

Menú degustación de setas



Alustante, 31 de octubre de 2005

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| Revuelto de níscalos y salmón..... | 3 |
| Pudin de berenjena y mezcla de setas.... | 4 |
| Patatas con conejo y setas..... | 5 |
| Quiche de gambas y champiñones..... | 6 |
| Paté de llenegues con espinacas..... | 8 |
| Empanadillas de morcilla y setas..... | 9 |
| Pastel de espárragos y setas..... | 10 |
| Pastel de mermelada de níscalos..... | 11 |
| Paté de champiñones..... | 12 |



Revuelto de niscalos y salmón

INGREDIENTES:

- 250 g. de niscalos
- 1 paquete de salmón ahumado
- 4 huevos
- un chorro de nata líquida
- Aceite, sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Ya bien limpios los niscalos, se trocean y se saltean en una sartén con aceite. La sal se añade cuando ya estén prácticamente hechos, para que no suelten tanta agua.

Cuando ya estén fritos, se añade el salmón a trocitos y se le da una vuelta en la sartén.

Aparte, en un bol, se batien los huevos y se mezclan con un chorro de nata líquida. Se echa el huevo batido sobre la mezcla de setas y gambas y, al fuego, se cuaja el revuelto según costumbre y gustos de los comensales.

Se sirven en fuente plana acompañando con costrones de pan frito y adornado con un poco de perejil picado.



Pudín de berenjena y mezcla de setas

INGREDIENTES (Para cinco personas):

- 150 gr. de mezcla de setas
- 2 huevos
- Una berenjena, un calabacín pequeño y una zanahoria
- 250 ml. de nata
- Aceite de oliva virgen
- Sal y pimienta negra molida; tomillo (opcional)
- Pan rallado

ELABORACIÓN:

En una sartén con aceite de oliva virgen poner la zanahoria y el calabacín, cortados a dados; cocer durante unos diez minutos y añadir las setas, cortadas pequeñas. Salpimentar (y poner tomillo) y dejar quince minutos. Reservar.

Asar la berenjena en el horno, cortada por la mitad longitudinalmente, salpimentada y regada con aceite de oliva.

En un recipiente que permita utilizar la batidora/trituradora, echar la berenjena asada y pelada, la nata y los huevos. Salpimentar y triturar. Añadir la verdura y las setas que habíamos reservado.

Verter la mezcla resultante en un molde que antes se ha untado con aceite de oliva y espolvoreado con pan rallado. Cocer a horno al baño María, durante una hora, a 150°.

Se puede cocer en un solo molde, que después se vaciará para poder cortar y servir el pudín, o bien en moldes individuales, en flaneras; de esta forma se puede montar un plato más vistoso, con el pudín en el centro y escalibada con mojama a su alrededor, por ejemplo, o cualquier otra cosa que se considere adecuada.

Se puede comer tibio o frío. Si se deja enfriar adquiere una textura más consistente, y a la hora de emplatarlo resulta más fácil.

Patatas con conejo y setas

INGREDIENTES (para unos 6 comensales):

- 1 conejo
- 4 o 5 pimientos verdes
- 2 cebollas
- 1 cabeza de ajos
- Setas de cardo, niscalos, porros, laurel
- 1 patata gorda por comensal
- Aceite, sal, pimentón

ELABORACIÓN:

Se sala el conejo y se fríe en una sartén; cuando empieza a estar dorado, se añaden los pimientos y la cebolla troceados. Al poco, se añaden las setas también troceadas. Cuando está casi frito, se añaden los ajos, sin pelar y con un pequeño corte, y el laurel. A continuación se añaden las patatas cortadas a trozos (que crujan al cortarlas), se le dan unas vueltas en la sartén y se añade el pimentón. Seguidamente se cubren de agua y se dejan hasta que están cocidas.

Hay quien prefiere machacar los ajos pelados y añadirlos más tarde.



Quiche de gambas y champiñones

INGREDIENTES:

- *Para la masa:*
- 200 g de harina.
- 100 g de mantequilla
- 1 huevo pequeño
- agua
- sal
- *Para el relleno:*
- 300 g de champiñones
- 100 g de gambas frescas
- 200 ml de leche entera
- 1 diente de ajo
- 1 rama de perejil fresco
- 3 huevos
- aceite de oliva virgen extra
- sal

ELABORACIÓN:

En un bol colocar la harina, la mantequilla a temperatura ambiente y el huevo. Trabajar con las manos para mezclarlo bien. Añadir un pellizco de sal.

Seguir trabajando con las manos hasta conseguir una masa compacta y sin grumos. Verter un poco de agua fría y seguir amasando. Dejar reposar en el bol tapado con un paño seco durante 15 minutos.

En una superficie plana, limpia y seca, espolvorear un poco de harina y extender la masa con la ayuda de un rodillo (también enharinado para que no se pegue). Con la masa estirada forrar un molde redondo y recortar los trozos sobrantes.

Con un tenedor pinchar la base de la masa para que al hornearla no se nos suba. Reservar

Elaboración del relleno:

Lavar muy bien bajo el chorro de agua fría los champiñones para quitarles los restos de tierra que pudieran tener. Cortarlos en cuartos pequeños.

En una sartén con un chorrito de aceite, sofreir lentamente un diente de ajo picado fino y los champiñones. Cuando ya esté todo tierno, aumentar un poco el fuego para que se evapore el agua que hubiesen soltado. Espolvorear con perejil picado.

Pelar las gambas y añadirlas a la sartén, dejar cocinar todo junto unos minutos, apartar del fuego y reservar.

Limpiar los champiñones y córtalos en trozos pequeños.

En un bol batir muy bien los huevos, agregar la leche y el contenido de la sartén. Mezclar todo para que se entremezclen los sabores.

