

# Mermelada de boletus y manzana

## Ingredientes:

- 1 kg. de boletus
- 3 naranjas
- 3 limones
- 1 manzana
- ¾ de kg. de azúcar

## Elaboración:

Lavar y trocear los boletus y la manzana, ponerlos a cocer con un poco de agua 20 – 30 minutos. Lavar y secar las naranjas y los limones. Rallar las cortezas. Exprimir el zumo de las naranjas. Pasar los boletus y la manzana 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.



# Menú degustación de setas



Ayuntamiento  
de Alustante



Alustante, 31 de octubre de 2009

# ÍNDICE

Albóndigas de setas	3
Tostadas de foie con colmenillas caramelizadas	4
Volovanes con bacalao, setas y huevos de codorniz	5
Calamares rellenos de setas	6
Huevos rellenos de setas	8
Cruasancitos rellenos de setas	9
Tostadas de crema de pimientos de piquillo con níscalos	9
Paella de verduras con níscalos	10
Crepes de mermelada de boletus y manzana	11



2

## *Crêpes* con mermelada de boletus y manzana (al estilo de Viqui Cervera)

### Ingredientes

- 250 gr. de harina
- Dos huevos
- Un pellizco de sal
- Una o dos cucharadas soperas de aceite
- 1/2 l de leche
- Una cucharada soperas de azúcar
- Un poco de azúcar con vainilla (para las *crêpes* saladas, no)

### Elaboración

Echar en el bol la harina, los huevos y la sal y mezclar bien con la batidora. Añadir el aceite y la leche sin dejar de batir. La pasta estará lista en 20 segundos más o menos.

Dejar reposar la pasta en la nevera durante algunas horas (2h mínimo)

Calentar bien la sartén antiadherente, untar el fondo con un poco de aceite (o mantequilla) y verter con un cazo pasta para cubrir la sartén de una capa fina, uniforme y sin agujeros. No tocarla; en un minuto o dos la pasta se habrá cocido, girarla entonces con la espátula (o haciéndola saltar....) y cocerla del otro lado.



11

## Paella de verduras con níscalos

### Ingredientes:

(Para 4 personas, al estilo de Ángel Quiles)

- arroz de grano redondo, 350 gramos
- 1 unidad de: pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, tomate, cebolla pequeña,
- 100 gramos de: judías verdes, níscalos, guisantes, garrofó
- 2 zanahorias
- 1 manojo de ajos tiernos
- ½ coliflor
- 1 manojo de espárragos trigueros
- 2 o 3 alcachofas
- caldo de verduras, 3,1/2 tazas
- pimentón picante, 1/4 cucharadita (opcional); aceite de oliva, 5 cucharadas; pimentón dulce, 1/2 cucharadita; azafrán, 6 hebras; sal, al gusto

### Elaboración:

Lavar las verduras, pelarlas si es necesario, y cortarlas en cuadraditos. Calentar el aceite en una paellera y rehogar la cebolla hasta que esté transparente. Agregar todas las verduras y saltearlas durante 15 minutos.

Añadir el pimentón, mezclarlo bien con las verduras, incorporar el arroz sin dejar de revolver, hasta que comience a estar transparente. Diluir el azafrán con un poco de agua e incorporar al preparado anterior.

Verter el caldo caliente (doble volumen de caldo que de arroz) sobre el arroz y las verduras, rectificar la sazón, y cocer durante 20 minutos o hasta que el arroz esté en su punto. Dejar reposar la paella unos minutos antes de servirla.

## Albóndigas de setas

### Ingredientes:

- 400 gr. de champiñones
- 1 cebolla grande
- 3 huevos
- 1 vaso de caldo vegetal
- 6 rebanadas de pan
- Pimienta negra molida, sal, orégano, comino, aceite virgen, harina, salsa de tomate

### Elaboración:



Lavar y secar los champiñones y picarlos muy finos. Remojar el pan en el caldo vegetal para que se ablande. Colocar en un bol los champiñones, el pan, la cebolla bien picada, una cucharadita de sal, otra de pimienta y los tres huevos. Amasar hasta que quede bien mezclado. Formar una bola con la ayuda de una cuchara para cubrirla rápidamente de harina y freírla en abundante aceite de oliva.

