

COCINANDO SETAS de CASTILLA y LEÓN



Junta de
Castilla y León

Sostiene en sus manos una pequeña joya, pequeña en tamaño pero grande en el contenido: un recetario de platos con setas; algo de lo que en Castilla y León nos podemos sentir orgullosos.

Tenemos una sensacional materia prima y contamos con unos cocineros y cocineras verdaderamente notables en este campo de la micología; y lo demostramos al comensal aficionado en repetidas ocasiones a lo largo del año, tanto a través de concursos, seminarios y jornadas, (Buscasetas o Soria Gastonómica), como en los establecimientos de colectivos como Eurotoques y Maestres de Cocina y también en multitud de restaurantes de pequeños pueblos donde tratan las setas con mimo y maestría para ofrecernos una gran cantidad de recetas en las que ponen de manifiesto su profesionalidad y buen gusto por este producto.

Este recetario es una muestra de tradición y de vanguardia en el cocinado de las setas, algo para guardar, practicar y disfrutar. Todo un placer.

Julio Valles Rojo



PRESIDENTE DE LA ACADEMIA CASTELLANA Y LEONESA DE GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN.

Esta selección de recetas micológicas ha sido posible gracias a la maestría y generosidad de los cocineros y cocineras de **Castilla y León** que año tras año y desde hace casi 2 décadas comparten su sabiduría en las **Jornadas Gastro-micológicas Buscasetas**. En **buscasetas.es** encontrará las recetas de todas las ediciones de estas jornadas.

Isabel Álvarez Ribes



DELEGADA EURO-TOQUES CASTILLA Y LEÓN



índice

Callos de Sparassis Crispa con Garbanzos de Pico de Pardal de Astorga	Restaurante La Tronera	04
Boletus edulis en semiesfera, salsa de Pata de Mulo y reducción de Coca-Cola	En tiempos de Maricastaña	06
Pluma ibérica al humo del sarmiento con rebozuelo, cebolleta y vermut	Restaurante El Ermitaño	08
Callos de ternera con niscalos, lactarius deliciosus, panceta ibérica, chorizo y morro	Carmen Bar Restaurante	10
Ravioli de berza, relleno de botillo de El Bierzo, garbanzos Pico Pardal y niscalos	Tábula Gastro&Bar	12
Coulant con setas de cardo y boletus edulis	Restaurante Baluarte	14
Lomitos de sardina ahumada entre setas escabechadas, ceviche de vieira y gamba roja	Los Rastrojos Restaurante	16
Bacalao en salsa de langosta sobre zócalo de arroz con boletus edulis, calocybe gambosa y suillus luteus	Restaurante La Matita	18
Tarta de queso de Veigadarte, rebozuelo y helado de mantecado	Restaurante Serrano	20
Arroz con leche y espuma de trompetillas de la muerte	Parador de Turismo de Soria	22

Callos de Sparassis Crispa con Garbanzos de Pico de Pardal de Astorga



Posada Real - Restaurante La Tronera Villadepalos (León) Miguel Martínez Novo

INGREDIENTES para 6 personas

Callos de ternera	700 gr.
Sparassis Crispa	200 gr.
Morro de ternera	300 gr.
Garbanzos de pico de pardal	360 gr.
Dientes de ajo	4 und.
Cebolla	1 und.
Pimentón	C/s.
Guindillas	2 und.
Cominos	5 gr.
AOVE	C/s.
Sal de ajo	C/s.

ELABORACIÓN

1. En una olla con agua y sal, cocer los callos bien limpios con el morro durante 90 minutos. Escurrir y reservar.
2. Poner a remojo los garbanzos en agua tibia durante 8 horas. Cocer los garbanzos durante una hora.
3. En una sartén con aceite pochar ajo y cebolla picada. Añadir guindilla y cominos molidos.
4. Cuando la cebolla esté bien pochada incorporar los callos, el pimentón, los garbanzos y parte de su caldo.
5. Dejar cocer 30 minutos más y reposar en frío 24 horas.
6. Filtrar el caldo de los callos y poner al fuego en un cazo, añadir la seta y dejar infusionar en el caldo para que tomen sabor las setas.