Verter el contenido del bol encima de la masa reservada e introducir el molde en el horno previamente precalentado a temperatura de 175° durante 20 minutos. Transcurridos estos, poner el horno en posición grill y hornear 10 minutos más.

Sacar del horno y desmoldar antes de que se enfríe totalmente.



Paté de 'llenegues' con espinacas

INGREDIENTES:

- 250 gr. de 'llenegues' (pueden ser o bien blancas, o negras, o bien mezcladas). Nosotros lo hemos hecho con setas mezcladas congeladas, de las que venden ya en muchos supermercados.
- 1 ajo puerro
- 1 cebolla
- 2 o 3 ajos
- 500 cl. de leche
- 2 cucharadas soperas de harina
- Aceite de oliva virgen, sal, pimienta negra y nuez moscada molidas
- 80 gr. de espinacas

ELABORACIÓN:

En una sartén con aceite de oliva virgen dorar ligeramente los ajos, pelados y cortados por la mitad. Añadir las setas, el ajo puerro y la cebolla, los dos últimos cortados muy pequeños, sal, pimienta negra y nuez moscada. Cocer a fuego lento durante 15 minutos y agregar las espinacas, que antes se han hervido con agua y sal y escurrido. Freir durante quince minutos más. Añadir la harina y, un minuto después, la leche, poco a poco, para hacer una salsa bechamel, que de esta manera ya queda incorporada al resto de ingredientes. Rectificar de sal, pimienta y nuez moscada, si es necesario, y una vez elaborada la bechamel pasarlo todo por la batidora/trituradora. Dejar enfriar y reposar en el frigorífico durante doce horas. Servir o bien en tarrinas pequeñas acompañadas de tostadas, o bien éstas ya untadas.

Empanadillas de morcilla y setas

INGREDIENTES:

- Masa de empanadillas o de hojaldre
- 2 cebollas
- Dos morcillas de sangre o cebolla
- 1 pimiento rojo
- 1 pizca de azúcar
- 150 gr. de setas de cardo
- 1 pizca de canela en polvo
- 1 pizca de anís
- 1 pizca de orégano
- 1 pizca de tomillo
- Limón
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Se pican pequeñas las cebollas, se ponen a freír a fuego lento en una sartén, al poco rato se añaden las setas, también cortadas muy pequeñas. Cuando ya esté todo frito, se apaga el fuego, se añade el azúcar, la canela, el anís majado junto al tomillo y el orégano. Las morcillas y el pimiento se untan con un poco de aceite y se meten al horno. Se pela el pimiento, se pica chiquitín, se mezcla con las morcillas y se amasa y mezcla bien todo. Se salpimenta y se procede a rellenar las empanadillas, se cierran por los bordes con la punta de un tenedor y se meten al horno hasta que adquieren un suave color dorado.



Pastel de espárragos y setas

INGREDIENTES:

- ½ kg. setas
- 1 cebolla
- 1 cucharada de mantequilla
- una lata de espárragos (1/4 kg.)
- 50 gr. miga de pan
- 1 ½ vaso (de los de vino) de leche templada
- 4 huevos grandes ó 5 pequeños
- 1 ½ vaso (de los de vino) de nata líquida espesa
- margarina

ELABORACIÓN:

Lavar bien las setas con varias aguas, cortarlas y dejarlas escurrir. Pelar y picar la cebolla. Rehogarla con la mantequilla. Agregar las setas y dejarlas tapadas que se estofen lentamente. Sazonar con sal y pimienta. Cuando las setas empiecen a soltar agua, destaparlas y dejarlas cocer hasta que el líquido se evapore del todo.

Escurrir y secar muy bien los espárragos con un trapo. Poner la miga de pan a remojo en la leche templada. Poner los espárragos y la miga de pan remojada en la batidora. Triturar un poco, añadir un huevo, triturar, añadir el segundo huevo y después el tercero.

Poner esta crema en un cuenco de cristal. Añadir las setas y mezclar bien. Batir la nata para espesarla un poco. Añadirla a lo demás. Rectificar de sal.

Verter en un molde con papel de plata en el fondo y muy untado con margarina.

Poner en el horno, previamente calentado, al baño de María (con el agua caliente) durante más o menos una hora.

Servir con una bechamel clarita.

Pastel de mermelada de níscalos

Ingredientes:

- 1 kg. de níscalos
- 3 naranjas
- 3 limones
- $\frac{3}{4}$ de kg. de azúcar
- 1 paquete de masa de hojaldre congelada
- Un poco de harina
- Piñones
- Clara de huevo

ELABORACIÓN:

MERMELADA: Lavar y trocear los níscalos, ponerlos a cocer en agua que los cubra 20 – 30 minutos. Lavar y secar las naranjas y los limones. Rallar las cortezas. Exprimir el zumo de las naranjas. Pasar los níscalos por el pasapurés (o triturarlos con la batidora) y ponerlos en una cazuela con el azúcar, el zumo de las naranjas y las ralladuras de los limones y de las naranjas.

Cocer a fuego lento, 30 minutos, removiendo a menudo.

Descongelar la masa. Espolvorear un poco de harina en el banco de trabajo y extender una placa de masa con un rodillo. Colocar sobre ella la mermelada, cubrir con la otra placa de masa, unir los bordes, poner los piñones por encima y espolvorear con una mezcla de azúcar y canela en polvo. Meter al horno y esperar a que esté doradita.

Paté de champiñones

INGREDIENTES:

- 1 bandeja de champiñones
- 1 yogur griego
- Curri
- Comino
- Sal

ELABORACIÓN:

Saltear los champiñones con sal, comino y curri al gusto.
Triturar los champis con un yogurth griego, rectificar de sal y ya!!



**Ayuntamiento
de Alustante**