Se pueden servir cubiertas de salsa de tomate.

## Tostadas de foie con colmenillas caramelizadas

### Ingredientes:

- Un bloque de foie
- Tostadas
- Colmenillas
- Azúcar
- Vinagre de módena

Se ponen las colmenillas en remojo, se cuecen un poco y se tira el agua. Se ponen las colmenillas en una sartén, con una cucharadita de azúcar y cubiertas de vinagre de módena. Se van haciendo a fuego lento, hasta que el vinagre se vaya reduciendo.

Se untan las tostadas con el foie y se ponen una o varias colmenillas encima (según el tamaño), con una cucharadita del vinagre reducido.



## Cruasancitos rellenos de setas

Ésta es una receta para tiempo de crisis.

Como nos habrá sobrado mezcla de la receta anterior (huevos rellenos de setas), la guardamos, le añadimos más mayonesa, lechuga picadita y trocitos de aceitunas. Lo mezclamos todo bien y rellenamos los cruasancitos. Y ya está.

## Tostadas de crema de pimientos de piquillo con níscalos

### Ingredientes:

- 1 paquete de nata
- 1 bote de pimientos del piquillo
- Níscalos<sup>1</sup>
- Tostadas
- Un chorrito de aceite de oliva

### Elaboración:

Se quitan las pepitas a los pimientos, se ponen en un bol y se les añade la nata y el aceite. Se salpimienta y se tritura con la batidora

Se asan los níscalos a la plancha y se ponen sobre las tostadas, previamente untadas con la crema.

<sup>1</sup> En vez de níscalos, puede ser cualquier otra seta o cualquier verdura a la plancha.

## Huevos rellenos de setas

### Ingredientes:

- 8 huevos
- 300 gr. de setas
- 1 cebolla
- 5 cucharadas de mayonesa
- Estragón picado

### Elaboración:

Cocer los huevos durante 12 min. Mientras, preparar un sofrito con la cebolla picada y las setas también picadas. Salpimentar, añadir el estragón y dejar enfriar.

Pelar los huevos cocidos, cortar por la mitad, sacar la yema y, en un bol, mezclarlas con el sofrito y la mayonesa.

Rellenar los huevos y servirlos con ensalada picada.



8

## Volovanes con bacalao, setas y huevos de codorniz

### Ingredientes:

- 4 volovanes
- 100 gr. de migas de bacalao salado
- 4 huevos de codorniz
- 4 pimientos italianos
- 4 níscalos

### Elaboración:

Se desalan durante unas horas las migas de bacalao. Se secan, se fríen un poco en la sartén y se reservan. En ese aceite, se fríen los pimientos y los níscalos troceados. Una vez fritos, se les añade el bacalao, se mezcla todo bien y con esta mezcla se rellenan los volovanes. En cada volován se pone un huevo de codorniz, se meten el horno y se sacan en cuanto los huevos se hayan cuajado.



5

# Calamares rellenos de setas

## Ingredientes:

- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 trozo de apio
- 1 puerro
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de azúcar
- 3 cucharaditas de aceite
- 1 kg. de calamares medianos
- 500 gr. de carne picada
- 250 gr. de setas variadas
- 100 gr. de piñones
- 2 dientes de ajo
- 50 gr. de almendras tostadas
- 1 vaso de caldo de pescado
- 1 rebanada de pan
- 1 vasito de vino tinto
- 1 taza de harina
- ½ vaso de aceite de oliva
- 4 tomates maduros

## Elaboración:

Picar las setas, los tentáculos y las aletas de los calamares. Sofreírlo con la carne, el pan y 50 gr. de piñones. Salpimentar y rellenar los calamares.

Picar las verduras, añadir el laurel y sofreír en aceite. Pelar los tomates, despepitar y trocear. Agregarlos al sofrito con el azúcar, salpimentar y cocer 10 min. a fuego lento.

Poner los calamares en una cazuela de barro, cubrir con el sofrito pasado por un pasapurés y añadir una picada de piñones, almendras y ajos. Cocer 5 min. y servir.

Enharinar los calamares y dorarlos en una sartén con aceite de oliva. Colocarlos sobre el sofrito, añadir el vino y el caldo de pescado y cocer 10-12 minutos.