PRESENTACIÓN

En un plato sopero servir un cacillo de caldo de los callos, una cucharada de garbanzos y sparassis crispa como si fuesen callos de ternera.

Boletus edulis en semiesfera, salsa de Pata de Mulo y reducción de Coca-Cola



En tiempos de Maricastaña

Burgos

Isabel Álvarez Ribes

INGREDIENTES para 6 raciones

Boletus edulis	500 gr.
Zanahoria	175 gr.
Puerro	175 gr.
Nata	750 ml.
Caldo de hortalizas	500 ml.
Queso Pata de Mulo	250 gr.
Aceite oliva virgen extra arbequina	50 ml.
Sal y pimienta blanca	C/s.

ELABORACIÓN

1. Limpiar los boletus edulis y trocear.
2. Picar finamente la zanahoria y el puerro.
3. Dorar los boletus con el aceite de oliva virgen extra, salpimentar y reservar.
4. Saltear con la mantequilla, la zanahoria y el puerro. Incorporar los boletus edulis.
5. Añadir el caldo de hortalizas y cocinar 5 minutos.
6. Seguir añadiendo los 500 ml. de nata y volver a salpimentar. Importante probarlo.
7. Una vez tibio añadir los huevos. Mezclar.
8. Con ayuda de un molde de silicona rellenar las semiesferas y hornear a 160 grados con un 20 por ciento de vapor, cocinar durante 12 minutos.
9. Cuando esté tibio desmoldar con mucho cuidado y reservar.
10. Cortar en dados el queso Pata de Mulo.
11. Calentar la nata y añadir el queso, emulsionar con ayuda de una batidora y reservar.

PRESENTACIÓN

En un plato trincherero dibujar con la salsa de queso y colocar la semiesfera de boletus edulis que previamente se habrá calentado en el horno. Decorar con patata morada rota.

Pluma ibérica al humo del sarmiento con rebozuelo, cebolleta y vermut

Restaurante El Ermitaño

Benavente (Zamora)

Pedro y Óscar Pérez Alonso

INGREDIENTES para 10 personas

Pluma ibérica limpia	1.800 gr.	Para el glaseado de vermut:	
		Vermut blanco	300 gr.
Para la marinada:		Azúcar	60 gr.
Sal gorda (marinar)	250 gr.	Vinagre de manzana	30 gr.
Sal ahumada	25 gr.	Para las cebollitas glaseadas:	
		Cebollita perla fresca	300 gr.
Para el jugo:		Para el rebozuelo confitado:	
Caldo de cerdo reducido	1.000 gr.	Rebozuelo limpio	600 gr.
Vinagre	75 gr.	Aceite de girasol	75 gr.
Azúcar	25 gr.		
Xantana	3gr./L.	Otros:	
		Cisco de sarmiento	C/s.
		Esencia de humo	C/s.

ELABORACIÓN

Para la marinada:

1. Mezclar las dos sales.
2. Envasar y reservar en lugar seco.

Para el jugo:

1. Caramelizar el azúcar.
2. Desglasar con el vinagre.
3. Agregar el caldo y reducir a la mitad.
4. Rectificamos de sal y espesamos con Xantana.
5. Reservar en frío.

Para el glaseado de vermut:

1. Llevar a ebullición el vermut con el azúcar y el vinagre.
2. Reservar en frío.

Para el rebozuelo confitado:

1. Envasar las setas limpias con el aceite.
2. Confitar en horno vapor a 70°C durante 20 minutos.
3. Reservar en frío.

PRESENTACIÓN

Soporte: Plato cuadrado blanco.

