minutos. Incorporamos el tomate y removemos 2 minutos más.
- 3 Pasado el tiempo incorporamos las lentejas, rehogamos otro par de minutos y cubrimos de agua. Un dedo por encima, más o menos. Añadimos la hoja de laurel, un poco de perejil picado y salpimentamos al gusto. Tapamos la olla y cocinamos 15 minutos (serán 45-50 minutos si se hace en olla normal)
- 4 En una sartén echamos 2 cucharadas de aceite de oliva y sofreímos el diente de ajo troceado o laminado. Vigilamos, por supuesto, que no se queme. Incorporamos las setas Amanitas y

seguimos rehogando hasta que se hagan. Apartamos la sartén del fuego y añadimos una puntita de pimentón. Removemos bien para evitar que se queme e incorporamos el sofrito a la olla.

- 5 Dejamos cocinar todo el conjunto unos 5 minutos más y servimos nuestras lentejas bien calentitas acompañadas de una buena hogaza de pan.
-

Ahora, ¡Envía una foto del plato terminado! A The Hitchcook le encantará ver cómo quedó.

<https://cookpad.com/es/recetas/1198814>



Patatas a la importancia con boletus, huevo escalfado y trufa

♥ 9

En esta receta he utilizado boletus deshidratados que dan un resultado magnífico y es más fácil tenerlos siempre a mano. La trufa en conserva desde luego no es lo mismo pero también es fácil conseguirla..... Espero que os guste!!



Olga Sierra

Ingredientes

2 patatas medianas

Boletus deshidratados (cantidad al gusto)

1 trufa en conserva

2 huevos

1 diente ajo grandecito

2 cucharadas perejil picado

Harina y huevo para rebozar

Sal

Azafrán

Caldo vegetal (suficiente para cocer las patatas)

Pasos

1 Partimos las patatas en rodajas gorditas y las salamos por ambos lados, después las enharinamos y las pasamos por huevo batido



2 Freímos en una sartén con abundante aceite de oliva



3 Reservamos las patatas una vez fritas y rehogamos el ajo picadito, perejil y unas hebras de azafrán



4 Incorporamos las patatas reservadas y las cubrimos con el caldo



5 Al poco de cocer le agregamos los boletus y la trufa picadita. Casi al terminar la cocción del conjunto escalamos los huevos



6 Emplatamos adornando el huevo con trocitos de trufa y más perejil picadito salpicado por todo el plato.....listo !!.... Buen provecho !!



Ahora, ¡Envía una foto del plato terminado! A Olga Sierra le encantará ver cómo quedó.

<https://cookpad.com/es/recetas/1454658>



Patatas con boletus

♥ 5



MARIA PURIFICACION BETETE

Ingredientes

boletus

patatas

1/2 cebolla

sal

aceite de oliva

Pasos

- 1 En una cazuela se pocha la cebolla y se echa la sal y se deja que se haga bien
- 2 Después se echan los boletus y se dejan unos diez minutos
- 3 A continuación se echan las patatas y que se suenes y se les agrega agua y se tienen unos 20 minutos hasta que estén echas

📷 Ahora, ¡Envía una foto del plato terminado! A MARIA PURIFICACION BETETE le encantará ver cómo quedó.

<https://cookpad.com/es/recetas/2600739>



Patatas con Níscalos (robellons o mízcalos)

Esta es otra variante, en vez de hacerlas con costillas y ñora, lo vamos hacer un poco más picante (con añadido mexicano) y más limpias sin la carne, aunque las costillas se podrían añadir antes de los niscalos. (Si es costilla fresca añadimos el pimentón sino lo quitamos).



Ingredientes 4 porciones

- 500 gr Niscalos
- 1 kg Patatas
- 1 Cebolla
- 1 Puerro
- 2 dientes Ajo
- 1 Pimiento rojo
- aceite de oliva
- 1/2 cucharilla pimentón picante de la vera
- 1/2 cucharilla pimentón dulce de la vera
- 1 hoja laurel
- 1 vaso vino blanco
- 1 chile guajillo
- sal gorda
- agua
- perejil

Pasos

50 min

1 Preparamos los ingredientes



2 Limpiamos bien los niscalos



3 Empezamos a pochar la cebolla bien picada, el puerro y los dientes de ajo. Fuego medio



4 Cuando empiecen a pocharse añadimos el pimiento cortado en trozos grandes (así se puede quitar la piel facilmente)



5 Cuando ya este pochado añadimos los niscalos cortados en trozos que sean para una cucharada



6

Lo dejamos unos 5 minutos tapado para que se hagan un poco los niscalos y suelten su agua, y añadimos la sal y la hoja de laurel (tapado o la perderemos) seguimos en fuego medio.



7 Cuando pasen esos 5 min, echamos el pimentón, subimos un poco el fuego, removemos añadimos el vino y el chile, hasta que reduzca el alcohol.



8 Añadimos las patatas chascadas (no se cortan totalmente sino que se inclina el cuchillo para que termine el corte, lo tenéis explicado en patatas con costillas)



9 Cubrimos de agua y dejamos durante 40 min con la cazuela tapada (vamos añadiendo agua si es que no se cubren bien y rectificamos la sal si es necesario, probad y en caso de estar muy picante retirar el chile)



10 Cuando estén a 2 min de terminar la cocción añadimos el perejil.



Ahora, ¡Envía una foto del plato terminado! A gungulito le encantará ver cómo quedó.

