

## **Brochetas de solomillo con Boletus y polvo de tomate**

### ***Ingredientes:***

***(Para 5 personas)***

***Solomillo de ternera limpio 500grs  
Cebolla 2 unid  
Tomate 2 unid  
Berenjena 1 unid  
Boletus 700 grs  
Aceite de oliva virgen extra  
Nata 1/2 l.  
Mantequilla 1 nuez  
Piel de un tomate***

### ***Elaboración:***

***Limpiar los hongos.***

***Cortar a dados el solomillo, las verduras y 500 grs. de boletus.***

***Salpimentar la carne y sazonar las verduras y prepararlas para brochetas.***

***Secar la piel de tomate en el microondas durante un par de minutos, una vez seca pasarla por el mortero hasta que quede en polvo.***

***Saltear en mantequilla los boletus restantes y sazonarlos y dejar enfriar, una vez frío el salteado pasarlo por la termomix junto con la nata hasta que tome un poco de volumen.***

***Hacer las brochetas en la plancha hasta que tomen el color deseado adornar con la salsa y el polvo de tomate.***

## **Crema de calabacín y puerro con polvo y salteado de Craterellus cornucopioides**

***Ingredientes para 10 personas:***

***Puerros 3 manojos  
Calabacines 2 kilos  
Patatas 1 kilo  
Agua 10 litros  
Mantequilla 50 gramos  
Sal una pizca  
Craterellus cornucopioides en seco 100 gramos  
Rama de perejil  
Aceite de oliva, una copa***

***Elaboración:***

***La mitad de las setas deshidratadas las ponemos en agua fría para que se hidraten.***

***La otra mitad las pasamos por el molinillo de café para hacer un polvo de setas, reservar.***

***A continuación en un cazo colocamos los puerros, los calabacines y las patatas a cocer.***

***Una vez cocidas las verduras las pasamos con el turmix y comprobamos que esté a la consistencia que nos parezca oportuna.***

***Colamos con un tamiz a otra cazuela, entonces añadimos casi todo el polvo de setas, sazonar y añadir la mantequilla.***

***El resto de las setas las salteamos en aceite de oliva y reservamos.***

***Acabado del plato (para 1 persona):***

***En un cuenco soperero echamos la crema, espolvoreamos con un poco de polvo de setas y colocamos unas setas salteadas a forma de adorno para acabar con un poco de perejil picado.***

## **Croquetas de Boletus (Edulis, Pinnophylus, Aereus, Reticulatus, ...)**

***Ingredientes:***

***(Para 10 personas)***

- Aceite de girasol ¼ litro***
- Boletus frescos 250 gramos***
- Harina 250 gramos***
- Leche 3 litros.***
- Polvo de boletos 5 gramos***
- Huevos***
- Pan rallado***

***Elaboración:***

***En una cazuela grande echamos el aceite y a continuación los boletus muy picados, sofreír bien.***

***Una vez sofrito, añadimos la harina, mezclar bien y echar poco a poco la leche previamente calentada hasta conseguir la masa con el espesor deseado (hay que tener especial cuidado en el espesor para que no nos quede ni muy ligera ni muy espesa).***

***Para acabar echamos el polvo de boleto y la sal.***

***Dejar enfriar.***

***Finalmente hacemos bolas y las pasamos por harina, huevo y pan rallado y freímos las croquetas en abundante aceite.***

## **Ensalada templada de Pleurotus Ostreatus (Gírgola) y verduritas en juliana con jamón de pato**

*Ingredientes :*

*(para 10 personas)*  
*-Lechuga hoja de roble 3 unid*  
*-Lechuga de Batavia 3 unidades*  
*-Endivias 5 unidades*  
*-Pleurotus ostreatus (gírgolas) 1 Kg.*  
*-Puerros 6 unidades*  
*-Zanahorias ½ kilo*  
*-Pasas 100 gramos*  
*-Nueces 100 gramos*  
*-Bacón 100 gramos*  
*-Espárragos 10 unidades*  
*-Pimiento del piquillo 1 lata*  
*-Jamón de pato 2 unidades*  
*-Aceite de oliva*  
*-Vinagre blanco*  
*-Vinagre de módena*  
*-Aceite reducido de módena*

*Elaboración para una ensalada:*

*Los puerros y las zanahorias las cortamos en juliana y lo ponemos a pochar con un poco de aceite en una sartén.*

*Las gírgolas las cortamos también en juliana y las ponemos a pochar con aceite en otra sartén.*

*Mientras preparamos las lechugas.*

*La lechuga de Batavia, la iceberg y las endivias las troceamos y las ponemos en agua fría en un bol,*

*También la lechuga hoja de roble, pero reservando las hojas más bonitas para decorar el plato.*

*El pimiento rojo lo cortamos en juliana y lo salteamos en una sartén.*

*Una vez pochadas las verduras (puerro y zanahoria), le añadimos un poco de vinagre de módena y dejamos reducir, entonces añadimos las pasas, el bacón, las nueces y las gírgolas escurridas.*