Cantidades:

- 180 gr. de Pluma ibérica.
- 60 gr. de Jugo.
- 30 gr. de Cebollitas glaseadas.
- 60 gr. de Rebozuelo confitado.

Metodología:

Embadurnar la pluma con aceite de oliva y sazonar con la marinada.

Introducir la pluma en el ahumador con el cisco y la esencia de humo durante 1 minuto por cada lado.

Rematar en horno a 180°C calor seco durante 3 minutos.

Glasear las cebollitas con el glaseado de vermut.

Calentar los rebozuelos y el jugo.

Servir la guarnición en el centro, colocar la pluma troceada y servir el jugo en una jarra bien caliente.



Callos de ternera con níscalos, lactarius deliciosus, panceta ibérica, chorizo y morro



Carmen Bar Restaurante

Burgos

Óscar Alonso

INGREDIENTES para 6 personas

Para los Callos:		ajo	1 ud.
Callos de ternera	500 gr.	Laurel	C/s.
Chorizo picante	50 gr.	Sal	C/s.
Panceta Casa Alba ibérica	80 gr.	Aceite de oliva	50 ml.
Morro fresco	80 gr.	Para los níscalos:	
Cebolla	½ ud.	Níscalos frescos	300 gr.
Pimiento verde	½ ud.	Aceite de oliva	C/s.
Pimiento rojo	½ ud.	ajo	1 ud.
Cayena	1 ud.	cebolla	½ ud.
Cucharada pimentón de la Vera	¼ ud.	vaso de vino blanco	½ ud.
Cucharada pimentón picante de la Vera	¼ ud.	Pimienta negra	C/s.
Pimienta negra	C/s.	1 cayena	C/s.

ELABORACIÓN

1. Pochar la cebolla cortada en dados a fuego lento y los ajos finamente picados con la cayena.
2. Una vez pochada, agregar los níscalos previamente limpios, salpimentados, cortados y rehogar unos 5 minutos.
3. Pasados los 5 minutos, añadir el vino blanco y dejar evaporar el alcohol.
4. Probar el punto de sal y dejamos unos minutos dependiendo de la dureza que queremos dar a la seta.
5. Trocear los callos y el morro.
6. Cocer durante 5 minutos cubiertos de agua que luego desecharemos sin tapa. Poner agua nuevamente, añadir sal y laurel.
7. Esta vez con la tapa puesta y cerrada poner a cocer durante 60 minutos, contando desde que suba la válvula de la olla.
8. Cuando se pueda abrir la olla, sacar los callos y reservar el caldo.
9. Picar la cebolla, el ajo y el pimiento muy fino, poner a rehogar en una cazuela con un par de cucharadas de aceite de oliva hasta que tome color.
10. Añadimos el chorizo troceado y la panceta ibérica, el laurel y una cayena, pimienta negra y sofreír unos minutos más.
11. Incorporar una cucharadita de harina y de pimentón picante o dulce, dependiendo el gusto, y lo removemos unos segundos y añadimos un poco de vino blanco que dejaremos evaporar un poco. A continuación, un poco del caldo de la cocción, intentando no pasarnos para que no quede demasiado caldoso y dejar que hierva.
12. Añadir los callos y el morro que teníamos reservados y cocinar a fuego medio durante 30 minutos.
13. Una vez transcurrido ese tiempo, destapar y rectificar de sal y si fuera necesario lo dejaríamos unos minutos más para que reduzca. Reservar hasta el día siguiente.

PRESENTACIÓN

En un plato soperó servir el guiso de callos de ternera utilizando de fondo el caldo de los mismos y les acompañamos con los níscalos que los añadiremos alrededor. Para dar un toque de color opcional al plato podemos poner unos hilos de chili y espolvorear un poco de pimentón.