<https://cookpad.com/es/recetas/1637824>



Pierna de cabrito salsa de boletus



juanpedroycarmen@hotmail.com

Ingredientes

4 personas

1 pierna de cabrito (1kg o 1kg 200gr)

200 gr harina

1/4 vino blanco

1/4 nata líquida

1 cebolla grande

4 dientes ajo

1 hoja laurel

250 gr boletus (frescos o congelados)

10 ml aceite de oliva

Pasos

1hycuarto

- 1 Se desuesa la pierna y se corta en trozos de 3 o 4 cm de grosor se harina y se refrier en el aceite a fuego fuerte se añade la cebolla cortada muy fina los ajos la hoja de laurel bajamos el fuego al medio después de añadir el vino tapamos la olla y bajamos el fuego al mínimo, se cuece tres cuarto a 1 hora cuidando que no se agarre (añadir un poco de agua si necesario)
- 2 Después se quita los trozos de carne sobre un plato se pasa la salsa con un chino fino, se vuelve a juntar todo ; carne y salsa, se porta a ebullición se añade la nata y los boletus (si son congelados se descongela antes de añadirlos con la salsa)
- 3 Se cuece a fuego medio durante 10 minutos se rectifica de sal y pimienta sobre la foto yo serví la carne con quinoa roja



Ahora, ¡Envía una foto del plato terminado! A juanpedroycarmen@hotmail.com le encantará ver cómo quedó.

<https://cookpad.com/es/recetas/2683906>



Pollo relleno de boletus, pavo y manzana

♥ 5

 Felipe Sanz

Ingredientes 6 personas

1 (1800 gr) pollo deshuesado
150 gr pechuga de pavo
200 gr boletus
2 manzanas
1 cebolla
2 dientes ajo
Aceite de oliva virgen extra
1 puerro
Vino blanco
1 naranja
3 lonchas bacon
Pedro Ximenez
Sal

Pasos

- 1 Picamos la cebolla y el puerro muy picadito lo sofreímos, machacamos los dientes de ajo y los añadimos. Cuando se empiecen a dorar añadimos el pavo cortado en trocitos pequeños, salpimentamos.
- 2 Después agregamos los boletus limpios y cortados, pelamos la manzana y la cortamos también la añadimos, lo juntamos todo, ponemos un chorro de vino blanco y dejaremos que se evapore, probamos de sal y dejamos cocinar durante 5 minutos.
- 3 El pollo si no lo sabemos deshuesar nos lo puede hacer el carnicero o pollero, salpimentamos el pollo y comenzamos a rellenarlo, cuando esté relleno atamos las patas con una cuerda de cocina.
- 4 Después cosemos la piel con una aguja curva, envolvemos el pollo con el bacon. Preparamos la bandeja de horno haciendo una base con unas lonchas de manzana y la naranja en rodajas finas.
- 5 Colocamos el pollo sobre ello y ponemos en la base un vaso de vino Pedro Ximenez, lo metemos al horno ya precalentado a 180° y lo

cocinamos durante 40 minutos por la parte de atrás, es conveniente taparlo con papel de aluminio para que no se queme

6 Después lo damos la vuelta agregamos un vaso de agua y lo dejamos cocinar otros 45 minutos, cuando falten 5 minutos retiramos el papel de aluminio y dejamos que se dore.

7 Retiramos la salsa de la fuente y la manzana de la base, lo pasamos por la batidora y lo ponemos en la sartén para que reduzca, probamos de sal.

8 Dejamos enfriar el pollo para poder cortar sin que se desprenda el relleno, para servir lo volvemos a calentar, y ponemos la salsa aparte.

 Ahora, ¡Envía una foto del plato terminado! A Felipe Sanz le encantará ver cómo quedó.

<https://cookpad.com/es/recetas/1783548>



Salsa de carne y tomate con champiñones para pastas

♥ 2

Rica, nutritiva, saludable, fácil de preparar esta salsa de tomate con carne picada y champiñones para acompañar la pasta de vuestra preferencia.

Yo usé ingredientes ecológicos en su mayoría pues o los tengo sembrados en mi jardín o los hemos comprado de especial, por salud y sabor, pero de no ser posible podéis prepararla toda comercial y os saldrá baratísima, a mí si me ha salido barata. Espero os guste

Ingredientes

6 raciones



chef_karmeli

- 1 kg carne de ternera o res magra al 93% libre de grasas y libre de la hormona RSBT criada con pasto silvestre libre picada
- 1 Cebolla picada
- 1 ramita perejil picado
- 4 tomates picados (yo corté los de mi jardín orgánico)
- 6 tomates asados
- 4 dientes ajo asados
- 2 dientes ajo picados frescos con todo y su zumo
- 1 kg setas de vuestra preferencia yo compré ecológicos en especial: champiñones blancos comunes y champiñones italianos criminis medio kilo de cada clase
- 1 manojo orégano fresco (yo usé orgánico de mi jardín)
- 1 manojo albahaca fresco (yo usé orgánico de mi jardín)
- 1 Chorrete Vino Blanco de vuestra preferencia (opcional)

Pasos

30 minutos

- 1 En un cazo, guisar en el aceite de oliva la carne con el ajo fresco picado, al empezar a ponerse morena, añadir la mezcla de especias italianas secas, seguir guisando hasta que dore la carne, ahora agregar las setas y dejar que estas absorban los sabores y jugos de la carne especiada.



- 2 Ahora agregar la cebolla, el perejil, las hojas de Laurel, el tomate y un poco de la albahaca y orégano frescos picado todo hasta que todo quede incorporado y la cebolla picada cristalice, es hasta ahora que pondréis el pimentón.