*A continuación montaremos la ensalada:*

*En un plato trincherero colocamos las hojas de roble en forma de flor, en el centro las lechugas escurridas y el jamón de pato en forma de círculo alrededor de estas.*

*Añadir el sofrito sobre las lechugas y adornar con los pimientos para acabar colocando el espárrago encima de todo.*

*Finalmente mojar con aceite de oliva, vinagre blanco, aceite reducido de módena y un poco de sal.*

## **Espárragos con mahonesa de Lactarius Deliciosus en vinagre**

***Ingredientes:***

***(para 10 persona)***

- Espárragos gordos 50 unidades***
- Lactarius deliciosus en vinagre 2 botes de kilo***
- Huevos 1 docena***
- Aceite de girasol 3 litros***
- Rama de perejil***
- Sal***

***Elaboración:***

***Con la mitad de las setas en vinagre, con los huevos y el aceite elaboramos una mahonesa sin olvidar de echar un poco de sal al final.***

***Acabar el plato (para una persona) colocando los espárragos (cinco unidades por ración en un plato).***

***Napar con la mahonesa y adornar colocando las setas alrededor de los espárragos para finalmente adornar con una rama de perejil.***

**Lomo de ciervo con manzana caramelizada en jardín de Cantharellus cibarius (Rossinyol)**

*Ingredientes:*

*(Para 5 personas)*

*Lomo de ciervo 500 grs.  
Manzana 2 und.  
Cantharellus cibarius (Rossinyol) 150 grs.  
Azúcar 50grs.  
Mantequilla 2 nueces  
Mermelada de fresa 150 grs.  
Nata 1/4 l.*

*Elaboración:*

*Limpiar el lomo de ciervo y cortar en trozos de 100 grs. cada uno.*

*Pelar las manzanas y cortarlas en rodajas y dejarlas en agua con un poco de limón.*

*Limpiar los cantharellus y cocerlos.*

*Cocer la mermelada con nata y dejarla reducir un poco.*

*Marcar el lomo de ciervo en la plancha y mientras se fríe la manzana con la mantequilla y un poco de azúcar,*

*Hacer el mismo procedimiento con los cantharellus.*

**Manos de cerdo rellenas de Lactarius Deliciosus (Rovellón) con crujiente de jamón**

***Ingredientes:***

***(para 5 personas)***

***Manos de cerdo deshuesada 2 unid  
Cebolla 1 unid  
Jamón serrano 5 lonchas  
Lactarius deliciosus 1 Kg.  
Lombarda 1/4 pieza  
Nata 250 dl***

***Elaboración:***

***Utilizando la carne de las manos se pica y se extiende en un papel film.***

***Aparte se rehoga la cebolla se añaden los lactarius picados y se rectifica de sal y pimienta para hacer una farsa y***

***rellenar con esto, las manos que están extendidas el papel film, se enrolla el papel para hacer un cilindro y reservar,***

***cocer la lombarda cortada en juliana y pasarla por el turmix pasada por nata y sazonar,***

***poner esta salsa de base en el plato,***

***cortar el cilindro en los cubitos y colocarlos en el plato, adornar con el crujiente de jamón.***

## **Pollo en costra brava con ensalada de Amanita caesarea**

***Ingredientes:***

***(Para 5 personas)***

***Pechuga de pollo 2 unid.***

***Clara de huevo 50 grs***

***Doritos 1 bolsa***

***Spaguetis 10 unid***

***Aceite de oliva***

***Lechugas variadas***

***Tomate 1 unid***

***Vinagreta de mostaza***

***Amanita caesarea***

***Elaboración: Limpiar y sacar la piel a las pechugas y cortarlas en tiras.***

***Semi-montar las claras, triturar los doritos , pasar por las claras y los doritos y freír.***

***Hacer una vinagreta de mostaza.***

***Limpiar las hortalizas, cortarlas en juliana , añadir las amanitas y aliñar con la vinagreta.***

***Freír la pasta y darle forma.***



**Rollitos de lengua de ternera con Marasmius oreades (Muchardinas) y  
hojas verdes.**

*Ingredientes:*

*(para 5 personas)*

*Lengua de ternera 400grs.  
Marasmius oreades 300grs.  
Higaditos de pato 300grs  
Cebolla 1 unidad  
Mantequilla 1 nuez  
Nata 100grs.  
Pedro Ximenez  
Hojas verdes (rúcula, romero, perifollo, cebollino)*

*Elaboración:*

*Limpiar, salpimentar y cocinar en salamandra la lengua de ternera durante 25 minutos a fuego lento y enfriar en agua con hielo.*

*Una vez fría cortar en láminas, cocer los higaditos y pasarlas por el turmix.*

*Limpiar las Marasmius, saltear la cebolla con la mantequilla, añadir los higaditos y las Marasmius, mojar con Pedro Ximenez y añadir nata.*

*Dejar enfriar hasta que tome la textura de un "perfait", reducir el P.X. sobrante hasta conseguir la densidad deseada.*