Ravioli de berza, relleno de botillo de El Bierzo, garbanzos Pico Pardal y níscalos



Tábula Gastro&Bar

Burgos

Patxi Álvarez

INGREDIENTES para 4 personas

Botillo	1 und.
Hojas de berza	4 und.
Níscalos	100 gr.
Garbanzos Pico Pardal	160 gr.
aceite de oliva	200 gr.
Pimentón de la Vera	C/s.
Chorizo	20 gr.

ELABORACIÓN

1. Cocer el botillo en agua en una cazuela durante 2 horas aproximadamente con agua suficiente siempre para que esté cubierto, reservar.
2. Escaldar las hojas de berza dos minutos en agua hirviendo, enfriar rápidamente y guardar.
3. Cocer los garbanzos durante 2 horas a fuego lento con un poco del caldo del botillo, que previamente se habrán puesto en remojo 8 horas en agua tibia.
4. Confitar los níscalos en aceite de oliva, limpios y troceados, sazonar y dejar reposar.
5. Cortar el chorizo en rodajas finas y marcar en la plancha.

PRESENTACIÓN

1. Colocar la hoja de berza encima de papel film, rellenar con el botillo y introducir a calentar al horno.
2. Con los garbanzos rotos y el aceite de confitar los níscalos hacer un humus.
3. Con aguda de una túrmix hacer un poco de aire de cocido del botillo y añadir.
4. Servir en la base del plato, encima el ravioli de berza, terminar poniendo encima los garbanzos con níscalos, las rodajas de chorizo y espolvorear pimentón De la Vera.

Coulant con setas de cardo y boletus edulis



Restaurante Baluarte

Soria

Óscar García

INGREDIENTES para 1 persona

Huevo	1 ud.
setas de cardo	25 gr.
Boletus edulis	40 gr.
Espárragos trigueros	2 uds.
Harina de setas	C/s.
Brotos de remolacha	C/s.
Aceite de hongos	C/s.

Caldo de cocido:

Agua	50 cl.
Garbanzos	100 gr.
Verdura variada	500 gr.
Hueso de jamón	1 ud.

ELABORACIÓN

1. Poner los garbanzos a remojar con agua tibia 8 horas antes.
2. En una olla añadir el agua, verdura troceada y limpia junto al hueso de jamón. Cocinar a fuego lento. Colar y reservar.
3. Con ayuda de un papel film transparente engrasado con el aceite de boletus, disponer el huevo sin cáscara, cortarlo y encerrarlo en forma de bolsita.
4. Cocer durante 3 minutos en un recipiente con agua hirviendo. Reservar.
5. Limpiar las setas y los boletus edulis.
6. Marcar las setas, hongos y espárragos por separado en una sartén con un poco de aceite muy caliente para conseguir un dorado rápido. Reservar.

PRESENTACIÓN

Separamos el huevo del film, ponemos las setas en el fondo del plato y encima colocamos el huevo. Acompañamos con brotes de remolacha y harina de boletus deshidratados y turbinados. Por último mojamos con el caldo de cocido.

Lomitos de sardina ahumada entre setas escabechadas, ceviche de vieira y gamba roja



Los Rastrojos Restaurante

Aranda de Duero (Burgos)

David Izquierdo

INGREDIENTES para 4 personas

Para el ceviche vieira:

Sardinas	2 und.
Gambas Rojas	4 und.
Vieira Patagónica	10 und.
Cebolla roja	100 gr.
Aceite de Oliva	250 ml.
Vinagre de Jerez	100 ml.
Cilantro	C/s.

Para las setas escabechadas:

Boletus edulis	10 gr.
Seta de cardo	10 gr.
Seta Cantharellus	10 gr.
Cebolleta	25 gr.
Zanahoria morada	25 gr.
Ajos	1 cabeza
Hojas de tomillo y laurel	C/s.
Pimienta negra en grano	C/s.
Sal de Poza	250 gr.
Aceite de Oliva	250 gr.
Vinagre de Vino	125 gr.
Microbotes	10 gr.
Esferas de vinagre	C/s.
Perlas de Japón	50 gr.