- 3 Mientras se incorpora todo y veis que la carne cobra un color dorado; quitar la piel de los tomates asados, ahora

3 Cdas Aceite de Oliva Extra Virgen (yo usé uno portugués ecológico @Lucitania)

la siguiente mezcla de Especies secas, aquí se llama

Italian Seasoning o Sasón Italiano

1 Cda Tomillo seco

1 Cda Romero

1 cdta Ajedrea

1 cdta Mejorana

3 hoja laurel

1 cdta Perifollo

1 cdta Estragón

1 Cda Pimentón

1 Pizca sal marina (opcional yo no puse sal las especias lo han condimentado a la perfección sin necesidad de sal)

1 taza caldo de res o de ternera en su defecto

1 taza agua hirviendo con consomé de res o fumet

meterlos a la licuadora con los ajos asados, más albahaca y orégano fresco, el chorrete de vino blanco si lo queréis, batir todo muy bien.



4 Verter esta salsa sobre la carne y setas especiadas, dejar que todo se incorpore en sabores hasta que llegue a punto de ebullición y veáis que todo ha quedado bien cocido, servid de inmediato sobre la pasta de vuestra preferencia.



📷 Ahora, ¡Envía una foto del plato terminado! A chef_karmeli le encantará ver cómo quedó.

<https://cookpad.com/es/recetas/128035>



Salteado de champiñones silvestres

Excelente para acompañar cualquier carne. Mi favorita es con filet mignon... mmm.. increíble!...

Ingredientes

4 raciones



Tannya Lo Iacono

- 2 lbs. champiñones silvestres surtidos (cremini, shiitake, porcini y portobello)
- 1/2 taza buen aceite de oliva
- 1 taza chalotas picadas (unas 4)
- 1/2 barra mantequilla
- 2 cdtas. sal kosher
- 1/2 cdta. pimienta fresca molida
- 6 dientes ajo picaditos
- a gusto perejil italiano picadito

Pasos

30 minutos

- 1 Limpie los champiñones con un repasador humedo y retire los tallos. Corte en rodajas mas bien gruesas.
- 2 Caliente el aceite en una sartén profundo y agregue las chalotas por unos 5 mins. a fuego bajo hasta que queden translucidas. Agregue la mantequilla, los champiñones, sal y pimienta y cocine a fuego medio por unos 8 mins., hasta que se pongan tiernas y comiencen a soltar sus jugos, revolviendo a menudo.
- 3 Incorpore el ajo y cocien por 2 mins. mas. Agregue el perejil picado y rectifique la sal. Listo para servir!



Ahora, ¡Envía una foto del plato terminado! A Tannya Lo Iacono le encantará ver cómo quedó.

<https://cookpad.com/es/recetas/98366>



Tallarines con níscalos

♥ 5

Aunque ya ha acabado el otoño, en Málaga todavía se encuentran setas, dado que aquí no hiela. Este fin de semana subí al bosque a por setas y recogí unos sabrosos níscalos que preparé con tallarines. Esquisitos y con todo el sabor del bosque.



Calamorro

Ingredientes

4 raciones

500 gramos tallarines

500 gramos níscalos frescos

6 ajos

perejil fresco

aceite de oliva virgen

queso parmesano rallado

Pasos

20 minutos

1 Troceamos los níscalos



2 Picamos los ajos finamente



3 Doramos ligeramente los ajos en una sartén grande con aceite de oliva

4 Añadimos los níscalos y los rehogamos con los ajos hasta que se ablanden y suelten todos sus jugos.

5 Cuando estén casi listos añadimos el perejil picado y terminamos de rehogar.



6 Cocemos los tallarines normalmente, retiramos y escurrimos bien.



- 7 Servimos los tallarines en plato hondo, cubrimos con los níscalos, regamos con la salsa y espolvoreamos con queso parmesano rallado.



Ahora, ¡Envía una foto del plato terminado! A Calamorro le encantará ver cómo quedó.

<https://cookpad.com/es/recetas/1800580>



Vieiras rellenas de boletus

♥ 4



MARIA PURIFICACION BETETE

Ingredientes

7 raciones

1/2 cebolla
1 berenjena
7 vieiras
5-6 boletus medianos

Pasos

- 1 Se parte la cebolla en brunoise y se echa en la cazuela con aceite de oliva. Igualmente se echa la berenjena partida y pelada
- 2 Después las vieiras partidas y después los boletus y que poche bastante, a fuego lento una media hora.
- 3 Más tarde se hace una bechamel y se le agrega todo lo anterior, así unos 15 minutos a fuego lento.
- 4 No tiene que quedar ni muy espeso ni líquido, más tarde se rellenan las conchas y cuando se queden frías se les espolvorea con pan rallado y gratinar al horno 10-15 minutos a 200 grados.



Ahora, ¡Envía una foto del plato terminado! A MARIA PURIFICACION BETETE le encantará ver cómo quedó.

<https://cookpad.com/es/recetas/2197816>

guías
gastronómicas
de las setas
Castilla y León



BUSCA SETAS

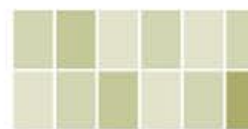
Castilla y León



RECETARIO



Carré de lechazo especiado sobre fondo de angulas de monte



José A. Rayón

Hostería de Los Palmeros / Frómista / Palencia

INGREDIENTES

Para 4 personas:

1 costillar de lechazo I.G.P. Castilla y León
150 gr. de angulas de monte (*Cantharellus lutescens*)
10 gr. de comino
10 gr. de tomillo
5 gr. de pimienta negra
Sal ahumada
1 cucharada de harina
Caldo de carne.
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Para el fondo, sofreimos las setas en una sartén con una cucharada de aceite durante 2 minutos aproximadamente. Añadimos media cucharada de harina y un vaso de caldo de carne. Una vez rompa a hervir lo trituramos con la batidora, pasamos por un chino y reservamos.

