

Cuando se haya enfriado un poco, se mezcla con las nueces.

Se cogen las setas, se extiende sobre ellas parte de la mezcla y se cubren con otra seta.

A la hora de servir, se van cortando a trozos.



Menú degustación de setas



Ayuntamiento
de Alustante



hontanar
ASOCIACIÓN CULTURAL

ÍNDICE

Tostada de carpacio de calabacín con trufa	3
Paté de setas variadas	4
Volován de níscalos	5
Olla con setas	6
Tartaletas de setas de ratón con puré de patatas	8
Empanadillas de níscalos con jamón y pasas	9
Patata con lacón y bolquetus	10
Dulce de níscalos con nueces	11



Dulce de níscalos con nueces

Ingredientes:

- 1 kg. de níscalos
- ¾ kg. de azúcar
- Nueces
- Nueces

Se limpian los níscalos, se cortan a trocitos y se ponen a cocer cubiertos de agua (justo para cubrirlos). Se cuecen a fuego mediano, hasta que los trozos estén blandos (si hace falta, se va añadiendo un poco de agua hasta que estén cocidos). Se pasa por el pasapurés, se añade el azúcar y se deja cocer de nuevo otra ½ hora, revolviendo para que no se pegue con una cuchara de madera.

Se vierte la compota sobre un trapo limpio, se unen las cuatro puntas y se deja escurrir para que escurra el líquido sobrante.





Patata con lacón y bolquetus

Ingredientes:

- Patatas para guarnición
- Lacón en lonchas
- Mayonesa
- Sal de ajo
- Bolquetus secos en aceite

Las láminas de bolquetus se rehidratan en agua y, a continuación, se secan bien y se ponen en un recipiente cubiertas de aceite y con un poco de sal de ajo.

Se ponen a hervir las patatas sin pelar. Cuando estén cocidas, se dejan enfriar un poco, se parten por la mitad, se untan de mayonesa, se pone una tira de lacón encima y, por último, una de las láminas de bolquetus.

Tostada de carpacio de calabacín con trufa

Ingredientes:

- Pan tostado
- Calabacín
- Una lata de anchoas
- Trufas
- Aceite

Se corta el calabacín en láminas muy finas, para carpacio, y se van poniendo extendidas en uno o varios platos. Se pone la lata de anchoas en un recipiente alto, para batidora, y se le añade un vasito de aceite. Se bate todo. Se reparte la mezcla sobre el calabacín y se deja macerar un rato.

Cuando se vaya a comer, se ragan las trufas- que se acabarán de sacar del congelador- sobre el calabacín.

Se puede comer así o poniendo un par de láminas de calabacín sobre la tostada de pan.



Paté de setas variadas

Ingredientes:

- Setas variadas: champiñones, níscalos, setas de cardo, bolletus...
- Cebolla
- Sal, pimienta, oporto
- Huevo
- Nata
- Tostadas con pasas

Se fríen las setas junto con la cebolla. Cuando ya estén fritas, se salpimentan, se les añade el oporto, se da unas vueltas, se añade el huevo y se mezcla bien. Por último, se añade la nata, se mezcla y, a continuación, se pasa todo por la batidora. Se deja enfriar, y a comer.



Empanadillas de níscalos con jamón y pasas

Ingredientes:

- Empanadillas "La cocinera"
- Níscalos
- Cebolla
- Huevo duro
- Jamón a trocitos
- Pasas sin pepitas
- Sal

Se fríe el jamón y se reserva. En el mismo aceite, se fríen los níscalos troceados, junto con la cebolla, con apenas sal. Cuando ya esté todo frito, se aparta del fuego, se añade el huevo a trocitos, y las pasas, que habrán estado un poco en remojo. Se mezcla todo bien y se van rellinando las empanadillas.

Se ponen en una lata de horno, untada con un poco de aceite, se untan las empanadillas con huevo batido, se meten al horno y se sacan cuando empiecen a tomar un ligero color dorado.

Tartaletas de setas de ratón con puré de patatas

Ingredientes:

- Tartaletas
- Setas de ratón
- Ajos
- Jamón a trocitos
- Puré de patatas
- Sal y pimienta



Se fríe un poco el jamón y se reserva. En el mismo aceite, se ponen unos ajitos troceados y, antes de que empiecen a dorarse, se añaden las setas. Una vez fritas, se salpimentan.

Se prepara un puré de patatas espeso (sirve el de copos). Se pone en las tartaletas un poco de puré, un poco de setas y unos trocitos de jamón. Le va bien un golpe de horno.



8

Volován de niscalos

Ingredientes:

- Volovanes
- Niscalos
- Cebolla
- Nata
- Oporto
- Sal y pimienta

Se fríen los niscalos, a trocitos, con la cebolla, con muy poca sal. Se le añade un chorreón de Oporto, se salpimenta y se añade la nata. Se mezcla todo bien y se van rellinando los volovanes.



5



Olla con setas

Ingredientes:

- 250 gr. de judías blancas
- 200 gr. de arroz
- Un codillo salmuerizado
- 250 gr. de setas
- 3 nabos pequeños
- Patatas
- Aceite
- Azafrán
- 1 decilitro de aceite
- Sal

6

Se ponen a hervir las judías (previamente, las habremos tenido en remojo desde el día anterior), junto con el codillo y los nabos.

Cuando ya esté bien adelantada la cocción, se añade el aceite, las setas y las patatas, se sazona y se colora con azafrán.

Veinte minutos antes de que las judías puedan estar en su punto, se añade el arroz.



7