ELABORACIÓN

1. Limpiar las sardinas con cuidado y deslomar.
2. Curar en sal junto el tomillo y los anisados, 24 horas. Volver a limpiar.
3. Cortar en triángulos y reservar.
4. Limpiar las setas con ayuda de un trapo húmedo y brocha.
5. Cortar groseramente.
6. Preparar un ceviche con los ingredientes restantes.
7. Utilizamos el vinagre de vino de Jerez para lograr el toque ácido.
8. Preparar las setas escabechadas, preferiblemente con una antelación de cinco días.
9. Partir de dos partes de aceite de oliva y una de vinagre de vino.
10. Introducir los ingredientes y vegetales en la cazuela y pochar.
11. Una vez cocinada la cebolla y zanahoria, añadir todas las setas y dar un hervor.
12. Reservar y guardar en cámara.
13. Para elaborar las esferas; cocer en agua las perlas de Japón, deben quedar transparentes. Colar, enfriar debajo de un chorro de agua. Mezclar con vinagre de vino y reposar.

PRESENTACIÓN

Con la ayuda de un aro, servir el ceviche en el centro del plato, seguidamente colocar tres triángulos de sardina alrededor del ceviche, seleccionar una seta de cada, que previamente hemos escurrido del escabeche. Colocar sobre ese ceviche y decorar con las hierbas aromáticas, microbotes y esferas de vinagre de vino de Jerez.

Bacalao en salsa de langosta sobre zócalo de arroz con boletus edulis, calocybe gambosa y suillus luteus



Restaurante La Matita

Collado Hermoso (Segovia)

José Martín Muñoz

INGREDIENTES para 6 personas.

Bacalao desalado	400 gr.	Para la salsa de langosta (1 litro):	
Arroz arborio	200 gr.	Mantequilla	30 gr.
Fondo de setas	900 ml.	Aceite de oliva	20 gr.
Setas del bosque (Boletus, Calocybe gambosa, Suillus luteus)	350 gr.	Cebolla	50 gr.
Fideos de arroz fritos para decorar		Zanahorias	100 gr.
Puerro cortado en juliana y frito		Chalotas	25 gr.
Aceite	250 ml.	Ajos	2 und.
Sal	C/s.	Vino blanco	125 ml.
		Fumet de pescado y marisco	400 ml.
		Tomates sin piel ni pepitas	400 gr.
		Aceite de oliva	25 ml.
		Cáscaras de langosta	300 gr.
		Coñac o brandy	50 ml.
		Bouquet Garni (opcional)	C/s.
		Sal y cayena	C/s.

ELABORACIÓN

Para el arroz:

1. Saltear las setas con un poco de aceite, retirar.
2. En el mismo aceite rehogar el arroz, cubrir ligeramente con el fondo de setas y sin parar de remover cocer a fuego suave durante 20 minutos añadiendo más fondo de setas cuando lo necesite hasta conseguir una cremosidad.
3. Incorporar las setas salteadas y reservadas.

Para la salsa de langosta:

1. Rehogar la cebolla, la zanahoria, la chalota y los ajos, todo picado finamente. Añadir el bouquet garni.
2. Agregar el vino blanco y hervir. Añadir los tomates troceados y cocer durante 15 minutos.
3. Mojar con el fumet de pescado y llevar a ebullición.
4. En una sartén con aceite muy caliente saltear las cabezas y cáscaras de langosta. Flambear con el brandy, triturar y si hiciese falta añadir con un poco de caldo más a la salsa y cocer durante 30 minutos.
5. Sazonar con sal y cayena. Triturar y colar por el chino. Enfriar y reservar.

Para el bacalao:

1. Introducir el bacalao dentro de una bolsa de vacío con un poco de salsa de langosta y realizar un vacío total.
2. Confitar el bacalao en agua a 67°C durante 8 minutos. Listo para servir.