Para el carré de lechazo, preparamos una mezcla con el comino, el tomillo, la pimienta negra, la sal ahumada y 100 cl de aceite. Partimos el costillar en 4 partes iguales de 3 ó cuatro chuletilas y lo dejamos macerar en la mezcla anteriormente preparada durante 12 horas. Precalentamos el horno a 180°C. Colocamos las costillas maceradas en una placa de horno y las asamos durante media hora aproximadamente.

PRESENTACIÓN

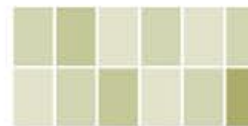
Colocamos el fondo de setas sobre un plato y encima ponemos el carré de lechal asado y especiado. Como sugerencia de presentación recomendamos reservar 5 o 6 setas por cada plato una vez rehogadas para decorar el plato.







Solomillo de ibérico en salsa de senderillas y níscalos



Hotel María de Molina / Toro / Zamora

INGREDIENTES

Para 2 personas:

2 Solomillos de cerdo ibérico de unos 250 gr. cada uno
150 gr. de senderillas
150 gr. de níscalos
200 ml. de nata
100 gr. de queso Roquefort
Aceite, sal

ELABORACIÓN

Trocear las setas y saltearlas con un poquito de aceite en la sartén, a continuación añadir el queso Roquefort y la nata, removiendo a fuego lento hasta fundir el queso.

Marcar en la plancha los solomillos de cerdo.

Hornear el solomillo con la salsa durante 10 minutos a 200 °C.

PRESENTACIÓN

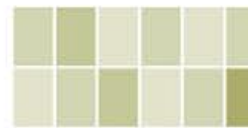
Filetear el solomillo y cubrirlo con la salsa de setas, presentarlo con unas tiras de pimiento del piquillo, patatas paja y un poquito de perejil picado.







Escalopines de "El secreto de Castilla" al ajillo con níscalos



Rogelio Sanz Castrillo

Restaurante Monte Corona / Valladolid

INGREDIENTES

Para 4 personas:

1 kg. secreto de cruceta duroc

500 gr. patata variedad agria

500 gr. nísalos

100 gr. jamón

500 cl. caldo de cocido

6 dientes de ajo

200 cl. aceite de oliva virgen extra

Escamas de sal

Sal fina

Cayena molida

Especias de pinar (tomillo, orégano, etc.)

ELABORACIÓN

Se limpian bien los secretos eliminando toda la manteca, grasa e impurezas externas.

Los recortes del secreto se ponen a calentar en una sartén a fuego lento, con un poco de aceite de oliva virgen hasta que se fundan y suelten su manteca y sustancia.

En una cazuela, sobre la manteca resultante, se rehogan dos cabezas de ajo picadas muy finitas, el jamón cortado en tacos pequeños, y los nísalos enteros o cortados en trozos grandes, se añade el caldo de cocido, las especias, la cayena y se deja cocer durante 20 minutos, se rectifica de sal y de picante. Se reserva.

Se pelan las patatas y se cortan en bastones. se fríe en aceite de oliva virgen hasta que queden crujientes. Se reservan.

Se cortan 4 dientes de ajo en laminas y se rehogan a fuego lento. se cortan los secretos ya limpios en láminas de 50 gramos y se fríen en sartén con el aceite de los ajos a fuego muy vivo para conseguir que queden crujientes por fuera y tiernos y jugosos por dentro. Si se quiera aromatizar más los secretos se dejan marinar las 24 horas anteriores con aceite, ajo, y especias.

PRESENTACIÓN

La fase visual es importante. este es un plato de otoño, nos interesa mezclar los marrones rojizos de los nísalos con los marrones verdosos de las especias y los amarillos tostados de los escalopines y las patatas.

En un plato blanco de presentación se colocan cuatro escalopines, al lado las patatas y se riega de sal laminada al gusto, al lado se colocan los nísalos junto a las patatas y los escalopines pero sin mezclarse y se decora el borde del plato con unas pizcas de especias y cayena y se presenta en la mesa junto con unos trozos de pan y una botella de vino.

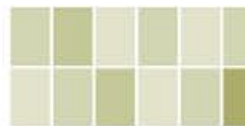
Se empieza degustando cada uno de los componentes del plato por separado. Después se van combinado aleatoriamente para terminar cortando secretos y patatas y mezclándolo con los nísalos para comerlo todo revuelto. imprescindible untar los restos con pan y dejar el plato "limpio".







Estofado de ciervo al vino tinto de la ribera con boletus edulis



Chuchi Alonso

Parador de Cervera / Cervera de Pisuerga / Palencia

INGREDIENTES

Para 4 personas:

1 kg. de pierna de ciervo deshuesada
1 puerro
1/2 cebolla
1/2 pimiento rojo
1/2 pimiento verde
1 diente de ajo
1 atadillo de hierbas aromáticas
1 tomate maduro
10 ml. de brandy
1 vaso de vino tinto de la Ribera
Sal y pimienta c/s
1,5 l. caldo de carne
170 gr. boletus edulis
Aceite de oliva c/s para freír

ELABORACIÓN

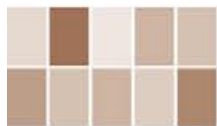
Cortamos la pierna de ciervo en dados grandes, salpimentamos y freímos en aceite de oliva virgen extra muy caliente. pasar la carne escurrida a una cazuela y flambearla con el brandy y el vino tinto. cubrir la carne con el caldo que resulte e introducir el ramillete de hierbas aromáticas. Poner a cocer durante dos horas y media a fuego muy lento.

