



Ayuntamiento
de Alustante



Menú degustación de setas

Alustante, 1 de noviembre de 2008

Pastel de carne con champiñones

Receta al estilo de Ana Escandell

Ingredientes:

- ½ Kg. de carne picada (cerdo y ternera)
- 1 cebolla grande
- 1 calabacín
- 1 berenjena
- 1 zanahoria
- 1 bandeja de champiñones
- Patatas, para hacer el puré
- Aceite, sal y azúcar
- Queso para gratinar
- 1 bote de tomate natural, triturado

Elaboración:

Por un lado se fríen las verduras, troceadas (se van añadiendo por orden de dureza). Por otro lado se fríe la carne y, una vez frita, se mezcla con lo anterior y con un poco de tomate (el suficiente para amalgamar la mezcla, con un poco de sal y de azúcar).

En una lata se pone esta mezcla y se cubre con puré de patatas (espeso, para que no se mezcle con lo anterior), se espolvorea de queso, y, cuando se vaya a comer, se mete al horno para calentar un poco y se gratina.

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| Huevos de pobre con boletus | 4 |
| Trucha con setas | 5 |
| Potaje de garbanzos con sepia y setas | 6 |
| Coca de niscalos | 7 |
| Volován de colmenillas con huevo de codorniz | 8 |
| Mejillones con setas | 9 |
| Pastel de carne con champiñones | 10 |
| Torta con mermelada de <i>Lepista nuda</i> | 11 |



Torta de pasas y nueces con **MERMELADA DE de *Lepista nuda***

Ingredientes

- 1 torta de pasas y nueces

Para la mermelada

- Para 1 kilo de *Lepista nuda*
- 600 o 700 gr. de azúcar. (Depende de lo golosa que sea cada persona, hay que tener en cuenta que es una seta un poco dulzona)
- El zumo de medio limón.
- Canela en rama.

Preparación

Picar muy fina la *Lepista*.

En la cacerola que se vaya a hacer, poner la *Lepista* y cubrirla con el azúcar; dejar reposar así durante 1- 2 horas para que suelte el agua.

Poner al fuego, añadiendo el zumo del medio limón y el trocito de canela, (no quitar el agua que suelta).

Remover de vez en cuando, aproximadamente se tarda 40 o 50 minutos; pasado ese tiempo pasarla por la Minipimer y dejarla enfriar.

Se abre la torta y se rellena con la mermelada. Se puede servir acompañada de nata.



Te invitamos a que nos facilites tus recetas de setas, con el tiempo suficiente para poder incluirlas en el cuadernillo del año siguiente

Huevos de pobre con boletus

Ingredientes:

- ½ docena de huevos
- 1 cebolla
- 1 boletus
- Mantequilla, leche, pimienta, aceite, pan rallado

Instrucciones:

Se sofríe la cebolla y cuando empieza a tomar color, se añade el boletus (todo troceado pequeño).

Se prepara una bechamel espesa y se mezcla con el sofrito anterior. Si se prefiere, se puede preparar la bechamel a partir del sofrito. Se salpimenta y una vez hecha, se tritura.

Por otro lado, se cuecen los huevos (se reserva uno crudo), se pelan y se cortan a rodajas.



Cuando la masa esté fría, se envuelve cada rodaja de huevo con esta pasta, se les da forma, se rebozan en huevo y pan rallado y se fríen. Se pueden comer fríos o calientes, al gusto.

Mejillones con setas

Ingredientes:

- 800 gr. de mejillones
- Un puñado de setas
- Un chorrito de vino blanco, 90 gr. de mantequilla, 40 gr. de pan rallado, 4 cucharadas de perejil, 2 cucharadas de cebollino fresco, cortado muy fino, 2 dientes de ajo, picados finos, sal y pimienta.

Se limpian los mejillones y se ponen en una cazuela, con un chorrito de vino blanco y una hoja de laurel. Una vez abiertos, se ponen los mejillones en una fuente resistente al horno después de haberles quitado una de las conchas.

Se funde la mantequilla, se le añade el pan rallado, el perejil, las setas (picadas pequeñas y fritas) el cebollino, la sal y la pimienta. Se mezcla todo bien y se pone una cucharadita de la mezcla en cada mejillón. Cuando se vayan a comer, se pone la fuente en el horno y en unos 10 min., listos.



Volován de colmenillas con huevo de codorniz

Ingredientes:

- 8 volovanes
- un puñadito de colmenillas
- un manojo de espárragos verdes
- trocitos de jamón
- 8 huevos de codorniz
- aceite de oliva y sal

Elaboración:

Se hierven las colmenillas (por ser tóxicas, es lo primero que hay que hacer con ellas). Se trocean y se reservan.

Se fríen los trocitos de jamón y se reservan. En el mismo aceite se fríen las colmenillas, que se reservan también. Se fríen los espárragos.

Ponemos en cada volován un huevo de codorniz (con el jamón, no le hace falta sal), se ponen por encima los trocitos de jamón, de colmenillas y de espárragos, con unas gotitas del aceite de freírlo todo. Se meten al horno hasta que estén cuajados los huevos.

Trucha con setas

Ingredientes:

- 1 trucha, se le quitan las espinas
- 1 cortada de bacon a trocitos
- 1 puñado de setas
- Sal y pimienta

Elaboración:

Se trocean las setas y se sofríen un poco. El bacon, se sofríe también (poco). Se salpimientan las truchas, se rellenan con las setas y el bacon, se meten en el horno y, en unos minutos, listas.

En esta ocasión, hemos partido cada trucha en seis trozos, hemos puesto la mezcla por encima y, una vez asadas, hemos puesto cada trozo en una tosta de pan.



Potaje de garbanzos con sepia y setas

Ingredientes:

- 2 sepias
- pimiento, cebolla, puerro, calabacín
- 1 bote de garbanzos cocidos
- 1 puñado de arroz
- 1 patata grande
- 1 puñado de setas
- pimentón

Elaboración:

En una cazuela, se fríen las sepias troceadas; cuando empiecen a tomar color, se añaden las verduras troceadas, junto con las setas. Cuando está todo frito, se añade el pimentón y los garbanzos cocidos, que cueza todo un poco. A continuación, se añade una patata a trocitos y un puñado de arroz.



6

Coca de niscalos

Ingredientes

- Masa de hojaldre
- Niscalos
- Salchichas
- Bacon a trocitos

Extendemos la masa en una lata que habremos untado previamente con aceite; se ha de procurar que no quede ni demasiado gruesa ni demasiado fina. Colocaremos por encima el acompañamiento: niscalos (la cantidad, al gusto), a los que añadiremos sal y unas gotitas de aceite (poco, hay que tener en cuenta que el bacon soltará bastante), 2-3 longanizas a trocitos, distribuiremos el bacon troceado por encima y pondremos la coca al horno a 180°C durante media hora (conviene vigilar que no se queme).

Una vez cocinada la sacaremos del horno y la comeremos tibia.



7