PRESENTACIÓN

Colocar en un plato sopero un aro, rellenar de arroz meloso de setas, encima colocar el bacalao. Decorar con el puerro y los fideos de arroz fritos, retirar el aro y servir.

Tarta de queso de Veigadarte, rebozuelo (Cantarellus cibarius) y helado de mantecado



Restaurante Serrano

Astorga (León)

Jesús Prieto Serrano

INGREDIENTES para 5 personas

Nata	½ l.
Huevos	6 und.
Azúcar	100 gr.
Queso crema	50 gr.
Queso de cabra de Veigadarte	50 gr.
Rebozuelos (Cantarellus cibarius) en almíbar	100 gr.
Azúcar	250 gr.
Agua	250 gr.

ELABORACIÓN

1. Hacer un almíbar con los 250 gr. de azúcar y los 250 gr. de agua.
2. Añadir los rebozuelos limpios y troceados. Confitar 10 minutos y reservar.
3. En un recipiente mezclar la nata con el azúcar, el queso de cabra y los huevos y triturar.
4. En unos moldes de tarta individual untar de mantequilla.
5. Añadir el preparado de nata azúcar queso de cabra, huevos y rebozuelos en almíbar y cocer en horno a 180° durante 40 minutos.
6. Desmoldar las tartas individuales en frío.

PRESENTACIÓN

En un plato ligeramente soperero hacer la quenelle con el helado de mantecado, y colocar al lado la tarta. Encima del helado colocamos una fruta, en este caso un physalis. Terminar el plato con frambuesa liofilizada, tierra de galleta y pestiño de canela.

Arroz con leche y espuma de trompetillas de la muerte

Parador de Turismo de Soria Soria

Fco. Javier de la Vega

INGREDIENTES para 6 personas

Arroz con leche:		Espuma de caramelo:	
Arroz	500 gr.	Nata	1 l.
Agua	1 l.	Proespuma caliente	60 gr.
Sal	c/s	Cargas de sifón	3 ud.
Leche entera	6 l.	Azúcar	500 gr.
Canela rama	2 ud. ramas	Agua	250gr.
Mantequilla	400 gr.	Trompetillas	300 gr.
Azúcar	900 gr.		
Anís dulce	50 ml.		
Brandy	50 ml.		

ELABORACIÓN

Para las Trompetillas:

1. Hacer un almíbar con 1 litro de agua y 125 gramos de azúcar, añadir las trompetillas al almíbar y cocer durante 30 min.
2. Escurrir bien y reservar en el horno durante 8 horas a 50 grados.
3. Utilizar la mitad de las trompetillas y triturarlas hasta conseguir un polvo, guardar en un tarro hermético.
4. Con el resto, cortar en trozos pequeños. Reservar.

Para el Arroz con leche:

1. Calentar la leche en una cazuela junto con la canela, piel de limón y naranja. Dejarla infundonar.
2. En un rondón poner el arroz y cubrirlo con un poquito de agua, añadir una pizca de sal y hervir hasta que evapore el agua. Añadir la leche caliente poco a poco, a fuego muy lento.
3. Una vez incorporada toda la leche, añadir la mantequilla y los licores, dejar que funda bien la mantequilla y abatir, para enfriar rápidamente.
4. Mezclar el arroz con leche con las trompetillas cortadas. Reservar.

Para la Espuma de Caramelo:

1. Mezclar el agua con el azúcar, remover bien con una cuchara y poner a fuego lento hasta que se forme un caramelo.
2. Añadir la nata previamente caliente, esperar a que fusione bien todo.
3. Incorporar la "proespuma" y la harina de trompetillas.
4. Triturar en Termomix, introducir en un sifón. Meter tres cargas y reservar al baño María.

PRESENTACIÓN

En plato sopero servir el arroz, decorar con un poco de espuma y las trompetillas encima.





BUSCASETAS

Jornadas gastro-micológicas de Castilla y León



CASTILLA Y LEÓN

es vida



Junta de
Castilla y León