A parte sofreímos las verduras en aceite de oliva. Cuando la carne este cocida, sacamos todo el caldo y lo añadimos a las verduras que pasaremos por el chino. Incorporamos la salsa a la carne y lo dejamos cocer todo junto durante un cuarto de hora más.

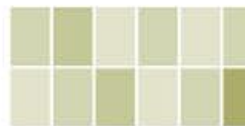
Laminamos el boletus edulis y los hacemos a la plancha. Los colocaremos sobre el guiso a la hora de servir con una ramita de tomillo.







Lengua de ternera estofada con níscalos



Carlos García Rodríguez
Restaurante El Candil / Salamanca

INGREDIENTES

Una lengua de ternera
de aproximadamente 1.200 gramos.

250 gr. de níscalos.
Una cebolla grande cotada en juliana
5 zanahorias en rodajas no muy finas
Media cabeza de ajo
2 tomates
Un mazo de espárragos trigueros
Un cucharón de aceite
Perejil en rama
Tomillo
Clavo de especia
Sal y pimienta
Aceite oliva virgen extra (variedad lechín malagueña)
Chorrito de Brandy
Un vaso de vino blanco tipo fino

ELABORACIÓN

Lavamos la lengua y la cocemos unos 10 minutos en agua hirviendo. Refrescamos y quitamos la piel.

A parte cocemos unos espárragos trigueros.

Ponemos aceite en una cazuela a calentar y rehogamos la lengua. Añadimos los ingredientes anteriores a excepción de los níscalos y un chorrito de brandy y de amontillado. Añadimos agua y dejamos cocer a fuego lento durante aproximadamente dos horas en cazuela. Si utilizan una olla rápida bastan 20 minutos y si utilizan una normal entre 30 y 40 minutos.

Finalmente, añadimos unos níscalos limpios y troceados que cocerán un máximo de diez minutos más.

Cuando esté tierna escurrimos la lengua, reservamos el caldo y la cortamos en rodajas de aproximadamente medio centímetro.

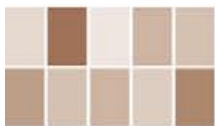
Para salsear pasamos parte del caldo de cocción con los níscalos por un chino.

PRESENTACIÓN

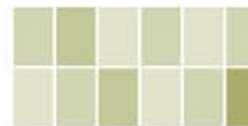
Intercalamos una rodaja de lengua con una capa de las verduras; adornamos con los níscalos y salseamos.







Carrilleras de ternera con Boletus



Javier Núñez y Roberto Cadenas
Restaurante La Barra / León

INGREDIENTES

Ingredientes para 4 personas:

Carrilleras
800 gr. carrilleras limpias
3 uds. cebolla
4 uds. zanahoria
3 uds. ajo
1,5 l. vino tinto
sal y pimienta

200 gr. boletus edulis
200 gr. patata
1dl. aceite de oliva virgen
sal y pimienta

ELABORACIÓN

Dorar las carrilleras salpimentadas limpias con un poco de aceite de oliva. Retirar y fundear la cebolla en juliana, la zanahoria los ajos.
Una vez fundeadas las verduras, añadir las carrilleras el vino y reducir.
Cubrir de agua y guisar a fuego suave durante cuatro horas.
A parte cocer la patata en cachelos. una vez cocida romper con ayuda de un tenedor, salpimentar y añadir el aceite. reservar.
Laminar los boletus y pasarlos por la plancha.

PRESENTACIÓN

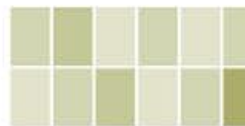
En un plato plano, colocar la carrillera glaseada, a un lateral los boletus y un montoncito de patata.







Lomo de ciervo con rebozuelos y calabaza a la vainilla



Luis Alberto Lera

Rest. Labrador - Lera / Castroverde de Campos / Zamora

INGREDIENTES

Para 12 personas:

1 lomo de ciervo
2 ajos
Pimienta negra
Tomillo
Romero
Brandy
Aceite
1 Kg.de rebozuelos
2 l. de fondo oscuro
1 cebolleta fresca
3 ajos
Vino de solera

ELABORACIÓN

Limpiar y marinar el ciervo, majar los ajos en el mortero con la pimienta negra, añadirse al lomo junto a las hierbas y el brandy, añadir el aceite.

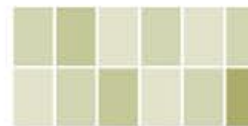
Salsa: rehogar la cebolla picada y el ajo, añadir los rebozuelos, cuando estén dorados añadir el vino de solera y reducir, mojar con fondo oscuro, cocer una hora y reducir.







Carrilleras de cerdo ibérico con cóctel de setas



Cesar Bachiller
Restaurante Reyes Católicos / Ávila

INGREDIENTES

Para 4 personas:

800 gramos de carrilleras de cerdo ibérico
½ cebolla.
3 zanahorias
1 ajo
1 hoja de laurel
1 vaso de vino tinto
1 Dl. de aceite de oliva
150 gramos de cóctel de setas variadas (shiitake, nameko, volvarea, llanega, robellón, shimeji).

ELABORACIÓN

Hervir las carrilleras de cerdo ibérico con la hoja de laurel, ½ ajo, las zanahorias, el puerro y el vino tinto.

A parte rehogamos en aceite de oliva la cebolla picada, pochamos y añadimos el pimentón y se lo incorporamos a las carrilleras. Después de hervir una hora y media retiramos las carrilleras, ponemos un poquito de sal y trituramos la salsa y pasamos por el chino. En la salsa damos un último hervor a las carrilleras y rectificamos de sal.

En una sartén freímos ½ ajo, doramos y le añadimos las diferentes setas, el vino blanco y sal. Dejamos reducir y servimos.

PRESENTACIÓN

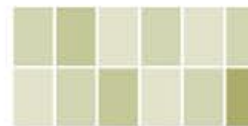
Emplatamos dos o tres carrilleras, según el tamaño las podemos dejar enteras o filetear, ponemos al lado las setas y unas patatas al horno.







Costilla de buey Valles del Esla estofada con menestra de setas



Victor Martín
Restaurante Trigo / Valladolid

INGREDIENTES

Para 2 personas:

300 gr. costilla de buey
Bouquet garní
1,5 lts vino tinto
100 gr. De setas (B. pinícola, Edulis, Pleurotus Eringii,
Lactarius deliciosus)
Sal y pimienta
10 gr. de mantequilla

ELABORACIÓN

Se cortan las costillas al tamaño deseado y se marinan con sal y pimienta durante al menos tres horas. Se doran en una sartén por todas sus caras y se dejan reposar hasta que estén frías. Se envasan al vacío, junto con 50 ml. de caldo de setas, unos 5 gr. de mantequilla y el bouquet garní. Se cuecen por espacio de 10 horas a 75°C en vapor.

Se enfrían con agua y hielo lo más rápidamente posible.

Por otro lado una vez limpias todas las setas las cortamos al tamaño deseado y las salteamos de forma que destaquen todas por igual. Salteamos todos los tipos de setas por separado con mantequilla, sal y pimienta.

PRESENTACIÓN

Una vez solicitado el plato calentamos la bolsa de vacío al vapor con la costilla y dejamos que coja unos 80° C aproximadamente de temperatura. Sacamos la costilla y secamos bien reservando el jugo.

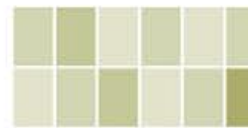
Marcamos al fuego la pieza de carne dejando un dorado bonito por todas sus caras. A su vez salteamos setas de cada tipo y glaseamos con el jugo reservado, tanto la carne como las setas.







Empanada de manzana y setas



Eugenio Blanco
Restaurante Alborada / León

INGREDIENTES

Para 4 personas:

+/- 500 gr. masa de hojaldre según tamaño
Manzana 1 pieza grande
200 gr. setas de castilla y león (a elección)
100 gr. azúcar
50 gr +/- azúcar lustre
1 huevo

ELABORACIÓN

Estirar la masa de hojaldre bien fina y realizar 8 pequeños rectángulos, coger 4 mitades y colocar una capa de manzana laminada y unas pocas de setas que previamente tengamos un poco confitadas, añadir un poco de azúcar en grano, tapar con el hojaldre restante, pintar con huevo y hornear a 180° C. 15 minutos +/- hasta que el hojaldre este crujiente, por último espolvorear con azúcar lustre y gratinar un poco.

PRESENTACIÓN

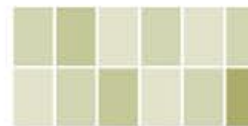
Acompañar de compota de manzana o de un helado de turrón y setas.







Helado de chantarellus cibarius



Matilde Herranz Sanz

Restaurante Entrerrobles / Valdeavellano de Tera / Soria

INGREDIENTES

Para 12 personas:

400 gr. de chantarellus cibarius

3 claras de huevo

1 l. de nata líquida

250 gr. de azúcar

ELABORACIÓN

Se caramelizan los chantarellus en el azúcar, y se baten junto con la nata.

Se montan las claras a punto de nieve y se añaden con cuidado a la mezcla anterior

Se mete al congelador.

PRESENTACIÓN

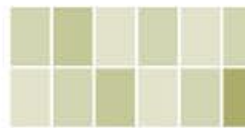
Se colocan dos bolas de helado de chantarellus en una copa. Encima se coloca un chantarellus caramelizado y se riega con chocolate caliente.







Flan de huevo con cantharelus



Carlos Manzanedo
Hotel Asador Versus / Burgos

INGREDIENTES

Para 4 personas:

500 gr. de cantharellus cibarius
1/2 docena de huevos
250 gr. de azúcar
1 l. de leche entera
50 gr. de mantequilla
Caramelo
Brandy

ELABORACIÓN

Limpiar los cantharelus y confitarles en un cazo con la mantequilla, dos cucharadas de azúcar y un poco de brandy. En un recipiente mezclar la leche, los huevos, el azúcar y los cantharelus confitados.

Batir bien. Caramelizar un molde, añadir la mezcla al molde y colocar en el horno 35 minutos. Servir muy frío.

PRESENTACIÓN

Desmoldar la flanera reservando el caramelo del fondo, colocar en fuente de servir poniendo por encima del flan algunos cantharelus confitados, verter el caramelo por encima de las setas. Acompañar con helado de frutos secos.





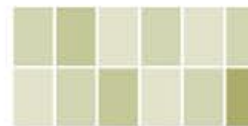
**BUSCA
SETAS**

de Castilla y León





Babarois de boletus con gelatina de rebozuelos y helado de Anís Castellana



Óscar Hernando Torrego
Restaurante Maracaibo / Segovia

INGREDIENTES

Babarois:
200 gr. leche
200 gr. nata
120 gr. yema
80 gr. azúcar
350 gr. boletus
300 gr. azúcar
1000 gr. nata semimontada
22 hojas gelatina
Bizcocho de chocolate
200 gr. yema
500 gr. huevos
400 gr. azúcar
300 gr. claras
150 gr. azúcar
120 gr cacao en polvo
120 gr. harina
Gelatina de rebozuelos y Naranja
250 gr. rebozuelos
250 gr. azúcar
500 gr. zumo de naranja
1 pizca de agar-agar
10 hojas de gelatina
Merengue Italiano
150 gr. clara
225 gr. azúcar
75 gr. agua
Helado de romero y anís Castellana
½ lito de nata 35 %
½ litro de leche
100 gr. estabilizante
200 gr. azúcar
25 gr. yema líquida
50 cl. anís castellana
1 manojo de romero (10 gr. aprox)
Tierra dulce
100 gr. galleta María
125 gr. mantequilla

ELABORACIÓN

Babarois

Limpiar los hongos y triturar con los 300 gr. de azúcar cocer hasta obtener una textura de compota. Aparte cocer la nata y la leche con las yemas y el azúcar a modo de crema inglesa, cuando espese añadimos la gelatina y la compota de hongos. Enfriamos hasta los 35°C e incorporamos la nata semimontada de dos veces.

Bizcocho de chocolate

Montamos los huevos, las yemas y el azúcar. Por otro lado montamos las claras con el azúcar y juntamos las dos masas. Por último mezclamos el chocolate, la harina y tamizamos sobre la masa. Horneamos a 220°C 5 minutos.

Gelatina de rebozuelos y Naranja

Hacemos una mezcla con las setas y el azucara. Lo trituramos y lo colamos. Llevamos la mezcla a la ebullición, incorporamos el agar y las gelatinas por último el zumo.

Merengue Italiano

Con el agua y el azúcar hacemos un almíbar a 120 °C e incorporamos en hilo fino sobre las claras montadas.

Helado de romero y anís Castellana

Imfusionamos el romero y el anís en la nata y la leche. Colocamos la infusión y hacemos un batido con los demás ingredientes reposamos la mezcla 24 h. y congelamos.

Tierra dulce

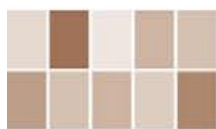
Trituramos la galleta y deshacemos la mantequilla. Horneamos 220 °C 10 min.

PRESENTACIÓN

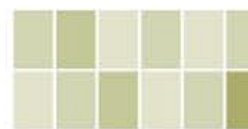
En un molde rectangular, la base de bizcocho de chocolate encima una capa de unos 3 cm, con la crema de hongos dejamos que se enfríe, después una capa fina de gelatina de rebozuelos, otra de crema de hongos y terminamos con el merengue. Con un soplete flambeamos el merengue.







Canutillos de rebozuelos rellenos de crema de Cantharellus Cibarius



Jesús Prieto Marquiegui
Restaurante Serrano / Astorga / León

INGREDIENTES

Para 6 personas:
Canutillos
250 grs de leche
125 grs de aceite
3 grs de vinagre
3 grs de sal,
+ ó - 350 gr. de harina (1 parte de harina de rebozuelos
por dos de harina de trigo)
Crema de rebozuelos
½ litro de leche
monda de naranja
150 gr. de azúcar
Rama de canela
80 gr. de Maizena
3 yemas de huevo
Rebozuelos

ELABORACIÓN

Canutillos

Amasar todos los ingredientes hasta que consigamos una masa extirable, reposar ½ hora y extenderla muy fina con ayuda del rodillo sobre una mesa cortar en tiras finas enrollar en canutillos y freír en abundante aceite de girasol.

Crema de rebozuelos

Ponemos a hervir la leche con el azúcar y la canela, dejamos infusionar 10 minutos desleímos las yemas de huevo con la Maizena y añadimos a la leche llevamos a ebullición y añadimos lo rebozuelos confitados y picados.

Rebozuelos confitados

Haremos un caramelo liquido cuando este, pondremos en el caramelo los rebozuelos frescos y dejamos que evapore toda el agua hasta que nos quede un caramelo liquido) dejamos enfriar rellenar solo los canutillos que se vayan a usar y espolvorear con azúcar glase por encima.

PRESENTACIÓN

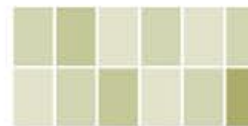
Rellenar los canutillos y espolvoreamos de azúcar glase, los colocamos en el centro del plato, al rededor colocamos unos rebozuelos confitados y salseamos con su almibar







Migas de pan caramelizadas con rebozuelos y helado de queso de cabra



Javier Núñez y Roberto Cadenas
Restaurante Barandal / León

INGREDIENTES

Para 4 personas:

Migas de pan

100 gr azúcar

80 gr mantequilla de Valdeón

200 gr pan de centeno(del día anterior)

80 gr rebozuelos

Helado de queso de cabra

5 dl. leche

300 gr. queso de cabra

75 gr. azúcar

35 gr. glucosa

5 gr. estabilizante

Polvo de mencia

100 gr. vino reducido

50 gr azúcar glaze

Maraña de avellana

100 gr. azúcar Isomalt

100 gr. de licor avellana

ELABORACIÓN

Migas de pan

Derretir la mantequilla, saltear los rebozuelos, caramelizar con el moscovado e ir añadiendo el pan cortado en daditos hasta que caramelice éste.

Helado

Hervir todos los ingredientes y dejar reposar 24h. Introducir la mezcla en un bidón de Paco-jet, helar a -18°C. Turbinar al momento.

Polvo

Mezclar los ingredientes, triturar y secar sobre un Silpat en horno a 70°C durante 2h.

Maraña

Derretir el Isomalt. Con ayuda de una jeringuilla verter hilos finos directamente sobre el licor dando diferentes formas.

PRESENTACIÓN

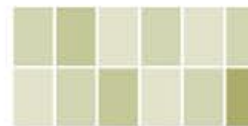
Sobre un cuenco colocamos un nido de migas encima una quenelle de helado y encima de este la maraña, a un lateral espolvoreamos el vino.







Torrija de pan Candeal, helado de leche merengada y bombones de colmenillas



Agustín Maillo Seisdedos

Restaurante Mirasierra / Mogarraz / Salamanca

INGREDIENTES

Para 4 personas:

Torrija de pan Candeal

4 rebanadas de 50 grs. de pan Candeal sin la corteza

El baño: ½ l. de leche, una vaina de vainilla, un palo de canela, peladura de un cuarto de limón y dos huevos.

Mantequilla

Aceite de oliva

Azúcar.

Helado de leche merengada

300 gramos de leche,

250 gramos de nata (35% M.G.),

La piel de dos limones,

1 ramita de canela

65 gramos de azúcar.

Bombones de colmenillas

Almíbar: 300 grs. de azúcar y un litro de agua

250 grs. De colmenillas de tamaño medio,

200 grs. de chocolate de cobertura negro

Crema pastelera: 100 grs. de azúcar, ½ l. de leche, 50 grs. de maicena, peladura de naranja y limón, vaina de vainilla 3 huevos y chorrito de cointreau.

ELABORACIÓN

Torrija de pan Candeal

Ponemos al fuego un cazo con la leche, la canela, la vainilla y la piel de limón, llevamos a ebullición y dejamos enfriar. Una vez fría, colamos, batimos los huevos y se los añadimos. Con este baño empapamos el pan, lo rebozamos en azúcar y lo freímos en la mezcla de mantequilla y aceite bien caliente.

Helado de leche merengada

Pon la leche en un cazo con el azúcar, la canela y la piel de un limón sin la parte blanca. La piel del otro limón rállala antes de hacer el helado. Lleva la leche a ebullición y después baja el fuego, infundona durante diez minutos y retira del fuego.

Deja enfriar a temperatura ambiente y después en el frigorífico al menos durante cuatro o seis horas, pues para hacer el helado en la heladora, conviene que los ingredientes estén bien fríos. Antes de introducirla en el frigorífico puedes mezclarla ya con la nata y la piel del limón rallada. Meter en la heladora y dejar que se haga durante 45 minutos.

Si no dispones de heladora, puedes poner la mezcla en un recipiente en el congelador y batirlo cada media hora para que no forme cristales y coja algo de aire, lo que le dará esponjosidad.

Bombones de colmenillas

Para la crema pastelera ponemos todos los ingredientes en un cazo y le damos calor mínimo sin dejar de remover con varilla. Retirar cuando coja cuerpo.

Hervimos las colmenillas 5 minutos en el almíbar, escurrimos y dejamos enfriar. Con ayuda de una manga o un biberón, las rellenamos con la crema. Derretimos el chocolate al baño María y sumergimos las colmenillas rellenas hasta la mitad, las ponemos verticalmente en papel vegetal y reservamos en el frío.

PRESENTACIÓN

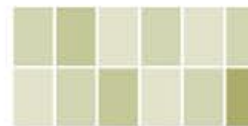
Colocar a un lado la torrija y enfrente el helado al que espolvorearemos con canela y colocar unos bombones de colmenillas.







Pastel fluido de almendras y rebozuelos



Rubén Escudero

Restaurante Rubén Escudero / Valladolid

INGREDIENTES

Para 4 personas:

80 gr. de almendra cruda pelada.
4 yemas de huevo.
60 gr. de mantequilla.
40 gr. de azúcar.
1 clara de huevo
50 gr. de agua
50 gr. de azúcar
50 gr. de rebozuelos

ELABORACIÓN

Primeramente mezclamos los 50 gr. de agua los 50 gr. de azúcar y los 50 gr. de rebozuelos cortados en trozos y los cocemos hasta que se caramelizan ,una vez caramelizados extendemos sobre un Silpat y reservamos.

Necesitamos moldes de acero de unos 8 ó 10 cm. de diámetro que engrasaremos de mantequilla y posteriormente enharinaremos para que no se peguen también cortaremos unos papeles de horno para las bases de estos.

El primer paso es fundir la mantequilla con mucho cuidado, trituramos las almendras con la turmix hasta conseguir una masa con textura de mazapán y la mezclamos con la mantequilla muy bien.

Juntamos las yemas con el azúcar y las montamos a una temperatura de unos 50 grados.

Montar la clara de huevo sin llegar a ponerla a punto de nieve.

Mezclar la pasta de almendras y mantequilla con las yemas con mucha delicadeza y seguidamente la clara de huevo. Verter la mezcla resultante dentro de los moldes previamente preparados hasta cubrir 1/3 de su volumen e introducimos en el centro del pastel cachitos de los rebozuelos caramelizados tapándolos con la mezcla y congelarlos durante unas 24 horas.

Finalmente lo introducimos congelados en el horno precalentado a 190°C sobre una placa caliente. Hornear durante 7 minutos y medio. Es importante no pasarse en la cocción para que el interior quede “fluido”.







La riqueza micológica y gastronómica
de **Castilla y León** de la mano
de sus mejores cocineros